GAGGENAU

CATALOGO GENERALE

FORNO EB 333 2

FORNI GAGGENAU EXPRESSIVE 8

FORNI GAGGENAU MINIMALISTIC 56

PIANI COTTURA VARIO 100

PIANI COTTURA 166

CENTRI DI ASPIRAZIONE 230

CENTRI DI REFRIGERAZIONE 300

LAVASTOVIGLIE | LAVATRICI ASCIUGATRICI 360

ACCESSORI | GAGGENAU HOME CONNECT | SERVIZI 390



FORNO EB 333

EB 333 4

Accessori | Accessori speciali EB 333 5

Tabelle tecniche EB 333 7



Forno
EB 333

EB 333 111
Acciaio inox
Larghezza 90 cm



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

Accessori speciali
BA 090 100
Set di 2 manopole nere
BA 018 105
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata
BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm
BA 038 105
Griglia cromata
BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm
BA 058 135
Pietra refrattaria
incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile
BS 020 003
Paletta per pizza
GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3,
altezza 165 mm, rivestimento antiaderente, senza PFAS

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

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

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

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

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

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

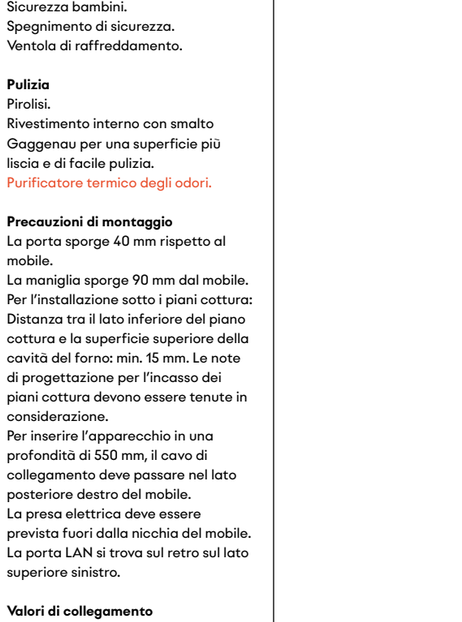
Pulizia
Pirolisi.
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.
Purificatore termico degli odori.

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

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







Presa elettrica

Misure in mm

Accessori e accessori speciali per forno EB 333

BA 090 100
Manopole in acciaio con rivestimento nero



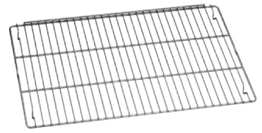
BA 018 105
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa smaltata



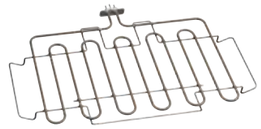
BA 028 115
Leccarda smaltata profonda 30 mm



BA 038 105
Griglia cromata



BA 058 115
Resistenza per piano pizza e pirofila Gastronorm



BA 058 135
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza (resistenza da ordinare separatamente).
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile



BS 020 003
Paletta per pizza



GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.
Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).



Accessori e accessori speciali per forno EB 333



			Forno
			EB 333
Manopole nere			
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	○
Leccarda smaltata			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/○
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili e telaio in ghisa resistente alla pirolisi	○
Pietra pizza			
	BA 058 135	Incluso supporto e paletta per pizza. Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile	○
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			
	GN 340 231	GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente, senza PFAS Per forni con il ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301	○
Griglia cromata			
	BA 038 105	Griglia cromata	•/○
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	•/○
Leccarda smaltata			
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm	•/○
Elemento riscaldante			
	BA 058 115	Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 135	○
Paletta pizza			
	BS 020 003	Paletta per pizza	○

• Di serie. ○ Accessorio speciale.

Forno EB 333



Tipologia		**Forno**
Acciaio inox		EB 333
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P[1]	(mm)	890 x 480 x 550
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(l)	83
Numero cavità		1
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco		A (A+++ ↑ D)
Indice di efficienza energetica (EEI)		95,6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh)	1,32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh)	0,86
Riscaldamento		elettrico
Metodi di cottura		
Temperature	(°C)	30—300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.		•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.		•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.		•
Grill completo + termoventola		•
Grill completo		•
Grill compatto		•
Funzione pietra refrattaria		•
Funzione pirofila		•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto / centrali / in basso		•/—/—
Apertura automatica della porta		—
Display intuitivo con testi	(N. lingue)	44
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	90
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda a tre punti		•
Programmi automatici		•
Girarrosto		•
Presa per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, cronometro		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Gaggenau Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi [3]		•
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm^2)	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Teglia in vetro		—
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/•/•
Raffreddamento tangenziale		•
Pulizia		
Pirolisi		•
Smalto Gaggenau		•
Purificatore termico degli odori		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	5,38

• Di serie. — Non predisposto. [1] Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Accessori speciali.
[3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



FORNI GAGGENAU EXPRESSIVE

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Expressive 10

Note di progettazione 12

Combinazioni serie Gaggenau Expressive 14

Forni serie Gaggenau Expressive 20

Forni combinati a vapore serie Gaggenau Expressive 24

Forni combinati a microonde serie Gaggenau Expressive 30

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Expressive 32

Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Expressive 36

Cassetti scaldavivande serie Gaggenau Expressive 38

Accessori | Accessori speciali serie Gaggenau Expressive 44

Tabelle tecniche serie Gaggenau Expressive 50

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Expressive

Questa lista di controllo fornisce i parametri più importanti per una perfetta combinazione di forni, forni combinati a vapore, forni combinati a microonde, macchine per il caffè automatiche, cassetti per sottovuoto e cassetti scaldavivande.

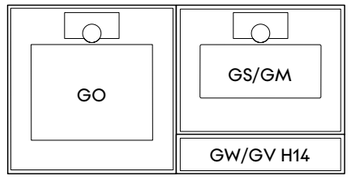
In generale
- Tutti gli apparecchi mostrati sono in acciaio inox con vetro frontale fumé.
- Si raccomanda incremento della profondità della nicchia incasso a ≥585 mm quando si combinano più apparecchi.

Combinazione verticale
Al momento della pianificazione e dell'ordine, tenere presente che
- Le cerniere delle porte degli apparecchi devono essere sullo stesso lato.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile. Se a lato di un muro, la distanza dalla parete dell'apparecchio con l'apertura più ampia deve essere considerato (ad es. GC).
- La larghezza degli apparecchi è identica.
- Sopra GS non devono essere installati altri apparecchi.
- Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con l'accessorio GA 601 010. Per questa combinazione è necessario il ripiano in legno.
- Gli elettrodomestici installati sopra una lavastoviglie necessitano di una nicchia specifica.
- Con più di un elettrodomestico nel mobile inferiore, si raccomanda l'uso del ripiano intermedio al posto del ripiano in legno da 19 mm.

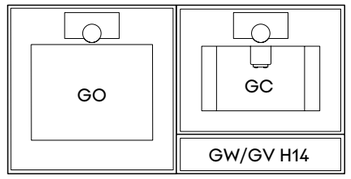
Combinazione orizzontale
Al momento della progettazione e dell'ordine, tenere presente che
- Le cerniere della porta devono essere posizionate all'esterno.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile.
- Deve essere rispettata una distanza minima di 6 mm tra i due apparecchi.
- I forni combinati a vapore, i forni combinati a microonde e le macchine per il caffè automatiche in combinazione con un cassetto per sottovuoto o un cassetto scaldavivande (14 cm di altezza) hanno la stessa altezza frontale totale di un forno largo 60 cm.

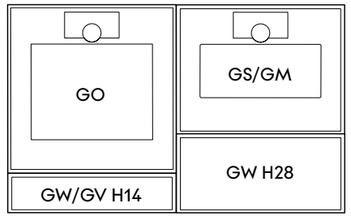
GO Forno
GS Forno combinato a vapore
GM Forno combinato a microonde
GC Macchina per il caffè
GV Cassetto per sottovuoto
GW Cassetto scaldavivande

Orizzontale 60 cm (24")

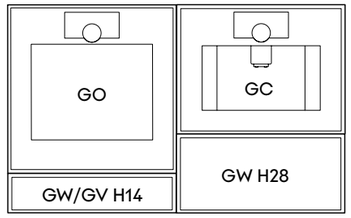


Combinazione EH66_14

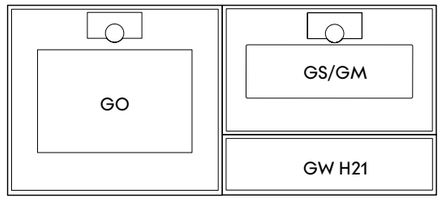




Combinazione EH66_1428

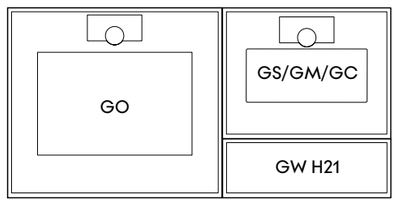


Orizzontale 76 cm (30")

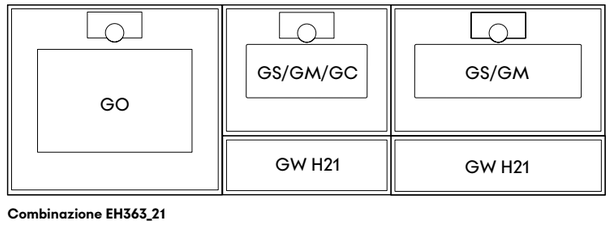


Combinazione EH33_21

Orizzontale 60 cm & 76 cm

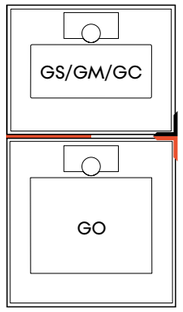


Combinazione EH36_21

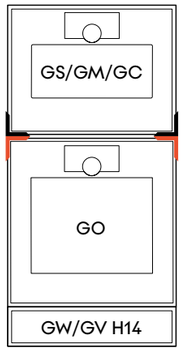


Combinazione EH363_21

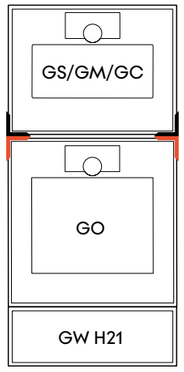
Verticale 60 cm (24")



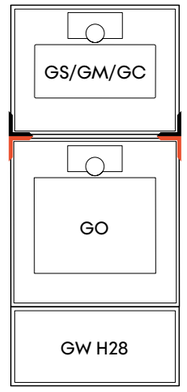
Combinazione EV6_0_H45



Combinazione EV6_14_H45

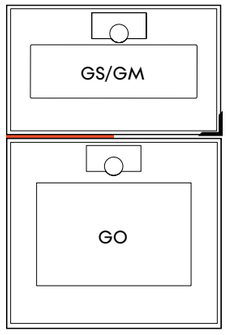


Combinazione EV6_21_H45

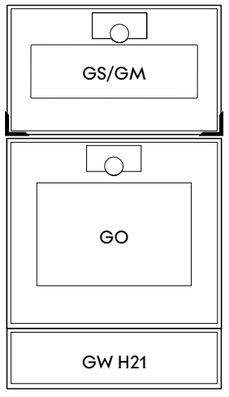


Combinazione EV6_28_H45

Verticale 76 cm (30")

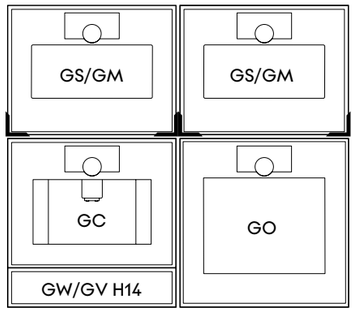


Combinazione EV3_0_H45



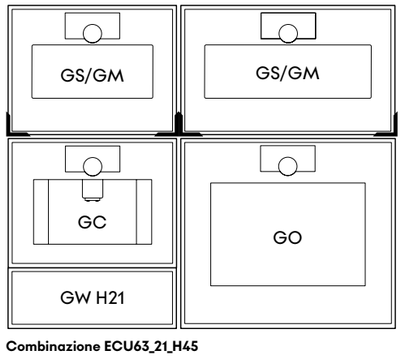
Combinazione EV3_21_H45

Cubo 60 cm (24")



Combinazione ECU66_14_H45

Cubo 60 cm & 76 cm



Combinazione ECU63_21_H45

Ripiano in legno
Ripiano intermedio GA 601 010, GA 301 010
Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Note di progettazione per l'installazione di forni e combinazioni di forni della serie Gaggenau Expressive

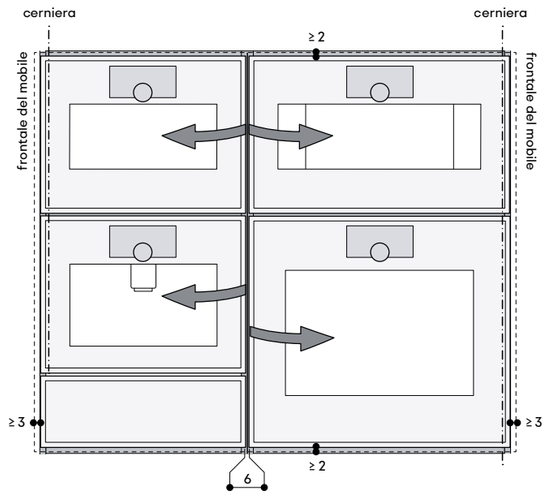
Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili da cucina
L'apparecchio deve essere in funzione solo con le porte aperte. È necessario adottare misure adeguate per evitare che le ante si chiudano durante il riscaldamento o il raffreddamento dell'apparecchio (funzionamento della ventola).

Installazione side by side
Quando gli apparecchi sono installati uno accanto all'altro, la distanza tra gli apparecchi deve essere di almeno 6 mm.
Per ottimizzare l'ergonomia, le cerniere devono essere posizionate all'esterno.

Combinazione di forni e centri di refrigerazione Vario della serie Expressive
Consultare le note di progettazione nelle informazioni relative ai centri di refrigerazione.

Installazione sotto il piano di lavoro
Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.
Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm. Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).



Riduzione degli spazi tra gli elettrodomestici e i frontali dei mobili

I forni Gaggenau prendono l'aria di raffreddamento dal bordo superiore della cornice mentre l'aria calda viene espulsa dal bordo inferiore.

I forni combinati a vapore e i forni combinati a microonde hanno l'ingresso dell'aria sui bordi laterali della cornice e le uscite dell'aria calda e del vapore sul bordo superiore della cornice.

Considerare e rispettare le distanze minime necessarie.

Le misure indicate nel disegno valgono per tutti gli apparecchi.

Devono essere rispettate anche le seguenti:

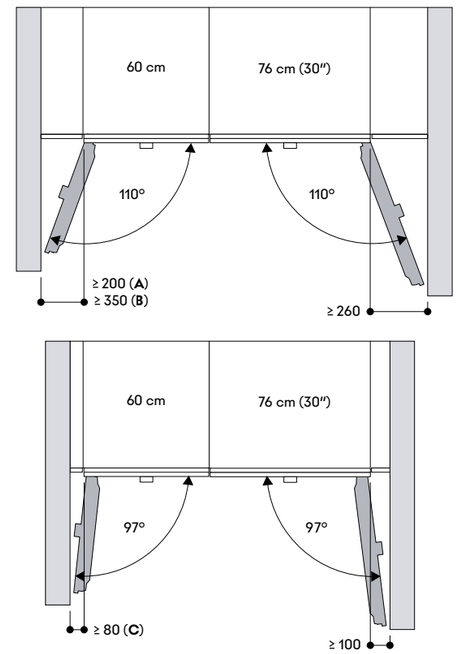
L'area sopra gli apparecchi
GS:
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie. Il vapore potrebbe penetrare nel vano.

GC:
Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con il ripiano intermedio GA 601 010.

Misure in mm

Ai lati
Prestare attenzione agli angoli di apertura della porta e alle distanze necessarie, che possono variare a seconda degli apparecchi.
L'angolo di apertura della porta è di 110°.
Questo angolo può essere ridotto regolandolo sull'apparecchio.

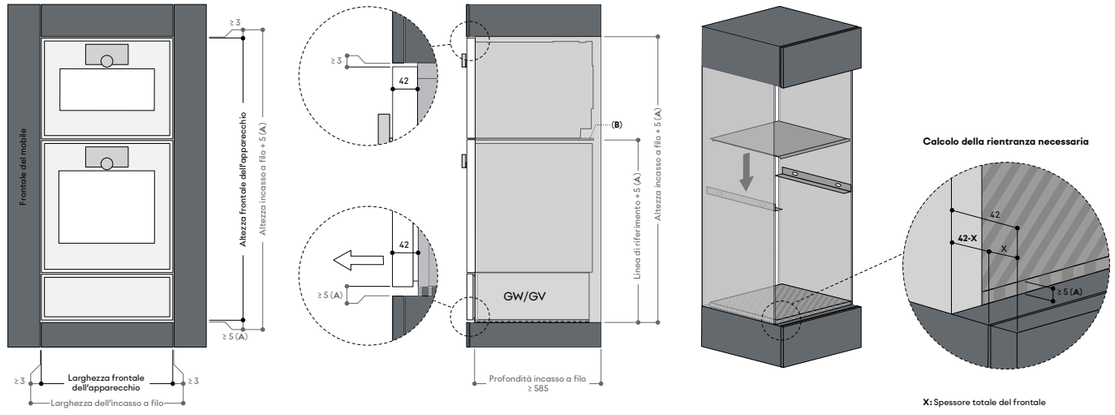
Angoli di apertura porta e distanze



A: Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC. Per le note di installazione relative ai modelli GC, controllare le pagine prodotto dedicate.
B: Apparecchi GC (solo con cerniera a sinistra)
Per ridurre l'angolo da 110° a 92° con una distanza > 100, è necessario il kit ordinabile tramite centro assistenza ET-Nr. 10020041
C: Tutti gli apparecchi da 60 cm tranne GC. Per le note di installazione relative ai modelli GC, controllare le pagine prodotto dedicate.

Linee guida per l'installazione a filo

Per ottenere un'integrazione a filo perfetta, sono necessari una pianificazione accurata, misurazioni precise e tecniche di installazione appropriate.
Assicurarsi di considerare la profondità degli apparecchi, compresa la cornice.
Verificare che la struttura del mobile sia livellata e sufficientemente solida per supportare il peso degli apparecchi.
Se necessario, utilizzare il ripiano intermedio Gaggenau come consigliato, per sostenere in modo sicuro gli apparecchi compatti all'interno del mobile.
Nel caso in cui la combinazione di apparecchi includa un GV o un GW, sarà necessario sollevare questi apparecchi di 5 mm per un corretto funzionamento.
Questo rialzo di 5 mm deve essere considerato nell'altezza del mobile.
Per ottenere un corretto allineamento in una combinazione orizzontale, è quindi necessario alzare tutti gli apparecchi interessati nelle nicchie adiacenti (ad esempio, il forno).



A: È necessario un rialzo di 5 mm per garantire l'apertura corretta di GW/GV. Se GW/GV non è presente, il rialzo non è necessario; tuttavia, assicurarsi che ci sia una distanza di circa 3 mm nella parte frontale inferiore.
B: Ripiano intermedio GA 301 010 / GA 601 010

Dimensioni del mobile
Dimensioni dell'apparecchio
Pannello laterale accorciato
Pannello in legno per il rialzo

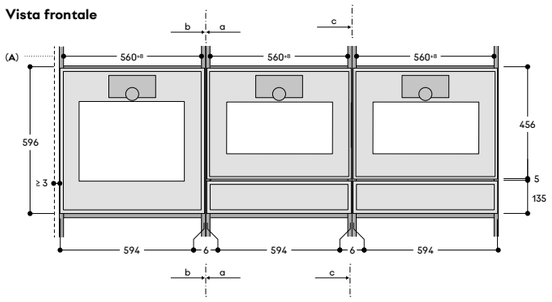
X: Spessore totale del frontale

Misure in mm

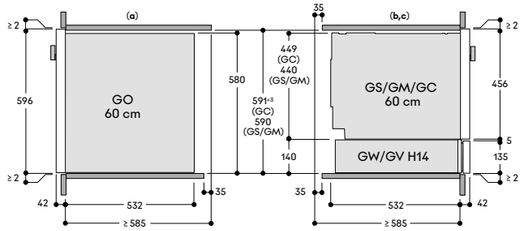
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione — Orizzontale 60 cm — EH66_14

Vista frontale



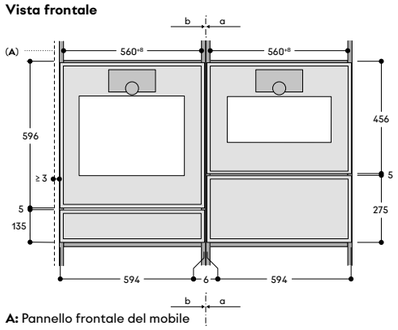
Vista laterale



A: Pannello frontale del mobile

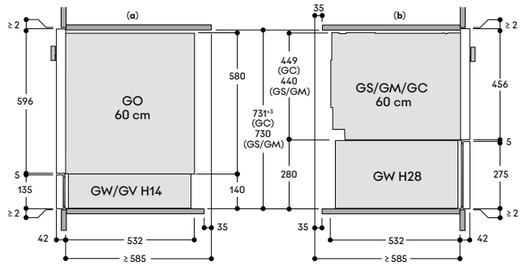
Combinazione — Orizzontale 60 cm — EH66_1428

Vista frontale



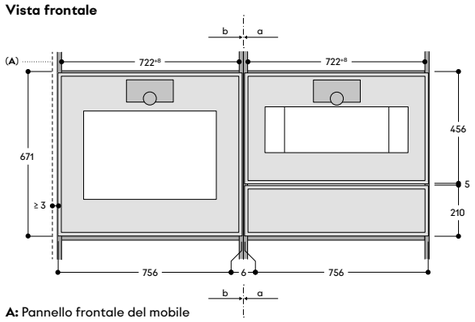
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale



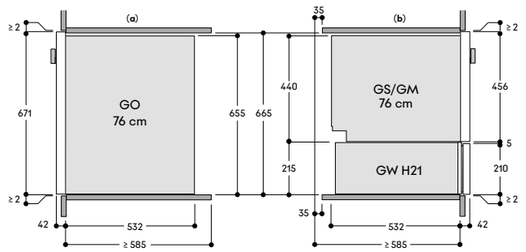
Combinazione — Orizzontale 76 cm — EH33_21

Vista frontale



A: Pannello frontale del mobile

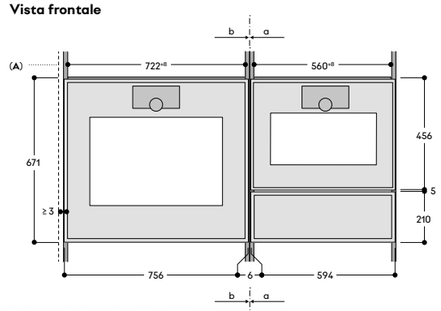
Vista laterale



Misure in mm

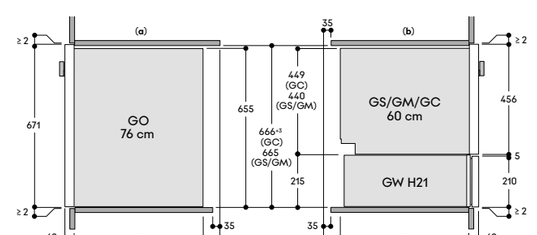
Combinazione — Orizzontale 60 cm & 76 cm — EH36_21

Vista frontale



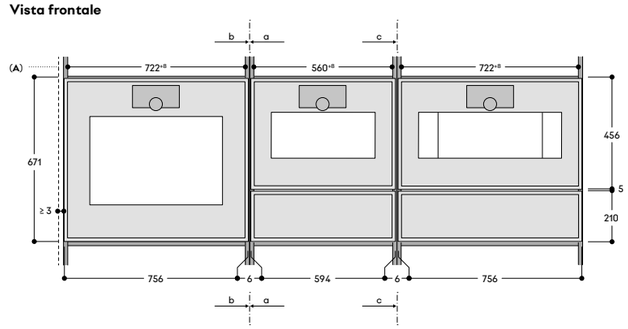
A: Pannello frontale del mobile

Vista laterale

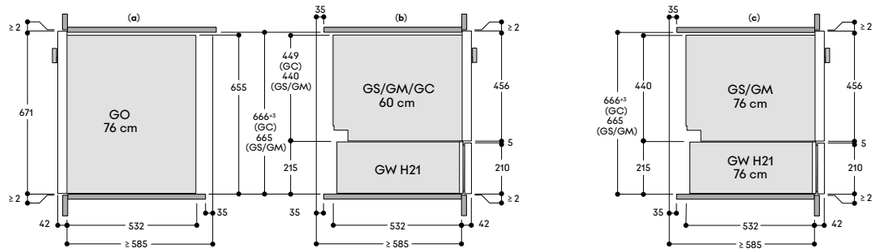


Combinazione — Orizzontale 60 cm & 76 cm — EH363_21

Vista frontale



Vista laterale



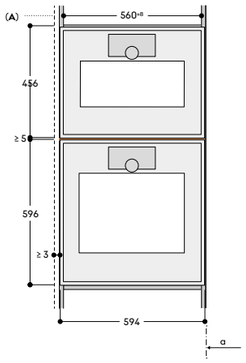
A: Pannello frontale del mobile

Misure in mm

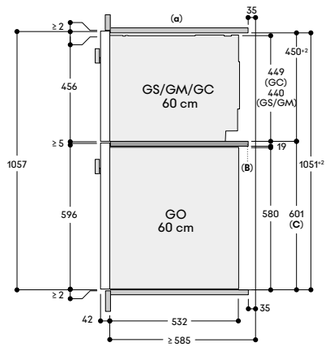
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione — Verticale 60 cm — EV6_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale



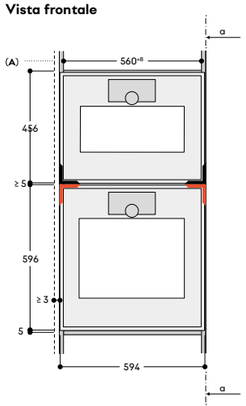
Vista laterale



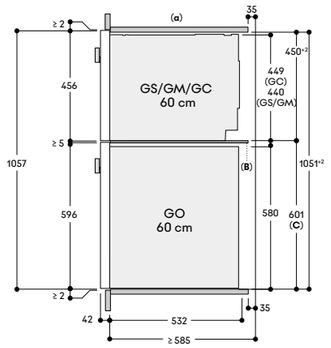
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — EV6_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale



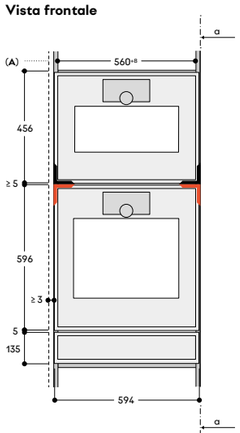
Vista laterale



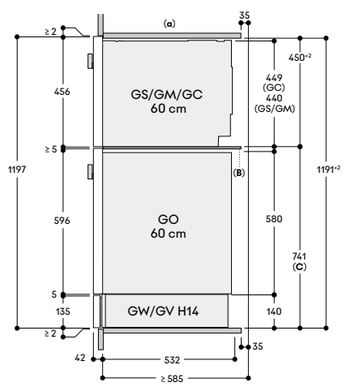
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — EV6_14_H45

Vista frontale



Vista laterale



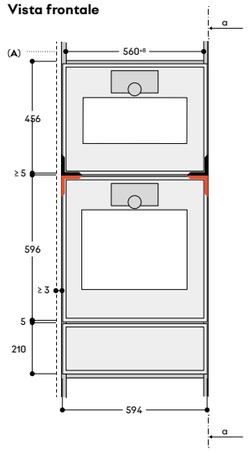
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Ripiano in legno | Ripiano intermedio GA 601 010, GA 301 010 | Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

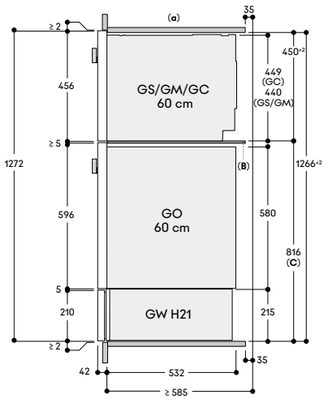
Misure in mm

Combinazione — Verticale 60 cm — EV6_21_H45

Vista frontale



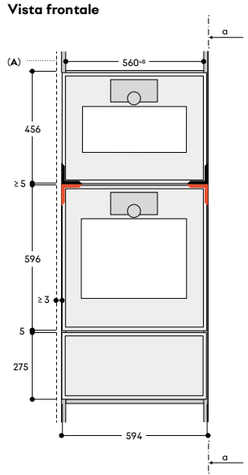
Vista laterale



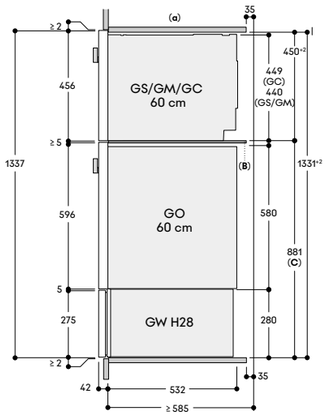
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — EV6_28_H45

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

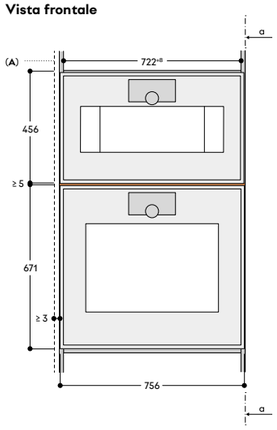
Ripiano in legno | Ripiano intermedio GA 601 010, GA 301 010 | Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Misure in mm

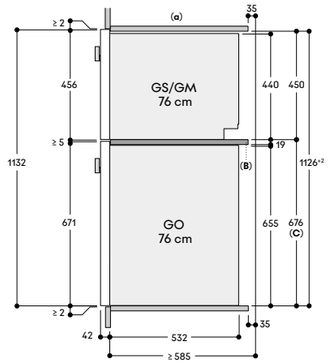
Combinazioni serie Gaggenau Expressive

Combinazione — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale



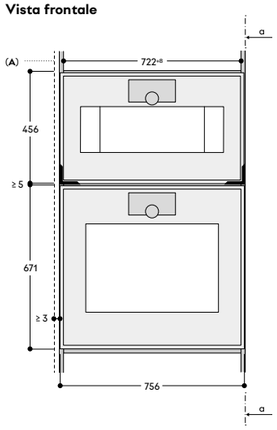
Vista laterale



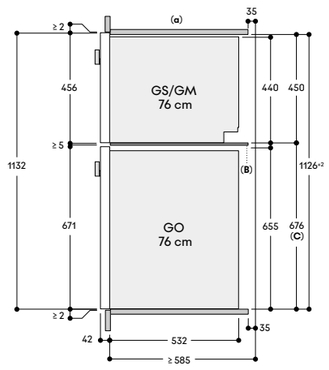
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 76 cm — EV3_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale



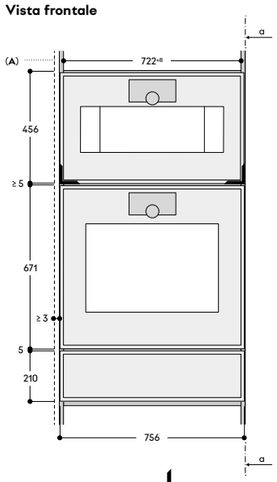
Vista laterale



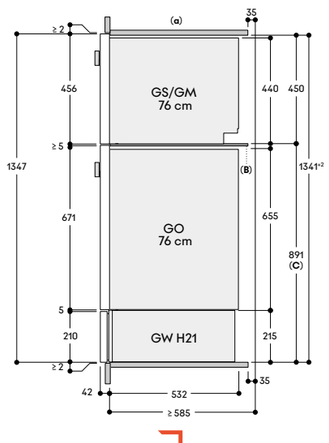
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 76 cm — EV3_21_H45

Vista frontale



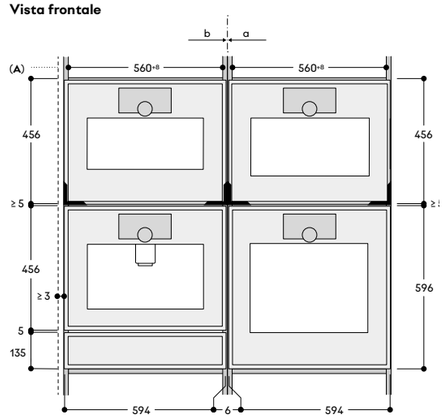
Vista laterale



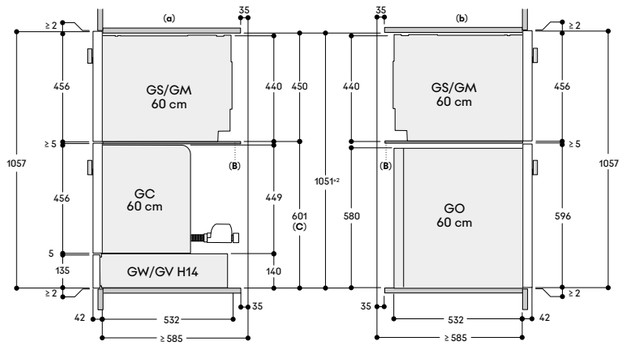
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Cubo 60 cm — ECU66_14_H45

Vista frontale



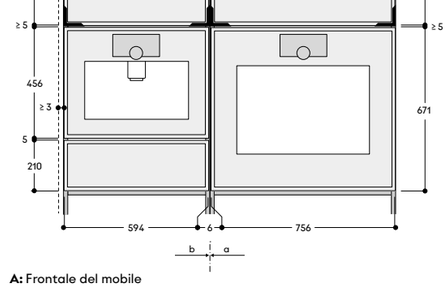
Vista laterale



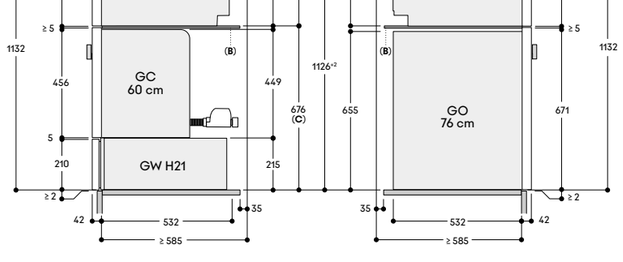
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Cubo 60 cm & 76 cm — ECU63_21_H45

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Ripiano in legno
Ripiano intermedio GA 601 010, GA 301 010
Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Misure in mm

Ripiano in legno
Ripiano intermedio GA 601 010, GA 301 010
Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Expressive
GO 480/GO 481

Cerniere dx

GO 480 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GO 481 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.



In dotazione

1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm con griglia, resistente alla pirolisi
1 sonda di temperatura
1 girarrosto

Accessori speciali

BA 018 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 028 110
Teglia per Air fry.
Con adattatore per forno da 76 cm.

BA 028 115
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 038 105
Griglia cromata.
Senza apertura, con piedini.

BA 058 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 018 106.

* Disponibile da Q2/2026

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 19 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Funzione girarrosto.
- Volume netto 125 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore + 1/3 superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
160 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 4,5 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Girarrosto per grigliare da tutti i lati.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 5 livelli.

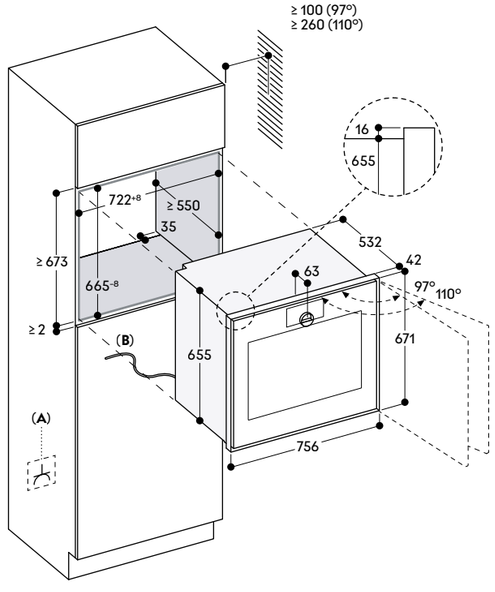
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 6,6 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m senza spina.



A: Presa elettrica
B : Cavo elettrico fisso

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Expressive
GO 470/GO 471

Cerniere dx

GO 470 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 471 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi
1 sonda di temperatura
1 girarrosto

Accessori speciali

BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 020 110
Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

* Disponibile da Q2/2026

Highlights

- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 19 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Funzione girarrosto.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore + 1/3 superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
160 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Girarrosto per grigliare da tutti i lati.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

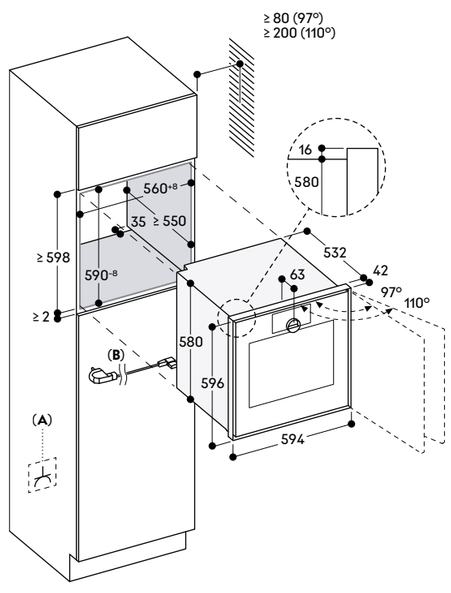
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,68 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Expressive
GO 450/GO 451

Cerniere dx

GO 450 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi
1 sonda di temperatura

Accessori speciali

BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 020 110
Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 15 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Scongelamento.
160 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

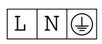
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

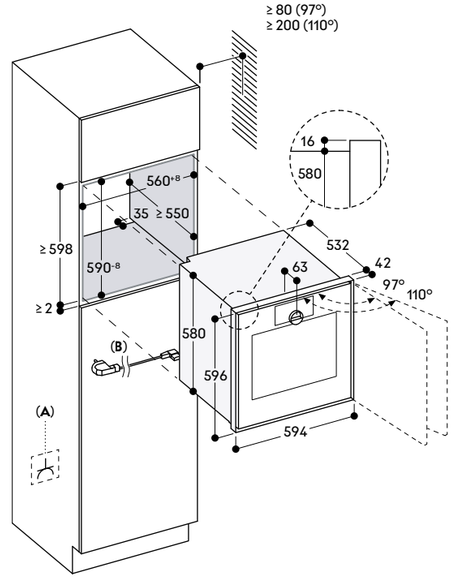
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,68 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

* Disponibile da Q2/2026

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Expressive
GS 480/GS 481

Cerniere dx

GS 480 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GS 481 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.



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

Accessori per l'installazione

GA 301 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

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

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Rimozione del vapore per evitare che l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

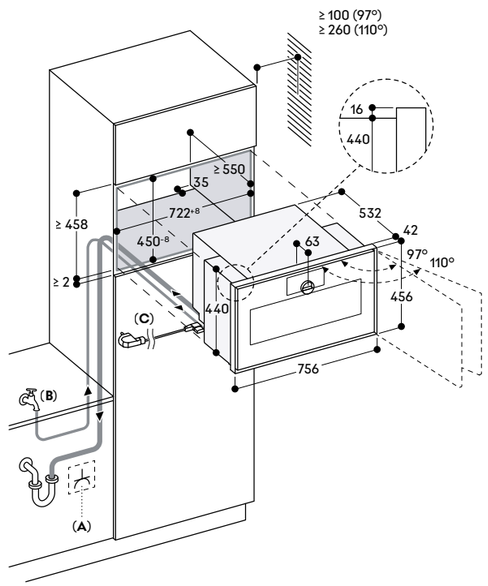
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Il tubo di uscita non deve mai essere posizionato più in alto del bordo inferiore dell'apparecchio. Inoltre, il tubo di uscita deve trovarsi almeno 100 mm più in basso rispetto all'uscita dell'apparecchio.
I tubi di ingresso e di uscita possono essere allungati una volta.
Il tubo di uscita non deve essere più lungo di 5 m.
L'attacco dell'acqua per il tubo di ingresso deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.
Il collegamento del tubo di uscita al sifone non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio e deve essere accessibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

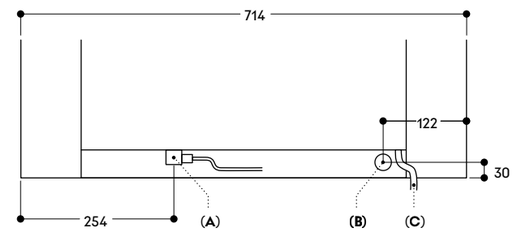
Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Collegamento solo all'acqua fredda.
Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.
Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura ISO228-G 3/4'' (Ø 26,4 mm), estensibile.
Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B : Connessione alla rete idrica
C: Cavo con presa elettrica

Vista da dietro



A: Morsettiera elettrica
B : Scarico acqua
C: Carico acqua fredda

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Expressive
GS 470/GS 471

Cerniere dx

GS 470 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 471 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia
1 tubo di carico acqua (3 m)
1 tubo di scarico acqua (3 m)
4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

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

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Rimozione del vapore per evitare che l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

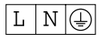
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

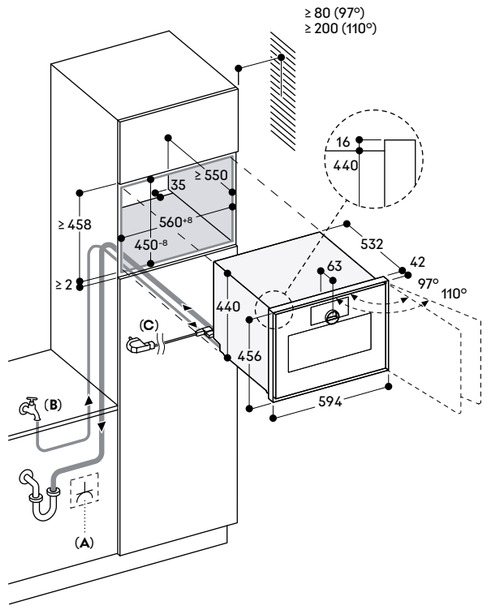
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Il tubo di uscita non deve mai essere posizionato più in alto del bordo inferiore dell'apparecchio. Inoltre, il tubo di uscita deve trovarsi almeno 100 mm più in basso rispetto all'uscita dell'apparecchio.
I tubi di ingresso e di uscita possono essere allungati una volta.
Il tubo di uscita non deve essere più lungo di 5 m.
L'attacco dell'acqua per il tubo di ingresso deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.
Il collegamento del tubo di uscita al sifone non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio e deve essere accessibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

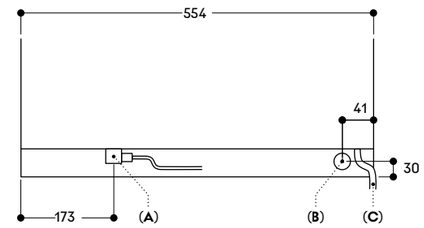
Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Collegamento solo all'acqua fredda.
Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.
Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura ISO228-G 3/4'' (Ø 26,4 mm), estensibile.
Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Connessione alla rete idrica
C: Cavo con presa elettrica

Vista da dietro



A: Morsettiera elettrica
B: Scarico acqua
C: Carico acqua fredda

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Expressive
GS 450/GS 451

Cerniere dx

GS 450 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia
4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.
- Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Due serbatoi rimovibili da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Avviso di livello dell'acqua.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

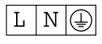
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

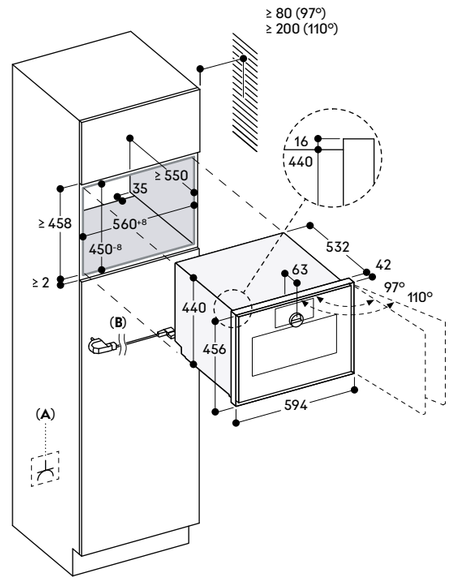
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno combinato a microonde serie Gaggenau Expressive
GM 480/GM 481

Cerniere dx

GM 480 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

Cerniere sx

GM 481 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm.

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 301 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e forno.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 46 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Funzionamento del forno con 9 metodi di cottura:
Aria calda da 30 °C a 230 °C,
Grill + termoventola da 30 °C a 230 °C,
Riscaldamento bevande, con livello massimo di microonde,
Rigenerazione pasti da 360 W a 600 W,
Disidratazione da 30 °C a 80 °C,
Cottura a bassa temperatura da 30 °C a 90 °C + microonde,
Lievitazione da 30 °C a 50 °C,
Mantenimento in caldo, con livello microonde speciale,
Scongelamento da 90 W a 360 W.
Aria calda e grill + termoventola combinabili con i livelli di potenza delle microonde 450, 360, 180 e 90 W.
70 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 2 livelli e possibilità di posizionare i cibi in accessori adatti direttamente sulla base della cavità.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

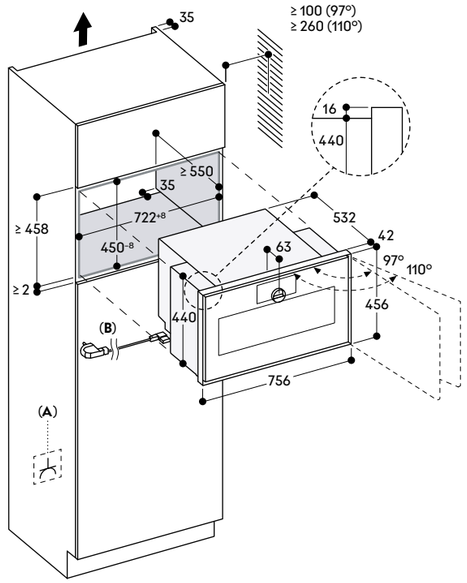
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore.
Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Questo apparecchio è progettato per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se l'apparecchio deve essere installato sotto un piano di lavoro, è essenziale garantire una corretta ventilazione dietro l'apparecchio.
Per l'installazione sotto piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm.
Devono essere rispettate le note di pianificazione relative ai piani cottura (in particolare per quanto riguarda ventilazione e collegamenti gas/elettrici). La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,65 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno combinato a microonde serie Gaggenau Expressive
GM 450/GM 451

Cerniere dx

GM 450 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

Highlights
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e forno.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 46 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Funzionamento del forno con 9 metodi di cottura:
Aria calda da 30 °C a 230 °C,
Grill + termoventola da 30 °C a 230 °C,
Riscaldamento bevande, con livello massimo di microonde,
Rigenerazione pasti da 360 W a 600 W,
Disidratazione da 30 °C a 80 °C,
Cottura a bassa temperatura da 30 °C a 90 °C + microonde,
Lievitazione da 30 °C a 50 °C,
Mantenimento in caldo, con livello microonde speciale,
Scongelamento da 90 W a 360 W.
Aria calda e grill + termoventola combinabili con i livelli di potenza delle microonde 450, 360, 180 e 90 W.
70 programmi
(programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 2 livelli e possibilità di posizionare i cibi in accessori adatti direttamente sulla base della cavità.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

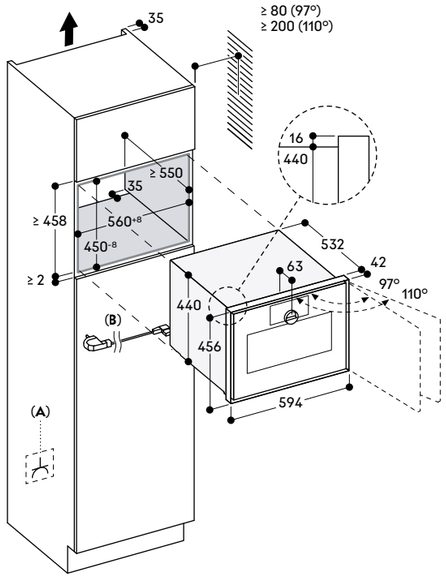
Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore.
Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 97° se necessario.
Questo apparecchio è progettato per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se l'apparecchio deve essere installato sotto un piano di lavoro, è essenziale garantire una corretta ventilazione dietro l'apparecchio.
Per l'installazione sotto piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm.

Devono essere rispettate le note di pianificazione relative ai piani cottura (in particolare per quanto riguarda ventilazione e collegamenti gas/elettrici). La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,65 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Expressive
GC 461

Cerniere sx

GC 461 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 viti di montaggio
1 striscia reattiva per durezza acqua
1 contenitore del latte in vetro
1 tubo di collegamento per il montalatte
1 tubo per latte
1 cartuccia di pulizia
1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

GA 022 120
Cartuccia di pulizia.

GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750
Filtro acqua.

17 000 706
Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295
Pastiglie per la pulizia.

10 020 041
Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e chicchi di caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Caffè / 2 x Caffè.
Caffè grande / 2 x Caffè grande.
Caffè molto grande.
Americano / 2 x Americano.
Cold Brew.
Slow Brew.
Caffettiera.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Cold Brew macchiato.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.

Funzionamento
Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche
Collegamento diretto alla rete idrica per riempire il serbatoio con acqua dolce.
Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.
Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.
Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

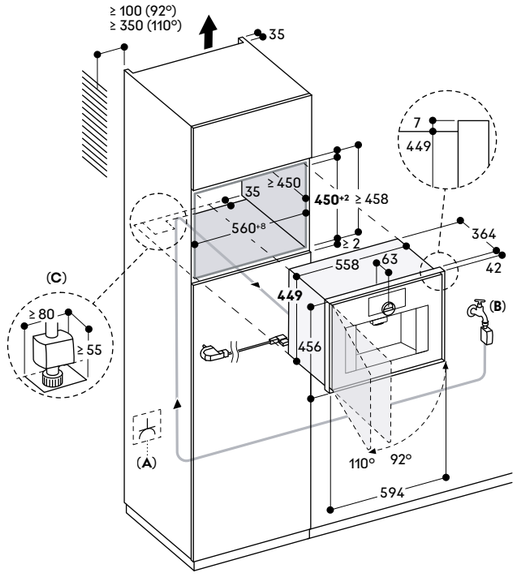
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Per proteggere l'apparecchio da eventuali danni causati dall'acqua, il collegamento all'acqua del rubinetto è dotato del sistema di sicurezza aqua stop.

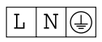
Pulizia
Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.
Il collegamento alla rete idrica deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.
Tubo di ingresso 170 cm con attacco da 3/4 " (26,4 mm), estensibile.



A: Presa elettrica
B : Connessione alla rete idrica
C:Taglio aggiuntivo per il passaggio dell'Aquastop



Misure in mm



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Expressive
GC 451

Cerniere sx

GC 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 viti di montaggio
1 striscia reattiva per durezza acqua
1 contenitore del latte in vetro
1 tubo di collegamento per il montalatte
1 tubo per latte
1 cartuccia di pulizia
1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

GA 022 120
Cartuccia di pulizia.

GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750
Filtro acqua.

17 000 706
Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295
Pastiglie per la pulizia.

10 020 041
Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.
— Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
— Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
— Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
— Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
— Regolazione elettronica del livello di macinatura.
— Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e chicchi di caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Caffè / 2 x Caffè.
Caffè grande / 2 x Caffè grande.
Caffè molto grande.
Americano / 2 x Americano.
Cold Brew.
Slow Brew.
Caffettiera.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Cold Brew macchiato.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.

Funzionamento
Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte. La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche
Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.
Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.
Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

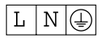
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

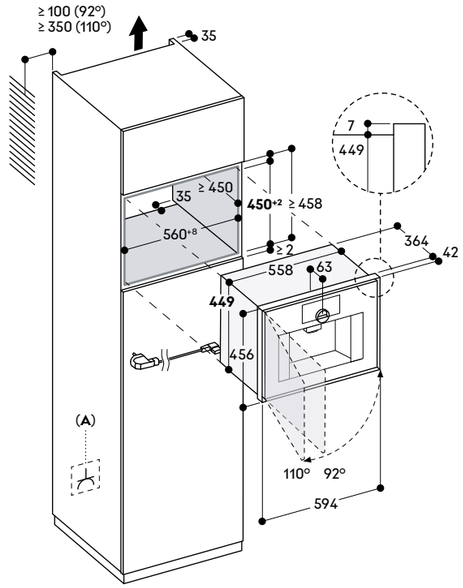
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.

Pulizia
Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto per il sottovuoto serie Gaggenau Expressive
GV 451

GV 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

In dotazione
50 sacchetti per sottovuoto, piccoli
50 sacchetti per sottovuoto, grandi
1 base rialzata per sottovuoto
1 adattatore per sottovuoto fuori dalla camera
1 tubo per sottovuoto
1 adattatore per bottiglie
3 tappi per sottovuoto in bottiglie

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)
00 578 813
Sacchetti per sottovuoto, piccoli.
00 578 814
Sacchetti per sottovuoto, grandi.

Highlights
— Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
— Camera di estrazione igienica in acciaio inox, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
— 3 livelli di sottovuoto all'interno della camera: 80%, 95%, 99%.
— 3 livelli di sottovuoto all'esterno della camera: 50%, 75%, 90%.
— Riconoscimento automatico del collegamento per il sottovuoto all'esterno della camera.
— Cassetto senza maniglie.
— Funzione push-to-open.

Applicazione
Sottovuoto per la cottura sous-vide.
Per marinare e insaporire velocemente.
Conservazione prolungata degli alimenti.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto di liquidi in bottiglia all'esterno della camera.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 285 mm.
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di collegamento 1,50 m con spina.



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto per il sottovuoto serie Gaggenau Expressive
GV 051

GV 051 190
A scomparsa, senza frontale.
Pannellabile con frontale del mobile.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

In dotazione
50 sacchetti per sottovuoto, piccoli
50 sacchetti per sottovuoto, grandi
1 base rialzata per sottovuoto
1 adattatore per sottovuoto fuori dalla camera
1 tubo per sottovuoto
1 adattatore per bottiglie
3 tappi per sottovuoto in bottiglie

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)
00 578 813
Sacchetti per sottovuoto, piccoli.
00 578 814
Sacchetti per sottovuoto, grandi.

Highlights
— Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
— Camera di estrazione igienica in acciaio inox, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
— 3 livelli di sottovuoto all'interno della camera: 80%, 95%, 99%.
— 3 livelli di sottovuoto all'esterno della camera: 50%, 75%, 90%.
— Riconoscimento automatico del collegamento per il sottovuoto all'esterno della camera.
— Sistema di chiusura ammortizzato.

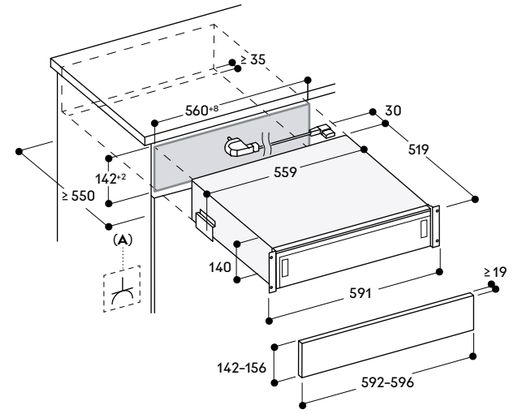
Applicazione
Sottovuoto per la cottura sous-vide.
Per marinare e insaporire velocemente.
Conservazione prolungata degli alimenti.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto di liquidi in bottiglia all'esterno della camera.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 285 mm.
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessaria una maniglia o una gola.
Peso massimo del pannello 3 kg.
Necessario uno spazio laterale tra il frontale dell'apparecchio e il pannello del mobile vicino di almeno 5 mm.
Installabile sotto il piano di lavoro della cucina o in una nicchia singola.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di collegamento 1,50 m con spina.



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive
GW 483

GW 483 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 76 cm, Altezza 21,5 cm.

Highlights
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

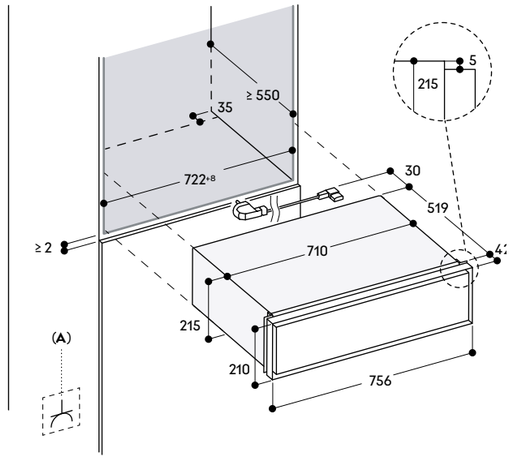
Caratteristiche
Volume netto 47 litri.
Capacità: Servizio per 10 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 701 mm × A 166 mm × P 405 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive
GW 452

GW 452 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

In dotazione
1 griglia

Highlights
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

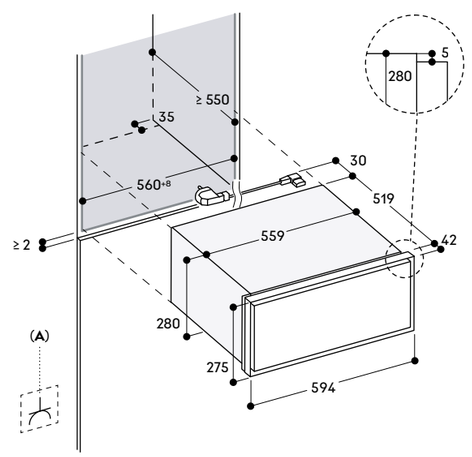
Caratteristiche
Volume netto 52 litri.
La griglia aggiuntiva crea un secondo livello e aumenta la capacità di carico.
Capacità: Servizio per 12 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 232 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive
GW 453

GW 453 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 21,5 cm.

Highlights
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

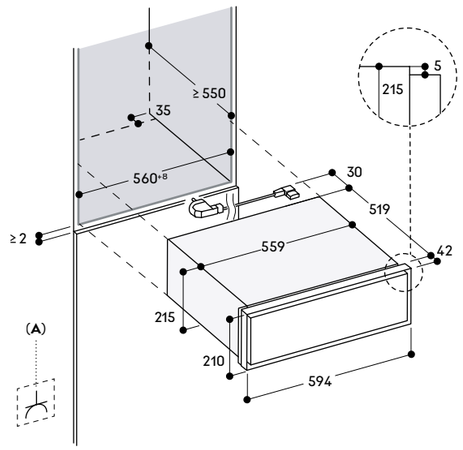
Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 37 litri.
Capacità: Servizio per 8 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 166 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive
GW 451

GW 451 120
Acciaio inox con vetro frontale fumé.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

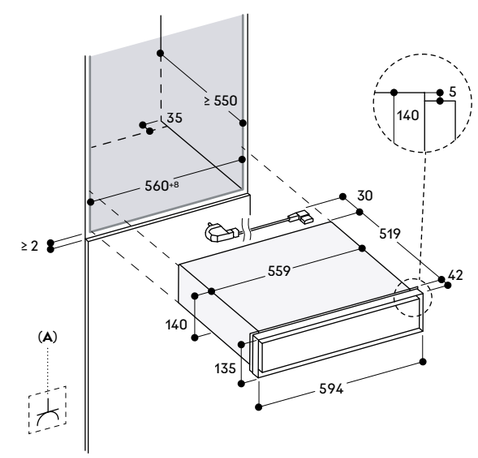
Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 92 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 42 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive
GW 051

GW 051 190
A scomparsa, senza frontale.
Pannellabile con frontale del mobile.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights
- Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

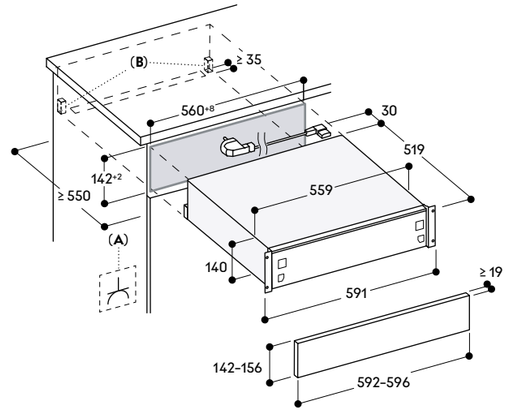
Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 92 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
Attenzione: per garantire una corretta apertura è necessaria una maniglia o una gola.
Peso massimo del pannello 3 kg.
Necessario uno spazio laterale tra il frontale dell'apparecchio e il pannello del mobile vicino di almeno 5 mm.
Installabile sotto il piano di lavoro della cucina o in una nicchia singola.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Antiribaltamento

Misure in mm

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.



BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



BA 018 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



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



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



BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.



BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.



BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.



* Disponibile da Q2/2026

BA 028 115
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.



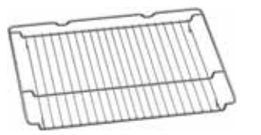
BA 020 110
Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.



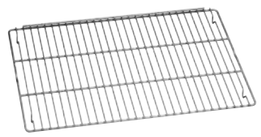
BA 028 110
Teglia per Air fry.
Con adattatore per forno da 76 cm.



BA 036 106
Griglia cromata.



BA 038 105
Griglia cromata.



BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.



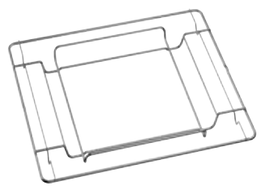
BA 058 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.



BS 020 003
Paletta per pizza.



GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.



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



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



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



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



BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.



GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso, GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS. La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.
Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).



CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.



GZ 010 011
Prolunga per carico e scarico acqua (2 m).



BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.



GA 022 120
Cartuccia di pulizia.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con pulizia automatica.
Prolunga la durata dell'apparecchio grazie alla rimozione efficace degli oli del caffè dall'unità di erogazione.



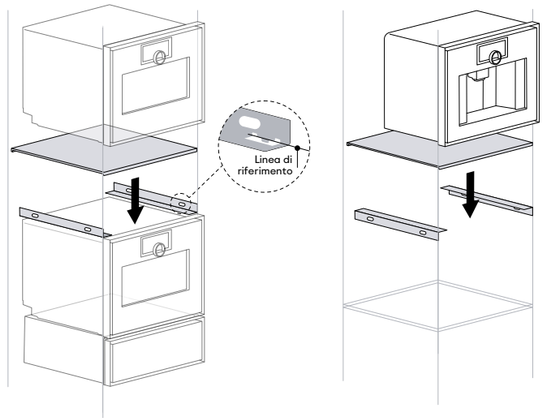
GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con decalcificazione automatica.
Rimozione completa del calcare senza sforzo.



GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 60 cm.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GA 301 010
Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 76 cm.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GA 601 010 / GA 301 010



Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive











		Forno GO 480/GO 481	Forno GO 470/GO 471	Forno GO 450/GO 451	Forno combinato a vapore GS 480/GS 481	Forno combinato a vapore GS 470/GS 471	Forno combinato a vapore GS 450/GS 451
Teglia smaltata							
BA 026 116	Profonda 30 mm.		•/○	•/○			
BA 026 117	Profonda 38 mm.		•/○	•/○			
BA 028 115	Profonda 30 mm.	•/○					
Ripiano telescopico estraibile							
BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.		○	○			
BA 018 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.	○					
BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.				○	○	○
Pietra refrattaria							
BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.		○	○			
BA 058 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	○					
Paletta per pizza							
BS 020 003	Tagliere e per il servizio.	○	○	○			
Teglie per forni combinati a vapore							
BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.				•/○	•/○	•/○
BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.				•/○	•/○	•/○
BA 020 382	Teglia antiaderente, senza PFAS, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.				○	○	○
BA 020 391	Teglia antiaderente, senza PFAS, forata, profonda 40 mm, 5 l.				○	○	○
GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.				○	○	○
GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.				○	○	○
GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.				○	○	○
GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.				○	○	○
Pirofila Gastronorm							
GN 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente , senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.	○	○	○	○	○	○
GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.				○	○	○
Teglia in vetro							
BA 046 118	Profonda 24 mm.		○	○	○	○	○
Griglia							
BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.		•/○	•/○			
BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini.	•/○					
Teglia per Air fry							
BA 028 110	In combinazione con la modalità Air fry.	○	○	○			
Sonda di temperatura							
BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	•	•	•	○	○	○
Pulizia e cura							
CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.				•/○	•/○	•/○
ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.				○	○	○
GA 022 120	Cartuccia di pulizia.						
GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.						
ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.						
ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.						
ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.						
ET-Nr. 00 312 295	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.						
Sacchetti per sottovuoto							
ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm.						
ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm.						
Connessione alla rete idrica							
GZ 010 011	Prolunga per carico e scarico acqua.				○	○	
Ripiano intermedio regolabile							
GA 301 010	Per combinazione verticale 76 cm.				○		
GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.					○	○

• Standard. ○ Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Expressive

















		Forno combinato a microonde	Forno combinato a microonde	Macchina per il caffè automatica	Macchina per il caffè automatica	Cassetto per sottovuoto	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
		GM 480/GM 481	GM 450/GM 451	GC 461	GC 451	GV 451/GV051	GW 483/GW 083	GW452	GW451/GW 051	GW453
Teglia smaltata										
	BA 026 116	Profonda 30 mm.								
	BA 026 117	Profonda 38 mm.								
	BA 028 115	Profonda 30 mm.								
Ripiano telescopico estraibile										
	BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.								
	BA 018 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile, con griglia cromata.								
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.								
Pietra refrattaria										
	BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.								
	BA 058 134	Incluso supporto e paletta per pizza.								
Paletta per pizza										
	BS 020 003	Tagliere e per il servizio.								
Teglie per forni combinati a vapore										
	BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.								
	BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.								
	BA 020 382	Teglia antiaderente, senza PFAS, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.								
	BA 020 391	Teglia antiaderente, senza PFAS, forata, profonda 40 mm, 5 l.								
	GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.								
	GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.								
	GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.								
	GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.								
Pirofila Gastronorm										
	GN 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.								
	GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.								
Teglia in vetro										
	BA 046 118	Profonda 24 mm.	•/○	•/○						
Griglia										
	BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.	•/○	•/○						
	BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini.								
Teglia per Air fry										
	BA 028 110	In combinazione con la modalità Air fry.								
Sonda di temperatura										
	BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	○	○						
Pulizia e cura										
	CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.								
	ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.								
	GA 022 120	Cartuccia di pulizia.			•/○	•/○				
	GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.			•/○	•/○				
	ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.			○	○				
	ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.			○	○				
	ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.			○	○				
	ET-Nr. 00 636 455	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.			○	○				
Sacchetti per sottovuoto										
	ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm.					•/○			
	ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm.					•/○			
Connessione alla rete idrica										
	GZ 010 011	EProlunga per carico e scarico acqua.								
Ripiano intermedio regolabile										
	GA 301 010	Per combinazione verticale 76 cm.	○							
	GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.		○	○	○				

• Standard. ○ Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.

Forni serie Gaggenau Expressive





Tipologia		Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		GO 480/GO 481	GO 470/GO 471	GO 450/GO 451
Acciaio inox dietro vetro fumé		GO 480/481 120	GO 470/471 120	GO 450/451 120
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	756 × 671 × 532	594 × 596 × 532	594 × 596 × 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	722 × 657 × 550	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Peso netto	(kg)	81	59	57
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)				
Volume netto	(l)	125	77	77
Numero di cavità		1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	654 × 469 × 408	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408
Classe energetica con aria calda eco		A A+++ ↑ D	A A+++ ↑ D	A A+++ ↑ D
Indice di efficienza energetica (EEI)		88	83,9	83,9
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,79	1,4	1,4
Consumo energetico con aria calda eco	(kWh)	0,95	0,73	0,73
Tipo di alimentazione		elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi				
Temperature	(°C)	30–300	30–300	30–300
Aria calda plus / aria calda Eco / riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 inf		•	•	—
Riscaldamento inf + 1/3 sup		•	•	—
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•	—
Grill / grill + termoventola		•/•	•/•	•/•
Air fry		•	•	•
Funzione pietra refrattaria		•	•	•
Funzione pirofila		•	•	•
Cottura umida		•	•	•
Lievitazione / scongelamento / disidratazione		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Mantenimento in caldo		•	•	—
Opzione per salvataggio preferiti		•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate		•/•	•/•	•/•
Utilizzo				
Apertura elettronica della porta		•	•	•
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42	42
Testi informativi		•	•	•
Guide rapide animate		•	•	•
Rilevamento dell'utente		•	•	•
Caratteristiche				
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto		•	•	•
Illuminazione interna		laterale	laterale	laterale
Numero livelli supporti laterali	(N.)	5	4	4
Purificatore termico		•	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•	•
Accessori				
Teglia smaltata p. 30 mm		1	1	1
Teglia smaltata p. 38 mm		1	1	1
Dimensione teglia più grande	(cm²)	1.780	1.290	1.290
Griglia		1	1	1
Sonda di temperatura a tre punti		•	•	•
Girarrosto		•	•	—
Sicurezza				
Blocco bambini / blocco elettronico della porta		•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza		•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		5	5	5
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•	•
Pulizia				
Pirolisi		•	•	•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	6,6	3,68	3,68

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Forni combinati a vapore serie Gaggenau Expressive





Tipologia		Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore
Cerniera dx / Cerniera sx		GS 480/GS 481	GS 470/GS 471	GS 450/GS 451
Acciaio inox dietro vetro fumé		GS 480/481 120	GS 470/471 120	GS 450/451 120
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532	594 × 456 × 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso netto	(kg)	52	46	46
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)				
Volume netto	(l)	50	50	50
Numero di cavità		1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406
Classe energetica con aria calda		A A+++ ↑ D	A A+++ ↑ D	A A+++ ↑ D
Indice di efficienza energetica (EEI)		94,7	94,7	94,7
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,72	0,72	0,72
Tipo di alimentazione		elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi				
Temperature	(°C)	30–230	30–230	30–230
Aria calda + 100% di umidità		•	•	•
Aria calda + 80% di umidità		•	•	•
Aria calda + 60% di umidità		•	•	•
Aria calda + 30% di umidità		•	•	•
Aria calda + 0% di umidità		•	•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•	•
Cottura sous-vide		•	•	•
Grill livello 1 + umidità		•	•	•
Grill livello 2 + umidità		•	•	•
Grill + termoventola		•	•	•
Lievitazione		•	•	•
Scongelamento		•	•	•
Rigenerazione		•	•	•
Mantenimento in caldo		•	•	•
Opzione per salvataggio preferiti		•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate		•/•	•/•	•/•
Utilizzo				
Apertura elettronica della porta		•	•	•
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42	42
Testi informativi		•	•	•
Guide rapide animate		•	•	•
Rilevamento dell'utente		•	•	•
Caratteristiche				
Collegamento diretto alla rete idrica		•	•	—
Serbatoio per acqua di carico e scarico		—	—	•
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	•	•
Rimozione del vapore / nebulizzazione		•/•	•/•	—/•
Rilevamento automatico del punto di ebollizione		•	•	•
Connessione per sonda di temperatura		•	•	•
Griglia a tutta superficie dietro vetroceramica		•	•	•
Illuminazione interna laterale		•	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.)	3	3	3
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•	•
Accessori				
Dimensione teglia più grande	(cm²)	1.300	1.300	1.300
Teglia acciaio inox, 40 mm, forata		1	1	1
Teglia acciaio inox, 46 mm, non forata		1	1	1
Griglia		1	1	1
Cartuccia di pulizia	(N.)	4	4	4
Pastiglie per la decalcificazione		ET-Nr. 17 002 490	ET-Nr. 17 002 490	ET-Nr. 17 002 490
Sicurezza				
Blocco bambini / blocco elettronico della porta		•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza		•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		3	3	3
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•	•
Pulizia				
Pulizia automatica / Aiuto alla pulizia		•/•	•/•	•/•
Programma di decalcificazione / Asciugatura automatica		•/•	•/•	•/•
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	3,15	3,15	3,15

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Forni combinati a microonde serie Gaggenau Expressive





Tipologia		Forno combinato a microonde	Forno combinato a microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		GM 480 / GM 481	GM 450 / GM 451
Acciaio inox dietro vetro fumé		GM 480/481 120	GM 450/451 120
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	76	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	756 × 456 × 532	594 × 456 × 532
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	722 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso netto	(kg)	48	42
Volume			
Capacità	(l)	46	46
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	493 × 231 × 402	493 × 231 × 402
Metodi di cottura / programmi			
Potenza massima delle microonde	(W)	1.000	1.000
Livelli di potenza delle microonde	(N.)	6	6
Aria calda	(°C)	30-230	30-230
Grill + termoventola	(°C)	30-230	30-230
Riscaldamento bevande	(W)	Max. (1000)	Max. (1000)
Rigenerazione pasti	(W)	360-600	360-600
Disidratazione	(°C)	30-80	30-80
Cottura a bassa temperatura	(°C)	30-90	30-90
Lievitazione	(°C)	30-50	30-50
Mantenimento in caldo	(W)	50	50
Scongelamento	(W)	90-360	90-360
Livello massimo di potenza combinabile con il forno	(W)	450	450
Opzione per salvataggio preferiti	(N.)	30	30
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	(N.)	19 / 51	19 / 51
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta		•	•
Angolo di apertura porta		110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42
Testi informativi		•	•
Guide rapide animate		•	•
Rilevamento dell'utente		•	•
Caratteristiche			
Innowave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro		•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	•
Connessione per sonda di temperatura		•	•
Illuminazione interna laterale		•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.)	2	2
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•
Accessori			
Teglia in vetro		•	•
Griglia		•	•
Sicurezza			
Blocco bambini		•	•
Blocco elettronico della porta		•	•
Interruttore di controllo porta		•	•
Chiusura di sicurezza		•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		3	3
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•
Pulizia			
Aiuto alla pulizia		•	•
Interno in acciaio inox con base in vetro resistente al calore		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	2,65	2,65

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Expressive





Tipologia		Macchina per il caffè automatica	Macchina per il caffè automatica
Acciaio inox dietro vetro fumé		GC 461	GC 451
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 456 × 364	594 × 456 × 364
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Peso netto	(kg)	26	25
Tipo di bevande			
Ristretto / 2 × Ristretto		•	•
Espresso / 2 × Espresso		•	•
Doppio		•	•
Caffè / 2 x Caffè		•	•
Caffè grande / 2 x Caffè grande		•	•
Caffè molto grande		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Cold Brew		•	•
Slow Brew		•	•
Caffettiera		•	•
Acqua calda / 2 x Acqua calda		•	•
Espresso Macchiato / 2 × Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2 × Flat White		•	•
Cappuccino / 2 × Cappuccino		•	•
Caffe Latte / 2 × Caffe Latte		•	•
Cold Brew Macchiato		•	•
Latte Macchiato / 2 × Latte Macchiato		•	•
Latte caldo / 2 x Latte caldo		•	•
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte		•	•
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta		—	—
Angolo di apertura porta		110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42
Testi informativi		•	•
Guide rapide animate		•	•
Rilevamento dell'utente		•	•
Funzione di personalizzazione con profili e preferiti	(N. Profili /N. Preferiti)	10 / 10 per ogni profilo	10 / 10 per ogni profilo
Modalità di funzionamento		Classico / Barista	Classico / Barista
Distributore di bevande regolabile in altezza fino a	(cm)	15	15
Impostazioni base programmabili			
— Schermata iniziale		Modalità Classico, Preferiti o Barista	Modalità Classico, Preferiti o Barista
— Scenari di illuminazione		•	•
— Unità di misura della capacità	(ml/fl.oz.)	•	•
— Riempimento del serbatoio dell'acqua		Automatico o manuale	—
— Pulizia e decalcificazione		Automatico o manuale	Automatico o manuale
— Tempo di avvio della decalcificazione		•	•
— Standby dopo	(min, h)	da 5 min a 180 min	da 5 min a 180 min
— Durezza dell'acqua	(N. di livelli)	4	4
Caratteristiche			
Collegamento alla rete idrica		•	—
Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità		•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•	•
Riscaldamento a flusso continuo		•	•
Pressione della pompa	(bar)	19	19
Sistema del latte integrato		•	•
Contenitore del latte in vetro	(l)	0,7	0,7
Bilancia per il latte		•	•
Contenitore per chicchi	(g)	400	400
Controllo del livello di macinatura		Elettronico	Elettronico
Volume della camera di macinazione regolabile	(g)	da 5 a 14	da 5 a 14
Doppio ciclo di macinatura e infusione per un'intensità maggiore per una bevanda		•	•
Doppio ciclo di macinatura e di infusione per due bevande		•	•
Serbatoio dell'acqua estraibile	(l)	2,4	2,4
Indicatore elettronico di sostituzione della cartuccia di pulizia e decalcificazione		•/•	•/•
Indicatore elettronico di sostituzione del filtro dell'acqua		•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento per il latte, l'acqua e il caffè in chicchi		•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e del contenitore dei residui di caffè		•	•
Illuminazione a LED integrata		•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi.[2]		•	•
Sicurezza			
Blocco bambini		•	•
Aqua stop		•	—
Pulizia			
Pulizia completamente automatica con cartuccia		•	•
Decalcificazione completamente automatica con cartuccia		•	•
Pulizia e decalcificazione con pastiglie		•	•
Programma di risciacquo completamente automatico all'accensione e allo spegnimento		•/•	•/•
Risciacquo rapido automatico del sistema del latte		•	•
Programma di svuotamento per preparare l'apparecchio per le vacanze o per il trasporto		•	•
Funzione di svuotamento della macinatura, in caso di utilizzo di un nuovo tipo di chicchi		•	•
Unità di erogazione rimovibile		•	•
Contenitore dei residui di caffè e vaschetta di raccolta estraibili e lavabili in lavastoviglie		•	•
Erogatore di bevande rimovibile e lavabile in lavastoviglie		•	•
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie		•	•
Possibilità di installare un filtro per l'acqua nel serbatoio dell'acqua		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	1,5	1,5

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Expressive



Tipologia		Cassetto per sottovuoto
Acciaio inox dietro vetro fumé		GV 451 120
A scomparsa, senza frontale		GV 051 190
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Altezza	(cm)	14
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	559 × 140 × 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 140 × 550
Peso netto	(kg)	32 / 30
Volume		
Capacità	(l)	7
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	350 x 95 x 285
Dimensione massima dei sacchetti per il sottovuoto L x A	(mm)	350 x 240
Utilizzo		
Livelli di sottovuoto		3, max. 99%
Livelli di termosaldatura		3
Sottovuoto di sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto di contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma di asciugatura per pompa per sottovuoto		•
Funzionamento		
Regolazione con comandi touch		•
Cassetto senza maniglie		•[2]
Funzione push-to-open		•[3]
Caratteristiche		
Camera di aspirazione in acciaio inox		•
Carico massimo	(kg)	10
Altezza utile nella camera di aspirazione	(mm)	80
Coperchio in vetro di sicurezza		•
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile		•
Base rialzata estraibile		•
Collegamento con tubo per l'aspirazione all'esterno della camera		•
Spazio utile nella camera di aspirazione L x P	(mm)	210 × 285
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera		•
Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm	(pz.)	50
Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm	(pz.)	50
Tappo per bottiglie sottovuoto	(pz.)	3
Adattatore per tappi per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

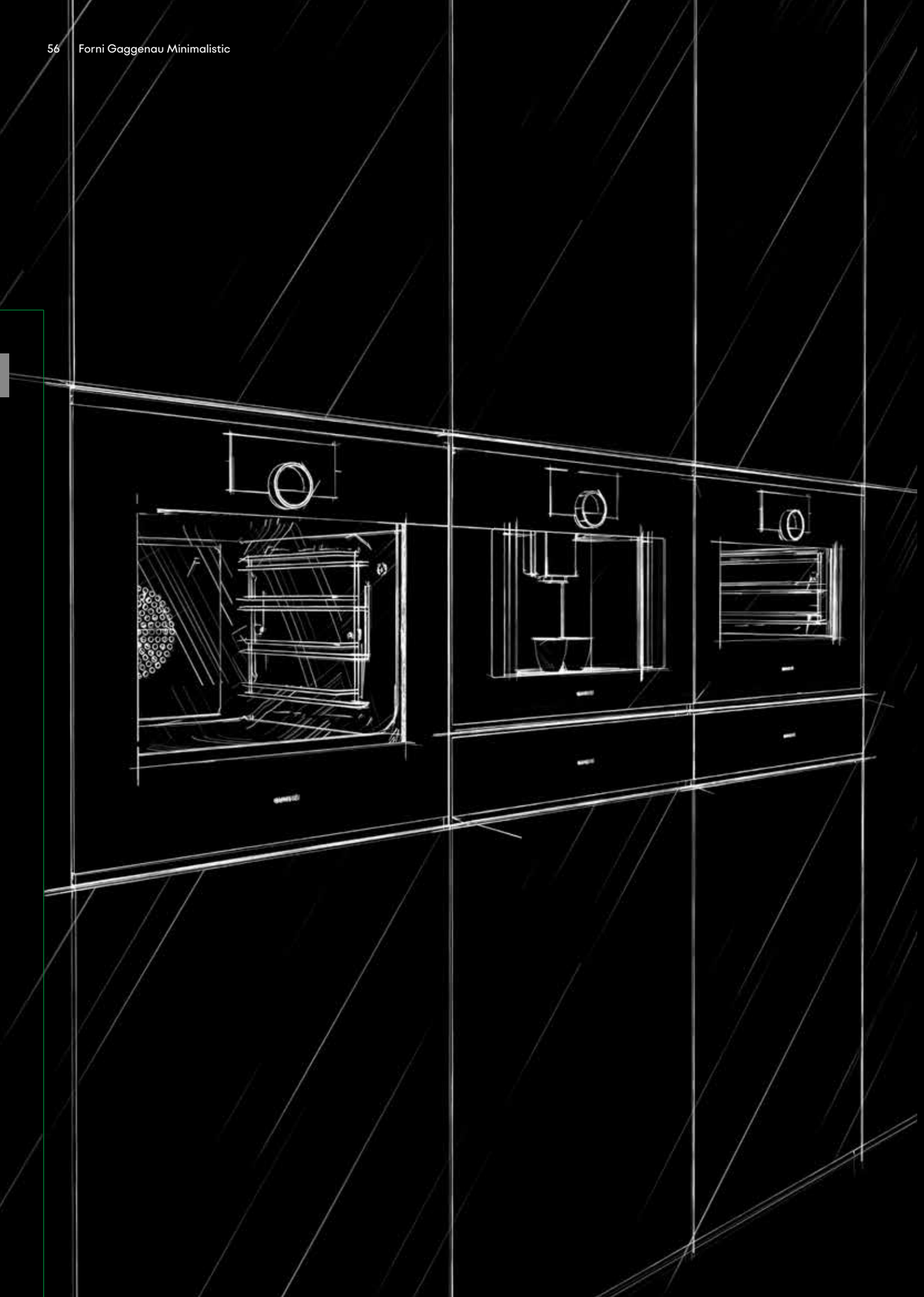
• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Attenzione: Per aprire la variante completamente integrata, senza frontale, è necessaria una maniglia o una gola. [3] Cassetto completamente integrato, senza frontale, solo con sistema di chiusura ammortizzato.

Cassetti scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Expressive



Tipologia		Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
Acciaio inox dietro vetro fumé		GW 483 120	GW 452 120	GW 453 120	GW 451 120
A scomparsa, senza frontale					GW 051 190
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	76	60	60	60
Altezza	(cm)	21.5	28	21.5	14
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	710 × 215 × 519	559 × 280 × 519	559 × 215 × 519	559 × 140 × 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	42	42	42	42
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	722 × 215 × 550	560 × 280 × 550	560 × 215 × 550	560 × 140 × 550
Peso netto	(kg)	28	26	23	20 / 18
Volume					
Capacità	(l)	47	52	37	20
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	701 × 166 × 405	548 × 232 × 410	548 × 166 × 410	548 × 92 × 410
Numero di coperti	(N.)	10	12	8	6
Metodi di riscaldamento					
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze per bevande		•	•	•	•
Riscaldare pentole/piatti		•	•	•	•
Mantenimento dei pasti in caldo		•	•	•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•	•	•
Controllo diretto della temperatura		•	•	•	•
Intervallo di temperatura da 30 °C a 80 °C	(livelli di temperatura)	6	6	6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App		•	•	•	•
Funzionamento					
Regolazione con comandi touch		•	•	•	•
Indicatore di stato, visibile sul pannello frontale		•	•	•	•
Impostazione del tempo di funzionamento tramite App		•	•	•	•
Cassetto senza maniglie		•	•	•	•[2]
Funzione push-to-open		•	•	•	•[3]
Gaggenau Home Connect		•	•	•	•
Caratteristiche					
Luce interna		•	•	•	•
Carico massimo	(kg)	25	25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•	•	•
Ventola per una distribuzione uniforme del calore		•	•	•	•
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0,82	0,82	0,82	0,82

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. [2] Attenzione: Per aprire la variante completamente integrata, senza frontale, è necessaria una maniglia o una gola. [3] Cassetto completamente integrato, senza frontale, solo con sistema di chiusura ammortizzato.



FORNI GAGGENAU MINIMALISTIC

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Minimalistic 58

Note di progettazione 60

Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic 62

Forni serie Gaggenau Minimalistic 66

Forni combinati a vapore serie Gaggenau Minimalistic 70

Forni combinati a microonde serie Gaggenau Minimalistic 77

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Minimalistic 80

Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Minimalistic 84

Cassetti scaldavivande serie Gaggenau Minimalistic 86

Accessori | Accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic 88

Tabelle tecniche serie Gaggenau Minimalistic 94

Checklist per combinazioni di apparecchi serie Gaggenau Minimalistic

Questa lista di controllo fornisce i parametri più importanti per una perfetta combinazione di forni, forni combinati a vapore, forni combinati a microonde, macchine per il caffè automatiche, cassetti per sottovuoto e cassetti scaldavivande.

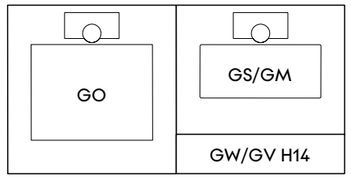
In generale
- Tutti gli apparecchi mostrati sono disponibili in colore Onyx o Sterling.
- Si raccomanda incremento della profondità della nicchia incasso a ≥585 mm quando si combinano più apparecchi.

Combinazione verticale
Al momento della pianificazione e dell'ordine, tenere presente che
- Le cerniere delle porte degli apparecchi devono essere sullo stesso lato.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile. Se a lato di un muro, la distanza dalla parete dell'apparecchio con l'apertura più ampia deve essere considerato (ad es. GC).
- La larghezza degli apparecchi è identica.
- Sopra GS non devono essere installati altri apparecchi.
- Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con l'accessorio GA 601 010. Per questa combinazione è necessario un ripiano in legno.
- Gli elettrodomestici installati sopra una lavastoviglie necessitano di una nicchia specifica.
- Con più di un elettrodomestico nel mobile inferiore, si raccomanda l'uso del ripiano intermedio al posto del ripiano in legno da 19 mm.

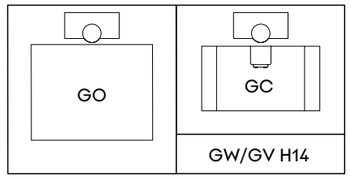
Combinazione orizzontale
Al momento della progettazione e dell'ordine, tenere presente che
- Le cerniere della porta devono essere posizionate all'esterno.
- La cerniera della porta (a destra/sinistra) non è reversibile.
- Deve essere rispettata una distanza minima di 6 mm tra i due apparecchi.
- I forni combinati a vapore, i forni combinati a microonde e le macchine per il caffè automatiche in combinazione con un cassetto per sottovuoto o un cassetto scaldavivande (14 cm di altezza) hanno la stessa altezza frontale totale di un forno largo 60 cm.

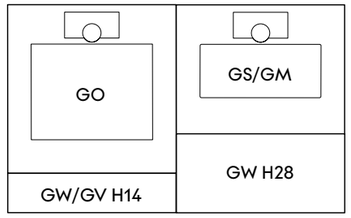
GO Forno
GS Forno combinato a vapore
GM Forno combinato a microonde
GM H38 Forno a microonde
GC Macchina per il caffè
GV Cassetto per sottovuoto
GW Cassetto scaldavivande

Orizzontale 60 cm (24")

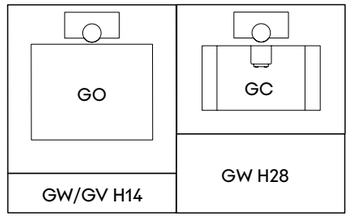


Combinazione MH66_14

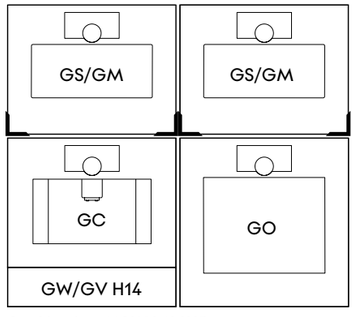




Combinazione MH66_1428

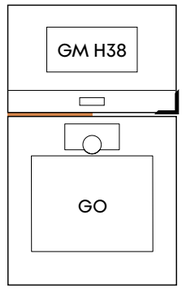


Cubo 60 cm (24")

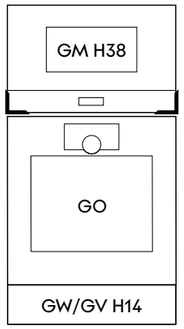


Combinazione MCU66_14_H45

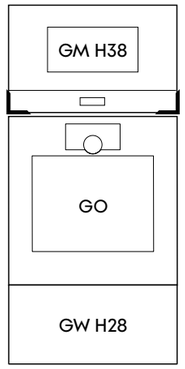
Verticale 60 cm (24")



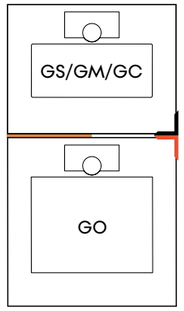
Combinazione MV6_0_H38



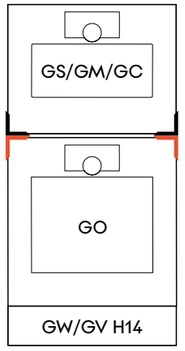
Combinazione MV6_14_H38



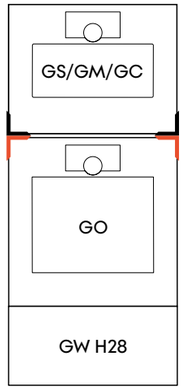
Combinazione MV6_28_H38



Combinazione MV6_0_H45



Combinazione MV6_14_H45



Combinazione MV6_28_H45

Ripiano in legno
Ripiano intermedio GA 601 010
Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

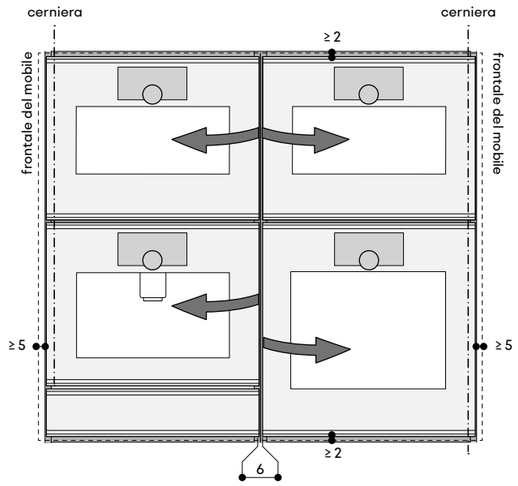
Note di progettazione per l'installazione di forni e combinazioni di forni della serie Gaggenau Minimalistic

Note generali

Installazione dietro le ante dei mobili da cucina
L'apparecchio deve essere in funzione solo con le porte aperte. È necessario adottare misure adeguate per evitare che le ante si chiudano durante il riscaldamento o il raffreddamento dell'apparecchio (funzionamento della ventola).

Installazione side by side
Quando gli apparecchi sono installati uno accanto all'altro, la distanza tra gli apparecchi deve essere di almeno 5 mm (corrisponde alla misura standard del lato esterno della cavità del mobile).
Per ottimizzare l'ergonomia, le cerniere devono essere posizionate all'esterno. Non posizionare mai due elettrodomestici con le cerniere una accanto all'altra, perché le porte potrebbero scontrarsi.

Installazione sotto il piano di lavoro
Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.
Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm.
Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).



Riduzione degli spazi tra gli elettrodomestici e i frontali dei mobili

I forni Gaggenau prendono l'aria di raffreddamento dal bordo superiore della porta mentre l'aria calda viene espulsa dal bordo inferiore.

I forni combinati a vapore e i forni combinati a microonde hanno l'ingresso dell'aria sui bordi laterali della porta e le uscite dell'aria calda e del vapore sul bordo superiore della porta.
Per evitare il surriscaldamento degli apparecchi e per garantire che si raffreddino come richiesto dopo il funzionamento, è necessario mantenere sezioni minime adeguate di spazio libero dai bordi dei mobili della cucina.
Considerare e rispettare le distanze minime necessarie.
Le misure indicate nel disegno valgono per tutti gli apparecchi.

Devono essere rispettate anche le seguenti:

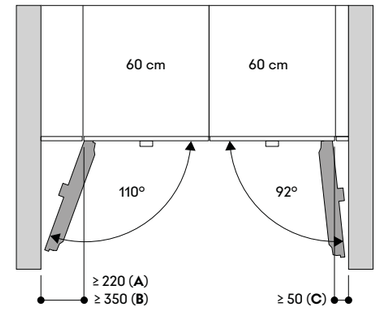
L'area sopra gli apparecchi
GS:
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro similare, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.

GC:
Non è possibile collocare GM sotto GC in combinazione con il ripiano intermedio GA 601 010.

Misure in mm

Ai lati
Prestare attenzione agli angoli di apertura della porta e alle distanze necessarie, che possono variare a seconda degli apparecchi.
L'angolo di apertura della porta è di 110°.
Questo angolo può essere ridotto regolandolo sull'apparecchio.

Angoli di apertura porta e distanze



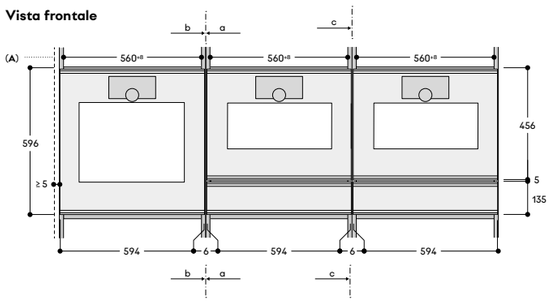
A: Tutti gli apparecchi da 60 cm eccetto GC e GM 22x. Per le note di installazione relative a questi modelli, controllare le pagine prodotto dedicate.
B : Apparecchi GC (solo con cerniera a sinistra)
Per ridurre l'angolo da 110° a 92° con una distanza > 100, è necessario il kit ordinabile tramite centro assistenza ET-Nr. 10020041
C: Tutti gli apparecchi da 60 cm eccetto GC e GM 22x. Per le note di installazione relative a questi modelli, controllare le pagine prodotto dedicate.

Misure in mm

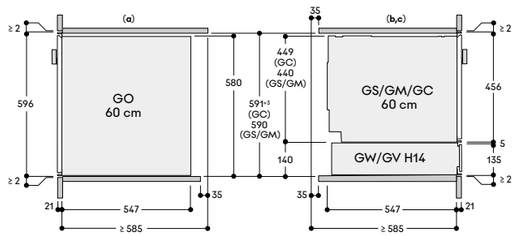
Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic

Combinazione — Orizzontale 60 cm — MH66_14

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile

Combinazione — Orizzontale 60 cm — MH66_1428

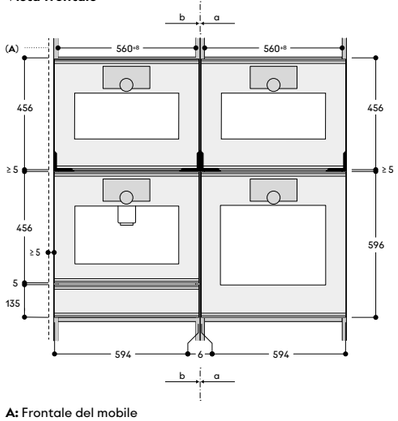
Vista frontale

Vista laterale

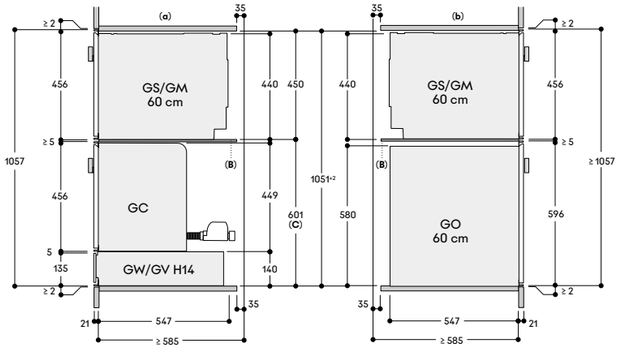
A: Frontale del mobile

Combinazione — Cubo 60 cm — MCU66_14_H45

Vista frontale



Vista laterale



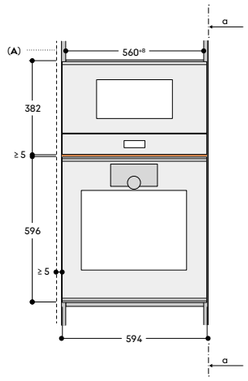
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Ripiano in legno Ripiano intermedio GA 601 010 Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

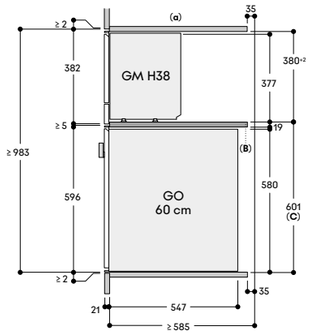
Misure in mm

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_0_H38 Ripiano in legno

Vista frontale



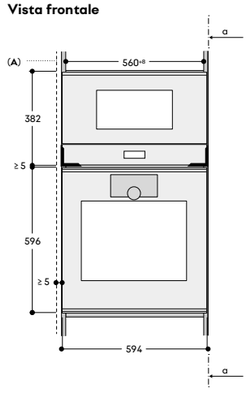
Vista laterale



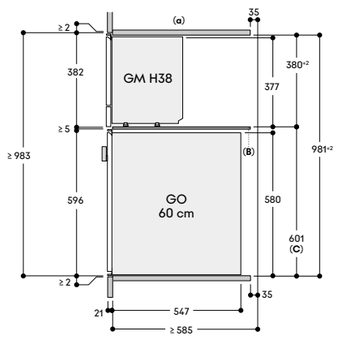
A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_0_H38 Ripiano intermedio

Vista frontale



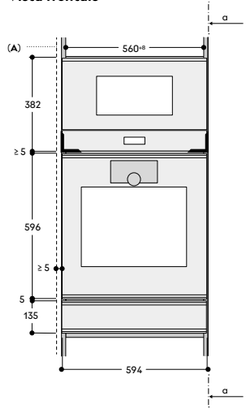
Vista laterale



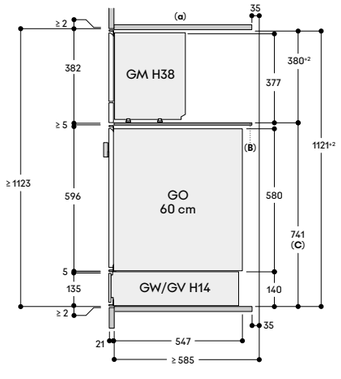
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_14_H38

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

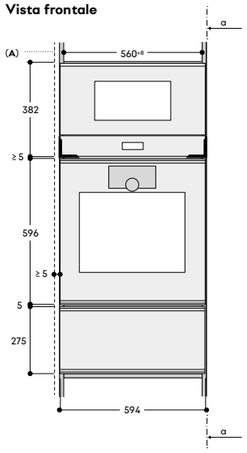
Ripiano in legno Ripiano intermedio GA 601 010 Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Misure in mm

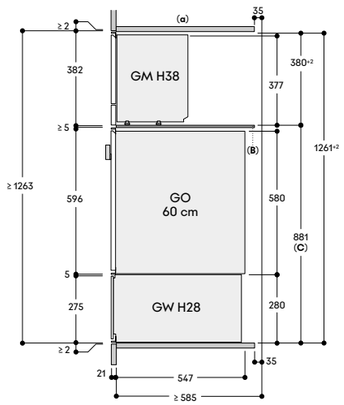
Combinazioni serie Gaggenau Minimalistic

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_28_H38

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_0_H45 Ripiano in legno

Vista frontale

Vista laterale

A: Frontale del mobile
B: Ripiano in legno
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_0_H45 Ripiano intermedio

Vista frontale

Vista laterale

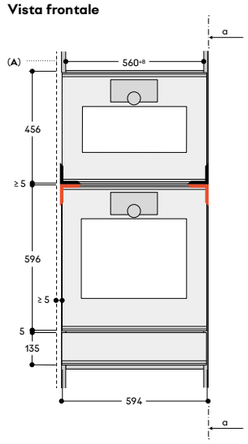
A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Ripiano in legno | Ripiano intermedio GA 601 010 | Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

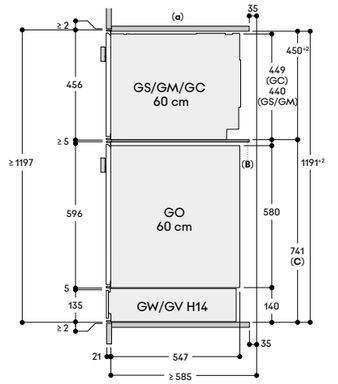
Misure in mm

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_14_H45

Vista frontale



Vista laterale



A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Combinazione — Verticale 60 cm — MV6_28_H45

Vista frontale

Vista laterale

A: Frontale del mobile
B: Ripiano intermedio
C: Linea di riferimento

Ripiano in legno | Ripiano intermedio GA 601 010 | Ripiano intermedio GA 601 010 con GC installato sopra

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Minimalistic
GO 250/GO 251

Cerniere dx

GO 250 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 250 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.



In dotazione
1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi
1 sonda di temperatura

Accessori speciali

BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 020 110
Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106.

* Disponibile da Q2/2026

Highlights
- Installazione a filo.
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 15 metodi di cottura da 30 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria, funzione pirofila, Air fry, disidratazione.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Sonda di temperatura.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
Funzione pirofila.
Air fry.
Disidratazione.
Lievitazione.
Scongelamento.
160 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria e pirofila.
Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione con stima del tempo di cottura tramite Gaggenau Home Connect.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

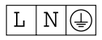
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

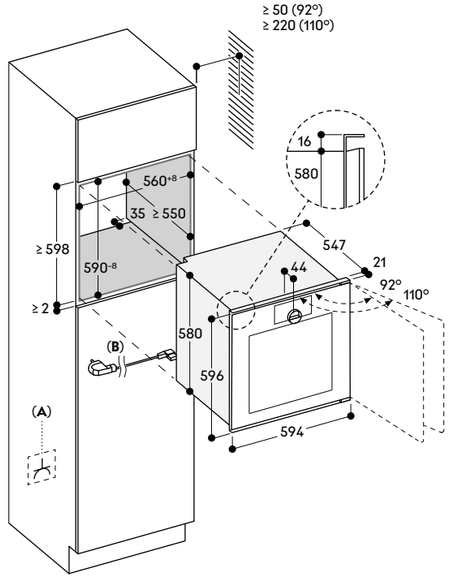
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/ elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Minimalistic
GO 240/GO 241

Cerniere dx

GO 240 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 240 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 241 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 241 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.



In dotazione
1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi

Accessori speciali

BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BS 020 003
Paletta per pizza.

* Disponibile da Q2/2026

Highlights
- Installazione a filo.
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Autopulizia pirolitica.
- Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
- 10 metodi di cottura da 50 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 77 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
120 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 4 livelli.

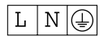
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

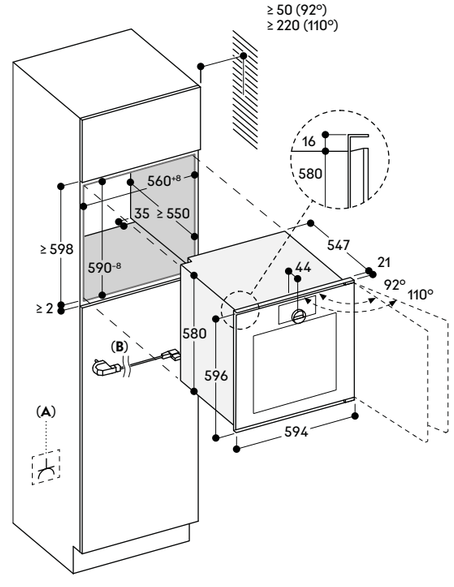
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 5 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Pirolisi con minimo sviluppo di odori grazie al purificatore termico riscaldato.
Supporti laterali smaltati e resistenti alla pirolisi.
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/ elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno serie Gaggenau Minimalistic
GO 220/GO 221

Cerniere dx

GO 220 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 220 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GO 221 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GO 221 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

A+++ ↑ D

In dotazione

1 griglia
1 teglia smaltata profonda 30 mm, resistente alla pirolisi
1 teglia smaltata profonda 38 mm, resistente alla pirolisi.

Accessori speciali

BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

BA 056 132
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.

BA 216 103
Guida telescopica estraibile.
Per GO 220/GO 221.

BS 020 003
Paletta per pizza.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Grill invisibile su tutta la superficie dietro lo smalto.
— 10 metodi di cottura da 50 °C a 300 °C, tra cui funzione pietra refrattaria.
— Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
— Volume netto 74 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda plus.
Aria calda eco.
Riscaldamento superiore + inferiore.
Riscaldamento superiore.
Riscaldamento inferiore.
Aria calda + riscaldamento inferiore.
Cottura umida.
Grill + termoventola.
Grill.
Funzione pietra refrattaria.
120 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto da 3,4 kW.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Potente riscaldamento inferiore per la funzione pietra refrattaria.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Riscaldamento rapido.
Purificatore termico degli odori.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 5 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

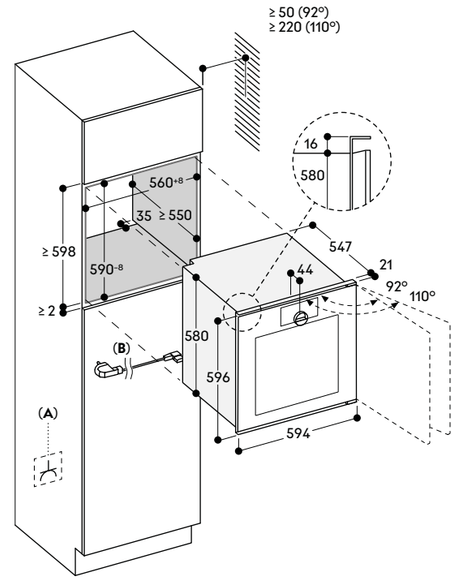
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 4 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Vano di cottura privo di elementi di ostruzione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
Per l'installazione sotto i piani di cottura: distanza tra il lato inferiore del piano di cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: min. 15 mm. Tenere conto delle note di progettazione dei piani di cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e l'allacciamento al gas/ elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L | N | ⏚



A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Minimalistic
GS 270/GS 271

Cerniere dx

GS 270 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 270 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 271 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 271 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

A A*** ↑ D

In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia
1 tubo di carico acqua (3 m)
1 tubo di scarico acqua (3 m)
4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GZ 010 011
Prolunga per carico e scarico acqua (2 m).

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CLS 100 40
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Collegamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
— Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
— Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
— Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
— Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
— Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
— Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
— Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Rimozione del vapore per evitare che l'umidità si depositi sui frontali dei mobili.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

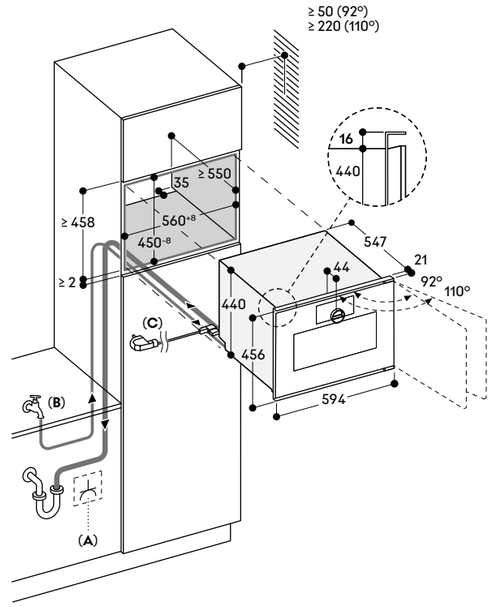
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

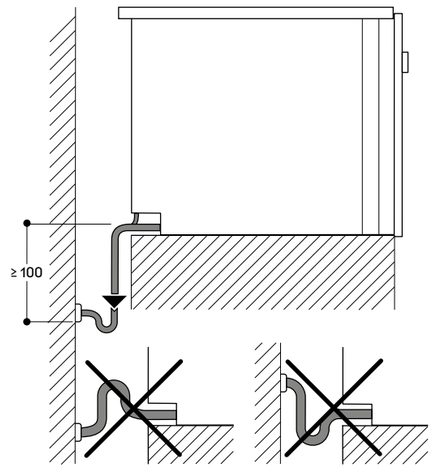
Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro similare, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
Il tubo di uscita non deve mai essere posizionato più in alto del bordo inferiore dell'apparecchio. Inoltre, il tubo di uscita deve trovarsi almeno 100 mm più in basso rispetto all'uscita dell'apparecchio.
I tubi di ingresso e di uscita possono essere allungati una volta.
Il tubo di uscita non deve essere più lungo di 5 m.
L'attacco dell'acqua per il tubo di ingresso deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.
Il collegamento del tubo di uscita al sifone non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio e deve essere accessibile.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Collegamento solo all'acqua fredda.
Per consentire il rilevamento dell'acqua, l'acqua addolcita deve avere una conducibilità > 200µS/cm.
Tubo di ingresso 3,0 m con filettatura ISO228-G 3/4'' (Ø 26,4 mm), estensibile.
Tubo di uscita (Ø 25 mm) 3,0 m (HT-Hose), estensibile.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

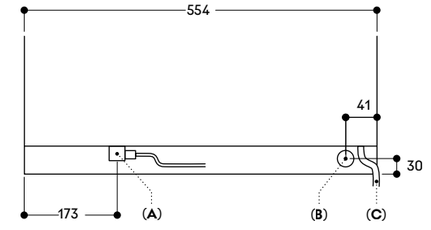
L N ⏚



A: Presa elettrica
B: Scarico acqua
C: Carico acqua fredda



Vista da dietro



A: Morsettiera elettrica
B: Scarico acqua
C: Carico acqua fredda

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Minimalistic
GS 250/GS 251

Cerniere dx

GS 250 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 250 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.



In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia
4 cartucce di pulizia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

CLS 100 40
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
- Installazione a filo.
- Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.
- Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
- Pulizia automatica con risultati perfetti, anche in caso di sporco intenso.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
- Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
- Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Due serbatoi rimovibili da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Avviso livello acqua.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

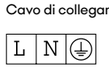
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

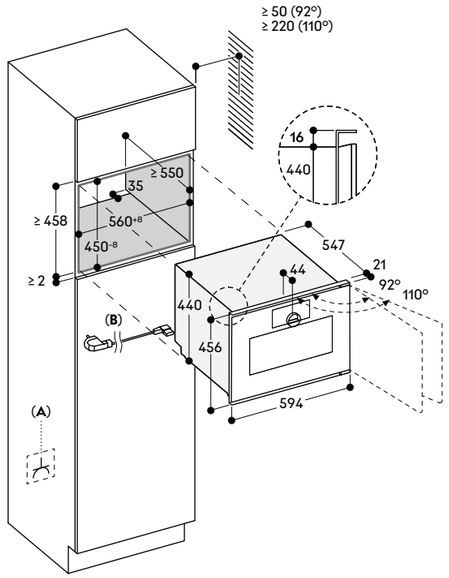
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Pulizia automatica.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro similare, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno combinato a vapore serie Gaggenau Minimalistic
GS 240/GS 241

Cerniere dx

GS 240 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 240 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 241 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 241 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

A A+++ ↑ D

In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.

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

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

BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.

BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.

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

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

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

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

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso.
GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS.
In combinazione con l'adattatore GN 010 330 e le guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.
— Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
— Aria calda da 30 °C a 230 °C, combinabile con i livelli di umidità 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
— Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
— Grill a tutta superficie dietro vetroceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
— Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
— Volume netto 50 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Aria calda + 100 % di umidità.
Aria calda + 80 % di umidità.
Aria calda + 60 % di umidità.
Aria calda + 30 % di umidità.
Aria calda + 0 % di umidità.
Grill + termoventola.
Grill livello 1 + umidità.
Grill livello 2 + umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Mantenimento in caldo.
Scongelamento.
Rigenerazione.
200 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Grill a tutta superficie dietro vetroceramica da 2 kW.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Due serbatoi rimovibili da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Il grill può essere aggiunto brevemente in modalità aria calda per una maggiore doratura.
Nebulizzazione per un'aggiunta mirata di umidità.
Avviso livello acqua.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

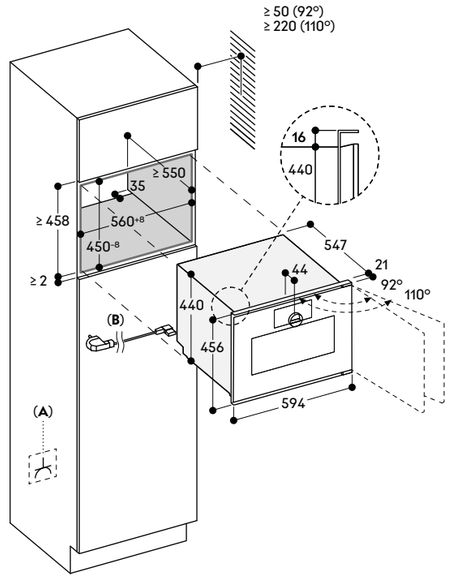
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Programma di aiuto alla pulizia.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Programma di asciugatura.
Asciugatura automatica della cavità al termine del processo di cottura.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro similare, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Classe di efficienza energetica A con una gamma di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Assorbimento totale 3,1 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno a vapore
serie Gaggenau Minimalistic
GS 220/GS 221

Cerniere dx

GS 220 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 220 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GS 221 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GS 221 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 teglia in acciaio inox, forata
1 teglia in acciaio inox, non forata
1 griglia

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 220 360
Teglia, acciaio inox,
Non forata, profonda 35 mm, 5 l.

BA 220 370
Teglia, acciaio inox,
Forata, profonda 35 mm, 5 l.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

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

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

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

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

17 002 490
Pastiglie per decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Serbatoio per acqua di carico e scarico per un'installazione flessibile.
— Generazione di vapore esterna al vano di cottura.
— Vapore con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
— Cottura sous-vide con regolazione precisa della temperatura.
— Impostazioni raccomandate.
— Volume netto 59 litri.

Metodi di cottura / Programmi
100 % di umidità.
Cottura sous-vide.
Cottura a bassa temperatura.
Lievitazione.
Scongelamento.
Rigenerazione.
130 impostazioni raccomandate.
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Un serbatoio rimovibile da 1,7 litri, lavabili in lavastoviglie.
Avviso livello acqua.
Rilevamento automatico del punto di ebollizione.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura corrente.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 3 livelli.

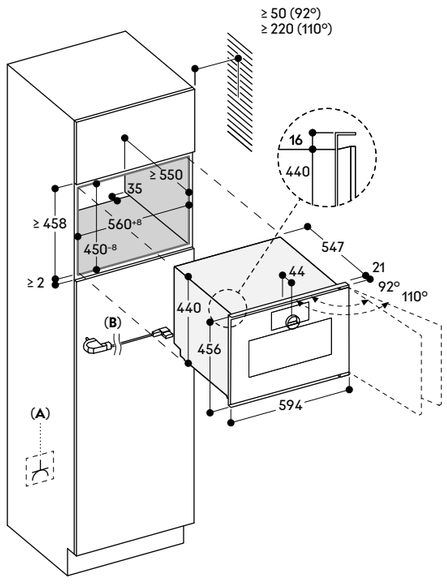
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox.
Programma di aiuto alla pulizia.
Decalcificazione automatica del generatore di vapore.
Tutte le parti e gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sopra il GS non devono essere installati altri apparecchi elettrici.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Questo apparecchio è destinato ad una installazione a filo.
Per evitare di danneggiare i mobili, non si devono montare pannelli frontali sporgenti, maniglie orizzontali, e altro similare, direttamente sopra il forno a vapore. I bordi del pannello del mobile devono essere resistenti al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,8 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.



A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno combinato a microonde
serie Gaggenau Minimalistic
GM 250/GM 251

Cerniere dx

GM 250 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 250 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.

BA 036 106
Griglia cromata.

BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e forno.
— Programmi automatici e impostazioni raccomandate.
— Volume netto 46 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 1000, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Funzionamento del forno con 9 metodi di cottura:
Aria calda da 30 °C a 230 °C,
Grill + termoventola da 30 °C a 230 °C,
Riscaldamento bevande, con livello massimo di microonde,
Rigenerazione pasti da 360 W a 600 W,
Disidratazione da 30 °C a 80 °C,
Cottura a bassa temperatura da 30 °C a 90 °C + microonde,
Lievitazione da 30 °C a 50 °C,
Mantenimento in caldo, con livello microonde speciale,
Scongelamento da 90 W a 360 W.
Aria calda e grill + termoventola combinabili con i livelli di potenza delle microonde 450, 360, 180 e 90 W.
70 programmi (programmi automatici e impostazioni raccomandate).
Possibilità di salvare fino a 30 programmi preferiti.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale ammortizzata con angolo di apertura di 110°.
Apertura elettronica della porta.
Display full touch con anello di comando.
42 lingue disponibili per il display.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per maggiori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.

Caratteristiche
Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.
Controllo preciso della temperatura con visualizzazione della temperatura attuale.
Il grill può essere aggiunto per una breve durata per una maggiore doratura.
Connessione per sonda di temperatura (sonda di temperatura del forno compatibile).
Apertura automatica programmabile della porta a fine cottura per evitare una cottura eccessiva.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Timer a lungo termine con cicli di cottura pre-programmabili.
La ventola dell'aria calda ruota in entrambe le direzioni per una distribuzione ideale del calore.
Visibilità ottimale dei cibi grazie all'illuminazione laterale.
Supporti laterali a 2 livelli e possibilità di posizionare i cibi in accessori adatti direttamente sulla base della cavità.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Stima del tempo di cottura quando si utilizza la sonda di temperatura.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

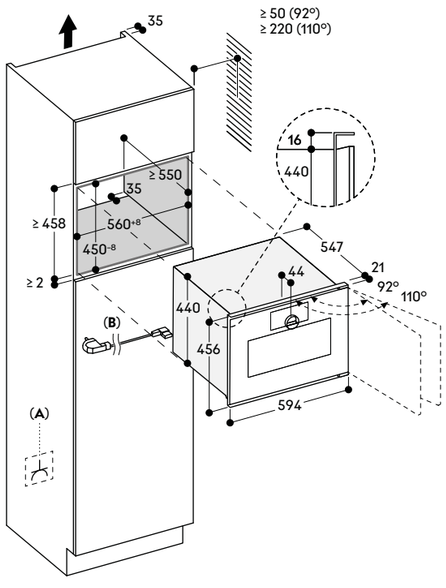
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Blocco elettronico della porta per impedire l'apertura involontaria della porta dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 3 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore.
Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
L'angolo di apertura della porta di circa 110° può essere ridotto a circa 92° se necessario.
Questa gamma di apparecchi è progettata per un'installazione ergonomica ad un'altezza comoda per l'utente. Se gli apparecchi devono essere installati sotto il piano di lavoro, è essenziale seguire le istruzioni generali di installazione e garantire una corretta ventilazione dietro gli apparecchi.
Per l'installazione sotto i piani cottura: distanza minima tra la parte inferiore del piano cottura e il bordo superiore dell'alloggiamento del forno: 15 mm.
Devono essere rispettate le note di progettazione per i piani cottura (in particolare riguardo alla ventilazione e al collegamento gas/elettrico).
La presa di corrente deve essere accessibile e situata all'esterno della nicchia da incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,65 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.





A: Presa elettrica
B: Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Forno a microonde
serie Gaggenau Minimalistic
GM 220/GM 221

Cerniere dx

GM 220 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 220 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

Cerniere sx

GM 221 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GM 221 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione

1 griglia
1 teglia in vetro

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Highlights
— Installazione a filo.
— Porta in vetro senza maniglia con apertura elettronica della porta.
— Display full touch.
— Funzionamento solo microonde o combinazione microonde e grill.
— Programmi automatici.
— Volume netto 21 litri.

Metodi di cottura / Programmi
Funzionamento microonde regolabile a 6 livelli: max. 900, 600, 450, 360, 180, 90 W.
Grill a tutta superficie con 3 livelli di intensità, massimo livello di potenza 1300 W.
Grill a tutta superficie combinabile con i livelli di potenza delle microonde 360, 180 e 90 W.
10 programmi automatici con indicazione del peso:
3 programmi di scongelamento
4 programmi di cottura
3 programmi combinati
Possibilità di salvare fino a 10 preferiti tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento
Porta ad apertura laterale con angolo di apertura di 95°.
Apertura elettronica della porta.
Display touch.
42 lingue disponibili per il display.
Testi informativi per maggiori informazioni.

Caratteristiche
Innowave (tecnologia inverter) per una distribuzione uniforme delle microonde.
Funzioni timer: tempo di cottura, fine del tempo di cottura, contaminuti.
Illuminazione interna soffusa.

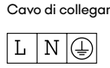
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.

Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Spegnimento di sicurezza.
Porta isolata termicamente con 2 vetri.
Alloggiamento raffreddato con protezione termica.

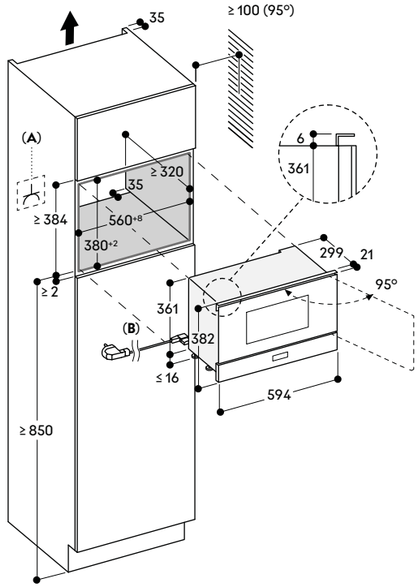
Pulizia
Interno di cottura igienico in acciaio inox con base in vetro resistente al calore.
Programma di aiuto alla pulizia.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza minima di installazione 85 cm (da terra fino al bordo superiore del fondo della nicchia).
Piedini regolabili in altezza.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Considerare la sporgenza quando si prevede di aprire i cassetti accanto all'apparecchio.
Installazione sopra un forno con un ripiano in legno o il ripiano intermedio GA 601 010.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,05 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

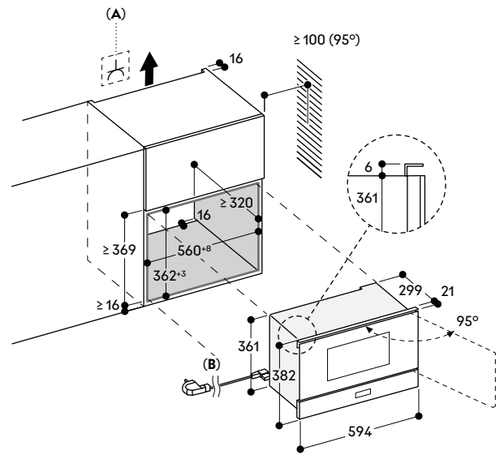


Installazione a colonna



A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Installazione a pensile



A: Presa elettrica
B : Cavo con presa elettrica

Misure in mm



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Minimalistic
GC 261

GC 261 100
Gaggenau Onyx.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

GC 261 130
Gaggenau Sterling.
Collegamento diretto alla rete idrica.
Larghezza 60 cm.

In dotazione
1 viti di montaggio
1 striscia reattiva per durezza acqua
1 contenitore del latte in vetro
1 tubo di collegamento per il montalatte
1 tubo per latte
1 cartuccia di pulizia
1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

GA 022 120
Cartuccia di pulizia.

GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750
Filtro acqua.

17 000 706
Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295
Pastiglie per la pulizia.

10 020 041
Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights
— Installazione a filo.
— Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
— Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
— Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.
— Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
— Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
— Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
— Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
— Regolazione elettronica del livello di macinatura.
— Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Caffè / 2 x Caffè.
Caffè grande / 2 x Caffè grande.
Caffè molto grande.
Americano / 2 x Americano.
Cold Brew.
Slow Brew.
Caffettiera.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Cold Brew macchiato.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.

Funzionamento
Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte.
La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche
Collegamento diretto alla rete idrica per riempire il serbatoio con acqua dolce.
Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.
Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.
Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

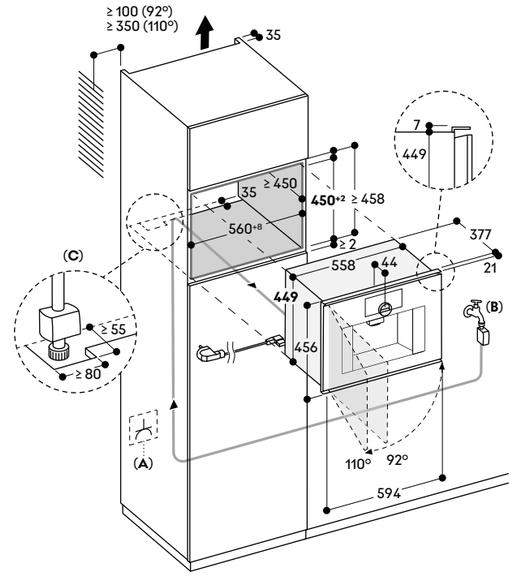
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.
Per proteggere l'apparecchio da eventuali danni causati dall'acqua, il collegamento all'acqua del rubinetto è dotato del sistema di sicurezza aqua stop.

Pulizia
Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.
Il collegamento alla rete idrica deve essere sempre accessibile e non deve trovarsi direttamente dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.
Tubo di ingresso 170 cm con attacco da 3/4" (26,4 mm), estensibile.

L N ⏚



A: Presa elettrica
B: Connessione alla rete idrica
C: Taglio aggiuntivo per il passaggio dell'Aquastop

Misure in mm



Macchina per il caffè automatica serie Gaggenau Minimalistic
GC 251

GC 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm.

GC 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm.

In dotazione
1 viti di montaggio
1 striscia reattiva per durezza acqua
1 contenitore del latte in vetro
1 tubo di collegamento per il montalatte
1 tubo per latte
1 cartuccia di pulizia
1 cartuccia di decalcificazione

Accessori per l'installazione

GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

Accessori speciali

GA 022 120
Cartuccia di pulizia.

GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

17 000 750
Filtro acqua.

17 000 706
Filtro acqua, set di 3 pezzi.

00 311 975
Pastiglie per la decalcificazione.

00 312 295
Pastiglie per la pulizia.

10 020 041
Limitatore della cerniera della porta (angolo di apertura di 92°).

Highlights
- Installazione a filo.
- Display full touch con anello di controllo in acciaio inox.
- Rilevamento dell'utente con accensione della luce e del display.
- Doppia modalità di funzionamento: modalità Classico e modalità Barista.
- Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità per un aroma completo con ogni formato di bevanda selezionato.
- Funzione di personalizzazione con profili e preferiti.
- Pulizia e decalcificazione completamente automatiche con cartucce.
- Scenari di illuminazione dinamici e personalizzabili.
- Regolazione elettronica del livello di macinatura.
- Controllo elettronico del livello di riempimento di latte, acqua e caffè per un risultato perfetto.

Tipo di bevanda
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Doppio.
Caffè / 2 x Caffè.
Caffè grande / 2 x Caffè grande.
Caffè molto grande.
Americano / 2 x Americano.
Cold Brew.
Slow Brew.
Caffettiera.
Acqua calda / 2 x Acqua calda.
Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato.
Flat White / 2 x Flat White.
Cappuccino / 2 x Cappuccino.
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.
Cold Brew macchiato.
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.
Latte caldo / 2 x Latte caldo.
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte.

Funzionamento
Display full touch con anello di controllo.
Modalità Classico per una facile preparazione delle bevande con impostazioni ridotte per intensità, quantità, aroma e rapporto di latte.
La regolazione intelligente dell'intensità assicura che ogni formato di bevanda sia sempre preparato con l'intensità desiderata.
Modalità Barista per una preparazione dettagliata e precisa delle bevande. Tutti i parametri di erogazione, come la quantità di acqua e di caffè, il livello di macinatura, il tempo di contatto, la temperatura di erogazione e il rapporto di latte, possono essere personalizzati in base alle preferenze personali.
Selezione del livello di tostatura: a seconda della tostatura, in modalità Barista vengono visualizzate le impostazioni ottimali e specifiche per i chicchi utilizzati.
Funzione di personalizzazione per creare fino a 10 profili, ciascuno con 10 bevande personalizzate come preferiti.
42 lingue di visualizzazione disponibili.
Rilevamento dell'utente, distanza regolabile.
Testi informativi per ulteriori informazioni.
Guide rapide animate per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
Funzionamento one-touch.
Facile accesso al serbatoio dell'acqua, al latte e al contenitore del caffè in grani dietro lo sportello.

Caratteristiche
Il riscaldamento a flusso continuo consente di evitare tempi di attesa e di mantenere costante la temperatura di infusione.
Unità di macinazione con dischi in ceramica che non richiedono manutenzione.
Regolazione elettronica del livello di macinatura per un controllo facile e preciso.
Cicli di macinatura e infusione doppi per tazze doppie o per bevande singole extra forti.
Distributore di bevande regolabile in altezza da 7 a 15 cm.
Distributore di bevande con erogatore del latte integrato.
Contenitore del latte in vetro fino a 0,7 litri.
Contenitore rimovibile per 400 g di chicchi con coperchio salva aroma.
Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,4 litri.
Pompa dell'acqua con pressione di 19 bar.
Indicatore elettronico di sostituzione delle cartucce di pulizia e decalcificazione e del filtro dell'acqua.
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta di raccolta e del contenitore per i residui di caffè.
Illuminazione integrata e soffusa per una presentazione perfetta di ogni singola bevanda.
Suggerimento: per risparmiare energia, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby dopo circa 30 minuti. Questo intervallo di tempo può essere modificato nelle impostazioni di base.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Coffee World: scelta estesa di specialità al caffè da tutto il mondo.
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione playlist.

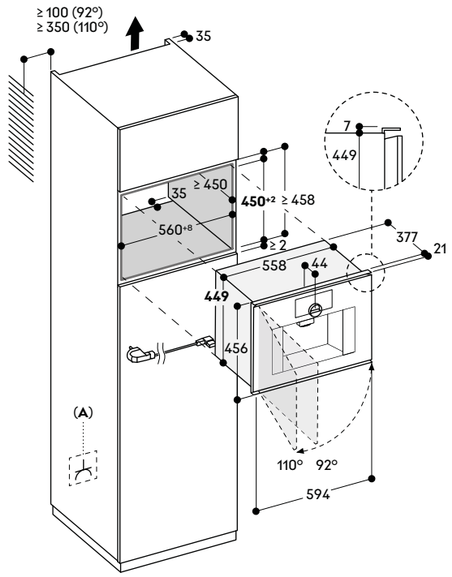
Sicurezza
Sicurezza bambini per evitare l'accensione o il funzionamento accidentale dell'apparecchio.

Pulizia
Pulizia e decalcificazione completamente automatica con cartucce. Possibilità di passare alla pulizia e decalcificazione manuale con pastiglie.
Pulizia automatica a vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda a base di latte.
Modalità vacanza per preparare l'apparecchio a lunghi periodi di inutilizzo o di trasporto.
Funzione di macinatura a vuoto per eliminare i residui di caffè dal sistema quando si cambia tipo di chicco.
Unità di erogazione rimovibile.
Contenitore dei residui di caffè e vassoio di raccolta lavabili in lavastoviglie.
Erogatore di bevande lavabile in lavastoviglie.
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Cerniera della porta non reversibile.
Altezza di installazione ideale da 95 cm a 145 cm (bordo superiore del fondo della nicchia).
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Quando si progetta una soluzione vicino ad una parete, prestare attenzione alla porta ad apertura laterale e alla distanza minima richiesta dalla parete.
Angolo di apertura della porta circa 110° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.
Angolo di apertura della porta circa 92° - la distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (codice ricambio n. 10 020 041).
È possibile l'installazione direttamente sopra il cassetto scaldavivande.
A causa dell'alloggiamento più alto dell'apparecchio (449 mm), ogni combinazione con il GC deve essere pianificata con cautela.
Per un'installazione perfetta, si consiglia l'utilizzo del ripiano intermedio a tutta superficie GA 601 010 per una combinazione verticale con altri apparecchi.
L'installazione sopra un forno combinato a microonde è possibile solo con un ripiano per mobili standard. In questo caso, l'uso del ripiano intermedio GA 601 010 non è consentito.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 1,5 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto per il sottovuoto serie Gaggenau Minimalistic
GV 251

GV 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

GV 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

In dotazione

50 sacchetti per sottovuoto, piccoli
50 sacchetti per sottovuoto, grandi
1 base rialzata per sottovuoto
1 adattatore per sottovuoto fuori dalla camera
1 tubo per sottovuoto
1 adattatore per bottiglie
3 tappi per sottovuoto in bottiglie

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)

00 578 813
Sacchetti per sottovuoto, piccoli.

00 578 814
Sacchetti per sottovuoto, grandi.

Highlights
— Installazione a filo.
— Integrabile in una nicchia alta 14 cm.
— Camera di estrazione igienica in acciaio inox, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
— 3 livelli di sottovuoto all'interno della camera: 80%, 95%, 99%.
— 3 livelli di sottovuoto all'esterno della camera: 50%, 75%, 90%.
— Riconoscimento automatico del collegamento per il sottovuoto all'esterno della camera.
— Cassetto senza maniglie.
— Funzione push-to-open.

Applicazione
Sottovuoto per la cottura sous-vide.
Per marinare e insaporire velocemente.
Conservazione prolungata degli alimenti.
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.
Sottovuoto di liquidi in bottiglia all'esterno della camera.

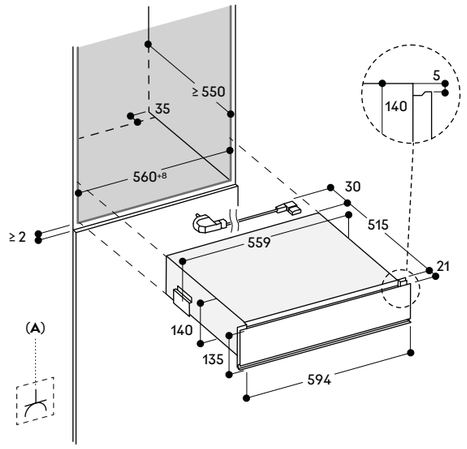
Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

Caratteristiche
Volume netto 7 litri.
Capacità di carico max. 10 kg.
Dimensioni massime dei sacchetti per sottovuoto L 240 mm × P 350 mm.
3 livelli di termosaldatura per diverse resistenze del materiale dei sacchetti.
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile.
Coperchio in vetro di sicurezza, si apre automaticamente dopo il ciclo di sottovuoto.
Base rialzata, 44 mm, estraibile.
Spazio utile nella camera di aspirazione, L 210 mm × P 285 mm.
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera.
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,32 kW.
Cavo di collegamento 1,50 m con spina.

L N



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Minimalistic
GW 251

GW 251 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

GW 251 130
Gaggenau Sterling.
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm.

Highlights
- Installazione a filo.
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

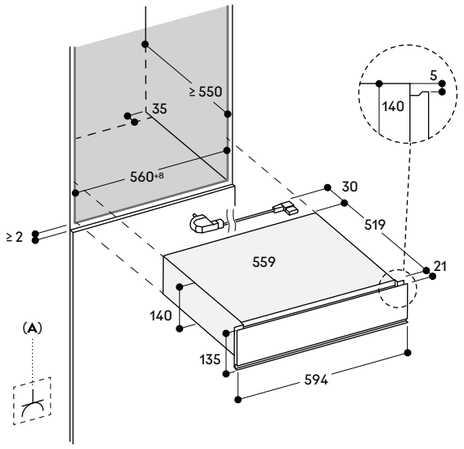
Caratteristiche
Volume netto 20 litri.
Capacità: Servizio per 6 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 92 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

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

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica

Misure in mm



Cassetto scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Minimalistic
GW 252

GW 252 100
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

GW 252 130
Gaggenau Onyx.
Larghezza 60 cm, Altezza 28 cm.

In dotazione
1 griglia

Highlights
- Installazione a filo.
- Cassetto senza maniglie.
- Illuminazione interna.
- Funzione push-to-open.
- Interno igienico in acciaio inox con fondo in vetro.
- Selezione diretta della temperatura nell'intervallo da 30 °C a 80 °C.
- Anche per la cottura a bassa temperatura, la lievitazione degli impasti, l'essiccazione di erbe e frutta, lo scioglimento del cioccolato e lo scongelamento.

Metodi di riscaldamento e cottura
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze.
Riscaldamento di pentole/piatti.
Mantenimento in caldo dei pasti.
Cottura a bassa temperatura.
Controllo diretto della temperatura.
Funzione di personalizzazione tramite Gaggenau Home Connect.
16 programmi aggiuntivi tramite Gaggenau Home Connect.

Funzionamento
Regolazione con comandi touch.

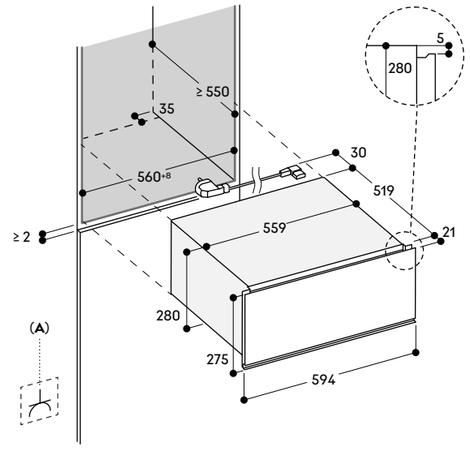
Caratteristiche
Volume netto 52 litri.
La griglia aggiuntiva crea un secondo livello e aumenta la capacità di carico.
Capacità: Servizio per 12 persone, compresi piatti e zuppiere da ø 27 cm, ciotole supplementari e un piatto da portata a seconda delle dimensioni.
Capacità di carico max. 25 kg.
Dimensioni interne utilizzabili
L 548 mm × A 232 mm × P 410 mm.
Sistema di riscaldamento per una distribuzione uniforme del calore e una temperatura stabile della cavità.
Indicatore di stato, visibile sul telaio.
Fondo in vetro di sicurezza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect))
Programmi e ricette supplementari.
Controllo e monitoraggio a distanza.
Regolazione del tempo di funzionamento.

Note per la progettazione
Progettare la nicchia senza parete posteriore.
Sporgenza dal frontale dell'apparecchio al mobile di 21 mm.
Installazione di GO/GS/GM/GC possibile direttamente sopra il cassetto senza ripiano intermedio.
Se il cassetto viene installato sopra una lavastoviglie, è necessaria una nicchia incasso dedicata.
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,82 kW.
Cavo di collegamento 1,75 m con spina.

L N ⏚



A: Presa elettrica

Misure in mm

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic

BA 010 301
Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.



BA 016 106*
Ripiano con guide telescopiche completamente estraibili, con griglia cromata.



BA 216 103
Guida telescopica estraibile.
Per GO 220/GO 221.



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



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



BA 020 382
Teglia, non forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 46 mm, 5,4 l.



BA 020 391
Teglia, forata, rivestimento antiaderente senza PFAS, profonda 40 mm, 5 l.



BA 026 116
Teglia smaltata.
Profonda 30 mm.

BA 026 117
Teglia smaltata.
Profonda 38 mm.

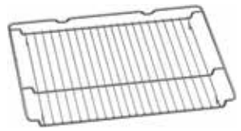


BA 020 110
Teglia per Air fry.
Profonda 30 mm.



* Disponibile da Q2/2026

BA 036 106
Griglia cromata.



BA 056 134
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.



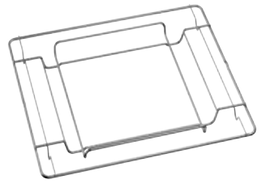
BA 056 132
Pietra refrattaria.
Incluso supporto e paletta per pizza.
Non combinabile con il ripiano telescopico estraibile.
Per GO 220/GO 221.



BS 020 003
Paletta per pizza.



GN 010 330
Adattatore per leccarde Gastronorm e pirofila.



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



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



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



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



BA 220 360
Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.



BA 220 370
Teglia in acciaio inox, forata, profonda 37,5 mm, 5 l.



BA 046 118
Teglia in vetro.
Profonda 24 mm.



GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso, GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS. La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.
Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).



CL S10 040
Cartucce di pulizia, set di 4.
Per forni combinati a vapore.



GZ 010 011
Prolunga per carico e scarico acqua (2 m).



BA 010 050
Sonda di temperatura.
Compatibile con GO, GS, GM.



GA 022 120
Cartuccia di pulizia.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con pulizia automatica.
Prolunga la durata dell'apparecchio grazie alla rimozione efficace degli oli del caffè dall'unità di erogazione.

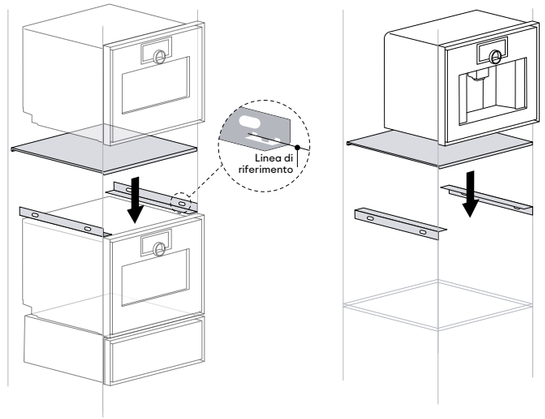


GA 022 140
Cartuccia di decalcificazione.
Adatta per macchine per il caffè automatiche Gaggenau con decalcificazione automatica.
Rimozione completa del calcare senza sforzo.



GA 601 010
Ripiano intermedio regolabile.
Larghezza per 60 cm.
Per combinazione verticale.
Incluse staffe di montaggio, coperchio e viti.

GA601010



Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic





		Forno	Forno	Forno	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno a vapore
		GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221	GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS221
Teglia smaltata								
	BA 026 116	Profonda 30 mm.	•/○	•/○				
	BA 026 117	Profonda 38 mm.	•/○	•/○				
Ripiano telescopico estraibile								
	BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile.	○					
	BA 216 103	Guida telescopica estraibile. Per forni GO 220/GO 221.		○				
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.			○	○	○	
Pietra refrattaria								
	BA 056 132	Incluso supporto e paletta per pizza.		○				
	BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.	○					
Paletta per pizza								
	BS 020 003	Tagliere e per il servizio.	○	○				
Teglie per forni combinati a vapore								
	BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.			•/○	•/○	•/○	
	BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.			•/○	•/○	•/○	
	BA 020 382	Teglia antiaderente, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.			○	○	○	
	BA 020 391	Teglia antiaderente, forata, profonda 40 mm, 5 l.			○	○	○	
	BA 220 360	Teglia, acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.						•/○
	BA 220 370	Teglia, acciaio inox, forata, profonda 37,5 mm, 5 l.						•/○
	GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.			○	○	○	○
	GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.			○	○	○	○
	GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.			○	○	○	○
	GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.			○	○	○	○
Pirofila Gastronorm								
	GN 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.	○		○	○	○	
	GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.			○	○	○	
Teglia in vetro								
	BA 046 118	Profonda 24 mm.	○	○	○	○	○	○
Griglia								
	BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.	•/○	•/○				
Teglia per Air fry								
	BA 020 110	In combinazione con la modalità Air fry.	○					
Sonda di temperatura								
	BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	•/○		○	○	○	
Pulizia e cura								
	CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.			•/○	•/○		
	ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.			○	○	○	○
	GA 022 120	Cartuccia di pulizia.						
	GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.						
	ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.						
	ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.						
	ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.						
	ET-Nr. 00 312 295	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.						
Sacchetti per sottovuoto								
	ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm.						
	ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm.						
Connessione alla rete idrica								
	GZ 010 011	Prolunga per carico e scarico acqua.			○			
Ripiano intermedio regolabile								
	GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.			○	○	○	○

• Standard. ○ Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.

Accessori e accessori speciali serie Gaggenau Minimalistic













		Forno combinato a microonde	Macchina per il caffè automatica	Macchina per il caffè automatica	Cassetto per sottovuoto	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
		GM 250/GM 251	GC 261	GC 251	GV 251	GW252	GW251
Teglia smaltata							
	BA 026 116	Profonda 30 mm.					
	BA 026 117	Profonda 38 mm.					
Ripiano telescopico estraibile							
	BA 016 106*	Ripiano telescopico completamente estensibile.					
	BA 216 103	Guida telescopica estraibile. Per forni GO 220/GO 221.					
	BA 010 301	Guide telescopiche triple estraibili per forni combinati a vapore.					
Pietra refrattaria							
	BA 056 132	Incluso supporto e paletta per pizza.					
	BA 056 134	Incluso supporto e paletta per pizza.					
Paletta per pizza							
	BS 020 003	Tagliere e per il servizio.					
Teglie per forni combinati a vapore							
	BA 020 361	Teglia in acciaio inox, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.					
	BA 020 370	Teglia in acciaio inox, forata, profonda 40 mm, 5 l.					
	BA 020 382	Teglia antiaderente, non forata, profonda 46 mm, 5,4 l.					
	BA 020 391	Teglia antiaderente, forata, profonda 40 mm, 5 l.					
	BA 220 360	Teglia, acciaio inox, non forata, profonda 37,5 mm, 5 l.					
	BA 220 370	Teglia, acciaio inox, forata, profonda 37,5 mm, 5 l.					
	GN 114 130	GN 1/3, non forata, profonda 40 mm, 1,5 l.					
	GN 114 230	GN 2/3, non forata, profonda 40 mm, 3 l.					
	GN 124 130	GN 1/3, forata, profonda 40 mm, 1,5 l.					
	GN 124 230	GN 2/3, forata, profonda 40 mm, 3 l.					
Pirofila Gastronorm							
	GN 340 231	GN 2/3, alta 165 mm, antiaderente, senza PFAS. Per forni e ripiano telescopico estraibile BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301.					
	GN 010 330	Adattatore per inserti Gastronorm.					
Teglia in vetro							
	BA 046 118	Profonda 24 mm.	•/○				
Griglia							
	BA 036 106	Nessuna apertura, con piedini.	•/○				•/○
Teglia per Air fry							
	BA 020 110	In combinazione con la modalità Air fry.					
Sonda di temperatura							
	BA 010 050	Sonda di temperatura a tre punti di rilevazione.	○				
Pulizia e cura							
	CL S10 040	Cartucce di pulizia, set di 4.					
	ET-Nr. 17 002 490	Pastiglie decalcificanti, per forni combinati a vapore, set di 4 pezzi.					
	GA 022 120	Cartuccia di pulizia.		•/○	•/○		
	GA 022 140	Cartuccia di decalcificazione.		•/○	•/○		
	ET-Nr. 17 000 705	Cartuccia del filtro dell'acqua.		○	○		
	ET-Nr. 17 000 706	Cartuccia filtro acqua, set di 3 pezzi.		○	○		
	ET-Nr. 00 311 975	Pastiglie per la decalcificazione ordinabili tramite centro assistenza.		○	○		
	ET-Nr. 00 312 295	Pastiglie per la pulizia ordinabili tramite centro assistenza.		○	○		
Sacchetti per sottovuoto							
	ET-Nr. 00 578 813	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm.			•/○		
	ET-Nr. 00 578 814	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm.			•/○		
Connessione alla rete idrica							
	GZ 010 011	Prolunga per carico e scarico acqua.					
Ripiano intermedio regolabile							
	GA 601 010	Per combinazione verticale 60 cm.	○	○			

• Standard. ○ Accessorio speciale. * Disponibile da Q2/2026.

Forni serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia		Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		GO 250/GO 251	GO 240/GO 241	GO 220/GO 221
Gaggenau Onyx		GO 250/251 100	GO 240/241 100	GO 220/221 100
Gaggenau Sterling		GO 250/251 130	GO 240/241 130	GO 220/221 130
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 596 × 547	594 × 596 × 547	594 × 596 × 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550	560 × 590 × 550
Peso netto	(kg)	56	56	54
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)				
Volume netto	(l)	77	77	74
Numero di cavità		1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	492 × 386 × 408	492 × 386 × 408	471 × 385 × 408
Classe energetica con aria calda eco		A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)
Indice di efficienza energetica (EEI)		83,9	83,9	84,9
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,4	1,4	1,25
Consumo energetico con aria calda eco	(kWh)	0,73	0,73	0,73
Tipo di alimentazione		elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi				
Temperature	(°C)	30-300	50-300	50-300
Aria calda plus / aria calda Eco / riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 inf		—	—	—
Riscaldamento inf + 1/3 sup		—	—	—
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		—	—	—
Grill / grill + termoventola		•/•	•/•	•/•
Air fry		•	—	—
Funzione pietra refrattaria		•	•	•
Funzione pirofila		•	—	—
Cottura umida		•	•	•
Lievitazione / scongelamento / disidratazione		•/•/•	—/—/—	—/—/—
Mantenimento in caldo		—	—	—
Opzione per salvataggio preferiti		•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate		•/•	•/•	•/•
Utilizzo				
Apertura elettronica della porta		•	•	•
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42	42
Testi informativi		•	•	•
Guide rapide animate		•	•	•
Rilevamento dell'utente		•	•	•
Caratteristiche				
Tempo di cottura / fine cottura / cronometro		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	•	•
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Grill invisibile a tutta superficie dietro lo smalto		•	•	•
Illuminazione interna		laterale	laterale	superiore
Numero livelli supporti laterali	(N.)	4	4	5
Purificatore termico		•	•	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•	•
Accessori				
Teglia smaltata p. 30 mm		1	1	1
Teglia smaltata p. 38 mm		1	1	1
Dimensione teglia più grande	(cm²)	1.290	1.290	1.290
Griglia		1	1	1
Sonda di temperatura a tre punti		•	—	—
Girarrosto		—	—	—
Sicurezza				
Blocco bambini / blocco elettronico della porta		•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza		•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		5	5	4
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•	•
Pulizia				
Pirolisi		•	•	—
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	3,68	3,68	3,68

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Forni combinati a vapore e a vapore serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia		Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno combinato a vapore	Forno a vapore
Cerniera dx / Cerniera sx		GS 270/GS 271	GS 250/GS 251	GS 240/GS 241	GS 220/GS 221
Gaggenau Onyx		GS 270/271 100	GS 250/251 100	GS 240/241 100	GS 220/221 100
Gaggenau Sterling		GS 270/271 130	GS 250/251 130	GS 240/241 130	GS 220/221 130
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547	594 × 456 × 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550	560 × 450 × 550
Peso netto	(kg)	46	45	43	36
Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)					
Volume netto	(l)	50	50	50	59
Numero di cavità		1	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	504 × 246 × 406	474 × 277 × 446
Classe energetica con aria calda		A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)	
Indice di efficienza energetica (EEI)		94,7	94,7	94,7	-
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,72	0,72	0,72	-
Tipo di alimentazione		elettrico	elettrico	elettrico	elettrico
Metodi di cottura / programmi					
Temperature	(°C)	30-230	30-230	30-230	30-100
Aria calda + 100% di umidità		•	•	•	-
Aria calda + 80% di umidità		•	•	•	-
Aria calda + 60% di umidità		•	•	•	—
Aria calda + 30% di umidità		•	•	•	—
Aria calda + 0% di umidità		•	•	•	—
100 % di umidità		—	—	—	•
Cottura a bassa temperatura		•	•	•	—
Cottura a vapore a bassa temperatura		—	—	—	•
Cottura sous-vide		•	•	•	•
Grill livello 1 + umidità		•	•	•	—
Grill livello 2 + umidità		•	•	•	—
Grill + termoventola		•	•	•	—
Lievitazione		•	•	•	•
Scongelamento		•	•	•	•
Rigenerazione		•	•	•	•
Mantenimento in caldo		•	•	•	—
Opzione per salvataggio preferiti		•	•	•	•
Programmi automatici / impostazioni raccomandate		•/•	•/•	•/•	—/•
Utilizzo					
Apertura elettronica della porta		•	•	•	•
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•	•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42	42	42
Testi informativi		•	•	•	•
Guide rapide animate		•	•	•	•
Rilevamento dell'utente		•	•	•	•
Caratteristiche					
Collegamento diretto alla rete idrica		•	—	—	—
Serbatoio per acqua di carico e scarico		—	•	•	•
Tempo di cottura / fine cottura / cronometro		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	•	•	—
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	•	•	•
Rimozione del vapore / nebulizzazione		•/•	—/•	—/•	—/—
Rilevamento automatico del punto di ebollizione		•	•	•	•
Connessione per sonda di temperatura		•	•	•	—
Griglia a tutta superficie dietro vetroceramica		•	•	•	—
Illuminazione interna laterale		•	•	•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.)	3	3	3	3
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•	•	•
Accessori					
Dimensione teglia più grande	(cm²)	1.300	1.300	1.300	1.290
Teglia acciaio inox, 40 mm, forata		1	1	1	1
Teglia acciaio inox, 46 mm, non forata		1	1	1	1
Griglia		1	1	1	1
Cartuccia di pulizia	(N.)	4	4	—	—
Pastiglie per la decalcificazione		ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490	ET-Nr. 17002490
Sicurezza					
Blocco bambini / blocco elettronico della porta		•/•	•/•	•/•	•/•
Chiusura di sicurezza		•	•	•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		3	3	3	3
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•	•	•
Pulizia					
Pulizia automatica / Aiuto alla pulizia		•/•	•/•	-/•	-/•
Programma di decalcificazione / Asciugatura automatica		•/•	•/•	•/•	•/-
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	3,15	3,15	3,15	2,75

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Forni combinati a microonde e microonde serie Gaggenau Minimalistic





Tipologia		Forno combinato a microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		GM 250/GM 251	GM 220/GM 221
Gaggenau Onyx		GM 250/251 100	GM 220/221 100
Gaggenau Sterling		GM 250/251 130	GM 220/221 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 456 × 547	594 × 382 × 299
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 450 × 550	560 × 380 × 320 560 × 362 × 320 (a pensile)
Peso netto	(kg)	41	19
Volume			
Capacità	(l)	46	21
Dimensioni interne vano cottura L x A x P	(mm)	493 × 231 × 402	350 × 220 × 270
Metodi di cottura / programmi			
Potenza massima delle microonde	(W)	1.000	900
Livelli di potenza delle microonde	(N.)	6	6
Aria calda	(°C)	30-230	—
Grill + termoventola	(°C)	30-230	—
Livelli di intensità del grill	(N.)	—	3
Riscaldamento bevande	(W)	Max. (1000)	—
Rigenerazione pasti	(W)	360-600	—
Disidratazione	(°C)	30-80	—
Cottura a bassa temperatura	(°C)	30-90	—
Lievitazione	(°C)	30-50	—
Mantenimento in caldo	(W)	50	—
Scongelamento	(W)	90-360	—
Livello massimo di potenza combinabile con il forno	(W)	450	360
Opzione per salvataggio preferiti	(N.)	30	10
Programmi automatici / impostazioni raccomandate	(N.)	19 / 51	10 / —
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta		•	•
Angolo di apertura porta		110°	95°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/—
Lingue display	(N.)	42	42
Testi informativi		•	•
Guide rapide animate		•	—
Rilevamento dell'utente		•	—
Caratteristiche			
Innowave		•	•
Tempo di cottura, fine cottura, cronometro		•/•/•	•/•/•
Timer a lungo termine		•	—
Visualizzazione della temperatura effettiva		•	—
Connessione per sonda di temperatura		•	—
Illuminazione interna laterale		•	•
Numero livelli supporti laterali	(N.)	2	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•	•
Accessori			
Teglia in vetro		•	•
Griglia		•	•
Sicurezza			
Blocco bambini		•	•
Blocco elettronico della porta		•	—
Interruttore di controllo porta		•	•
Chiusura di sicurezza		•	•
Porta isolata termicamente con vetri multipli		3	2
Alloggiamento raffreddato con protezione termica		•	•
Pulizia			
Aiuto alla pulizia		•	•
Interno in acciaio inox con base in vetro resistente al calore		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	2,65	2,05

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Macchine per il caffè automatiche serie Gaggenau Minimalistic





Tipologia		Macchina per il caffè automatica	Macchina per il caffè automatica
Gaggenau Onyx		GC 261 100	GC 251 100
Gaggenau Sterling		GC 261 130	GC 251 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 456 × 377	594 × 456 × 377
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 450 × 450	560 × 450 × 450
Peso netto	(kg)	23	21
Tipo di bevande			
Ristretto / 2 × Ristretto		•	•
Espresso / 2 × Espresso		•	•
Doppio		•	•
Caffè / 2 x Caffè		•	•
Caffè grande / 2 x Caffè grande		•	•
Caffè molto grande		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Cold Brew		•	•
Slow Brew		•	•
Caffettiera		•	•
Acqua calda / 2 x Acqua calda		•	•
Espresso Macchiato / 2 × Espresso Macchiato		•	•
Flat White / 2 × Flat White		•	•
Cappuccino / 2 × Cappuccino		•	•
Caffe Latte / 2 × Caffe Latte		•	•
Cold Brew Macchiato		•	•
Latte Macchiato / 2 × Latte Macchiato		•	•
Latte caldo / 2 x Latte caldo		•	•
Schiuma di latte / 2 x Schiuma di latte		•	•
Utilizzo			
Apertura elettronica della porta		—	—
Angolo di apertura porta		110°	110°
Display full touch / anello di controllo		•/•	•/•
Lingue display	(N.)	42	42
Testi informativi		•	•
Guide rapide animate		•	•
Rilevamento dell'utente		•	•
Funzione di personalizzazione con profili e preferiti	(N. Profili /N. Preferiti)	10 / 10 per ogni profilo	10 / 10 per ogni profilo
Modalità di funzionamento		Classico / Barista	Classico / Barista
Distributore di bevande regolabile in altezza fino a	(cm)	15	15
Impostazioni base programmabili			
— Schermata iniziale		Modalità Classico, Preferiti o Barista	Modalità Classico, Preferiti o Barista
— Scenari di illuminazione		•	•
— Unità di misura della capacità	(ml/fl.oz.)	•	•
— Riempimento del serbatoio dell'acqua		Automatico o manuale	—
— Pulizia e decalcificazione		Automatico o manuale	Automatico o manuale
— Tempo di avvio della decalcificazione		•	•
— Standby dopo	(min, h)	da 5 min a 180 min	da 5 min a 180 min
— Durezza dell'acqua	(N. di livelli)	4	4
Caratteristiche			
Collegamento alla rete idrica		•	—
Tecnologia di infusione con regolazione intelligente dell'intensità		•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•	•
Riscaldamento a flusso continuo		•	•
Pressione della pompa	(bar)	19	19
Sistema del latte integrato		•	•
Contenitore del latte in vetro	(l)	0,7	0,7
Bilancia per il latte		•	•
Contenitore per chicchi	(g)	400	400
Controllo del livello di macinatura		Elettronico	Elettronico
Volume della camera di macinazione regolabile	(g)	da 5 a 14	da 5 a 14
Doppio ciclo di macinatura e infusione per un'intensità maggiore per una bevanda		•	•
Doppio ciclo di macinatura e di infusione per due bevande		•	•
Serbatoio dell'acqua estraibile	(l)	2,4	2,4
Indicatore elettronico di sostituzione della cartuccia di pulizia e decalcificazione		•/•	•/•
Indicatore elettronico di sostituzione del filtro dell'acqua		•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento per il latte, l'acqua e il caffè in chicchi		•	•
Controllo elettronico del livello di riempimento della vaschetta raccogli gocce e del contenitore dei residui di caffè		•	•
Illuminazione a LED integrata		•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi.[2]		•	•
Sicurezza			
Blocco bambini		•	•
Aqua stop		•	—
Pulizia			
Pulizia completamente automatica con cartuccia		•	•
Decalcificazione completamente automatica con cartuccia		•	•
Pulizia e decalcificazione con pastiglie		•	•
Programma di risciacquo completamente automatico all'accensione e allo spegnimento		•/•	•/•
Risciacquo rapido automatico del sistema del latte		•	•
Programma di svuotamento per preparare l'apparecchio per le vacanze o per il trasporto		•	•
Funzione di svuotamento della macinatura, in caso di utilizzo di un nuovo tipo di chicchi		•	•
Unità di erogazione rimovibile		•	•
Contenitore dei residui di caffè e vaschetta di raccolta estraibili e lavabili in lavastoviglie		•	•
Erogatore di bevande rimovibile e lavabile in lavastoviglie		•	•
Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie		•	•
Possibilità di installare un filtro per l'acqua nel serbatoio dell'acqua		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	1,5	1,5
Collegamento fisso dell'acqua in ingresso		•	—

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Cassetti per sottovuoto serie Gaggenau Minimalistic



Tipologia		Cassetto per sottovuoto
Gaggenau Onyx		GV 251 100
Gaggenau Sterling		GV 251 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Altezza	(cm)	14
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 140 × 515
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 140 × 550
Peso netto	(kg)	31
Volume		
Capacità	(l)	7
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	350 × 95 × 285
Dimensione massima dei sacchetti per il sottovuoto L x A	(mm)	350 × 240
Utilizzo		
Livelli di sottovuoto		3, max. 99%
Livelli di termosaldatura		3
Sottovuoto di sacchetti e contenitori		•
Sottovuoto di contenitori e bottiglie		•
Sottovuoto di liquidi		•
Programma di asciugatura per pompa per sottovuoto		•
Funzionamento		
Regolazione con comandi touch		•
Cassetto senza maniglie		•
Funzione push-to-open		•
Caratteristiche		
Camera di aspirazione in acciaio inox		•
Carico massimo	(kg)	10
Altezza utile nella camera di aspirazione	(mm)	80
Coperchio in vetro di sicurezza		•
Barra sigillante con rivestimento antiaderente, rimovibile		•
Base rialzata estraibile		•
Collegamento con tubo per l'aspirazione all'esterno della camera		•
Spazio utile nella camera di aspirazione L x P	(mm)	210 × 285
Membrana per evitare il riflusso di liquidi durante il sottovuoto all'esterno della camera		•
Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm × 280 mm	(pz.)	50
Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm × 350 mm	(pz.)	50
Tappo per bottiglie sottovuoto	(pz.)	3
Adattatore per tappi per bottiglie		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,32

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Cassetti scaldavivande Haute Cuisine serie Gaggenau Minimalistic





Tipologia		Cassetto scaldavivande Haute Cuisine	Cassetto scaldavivande Haute Cuisine
Gaggenau Onyx		GW 251 100	GW 252 100
Gaggenau Sterling		GW 251 130	GW 252 130
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	60
Altezza	(cm)	14	28
Dimensioni apparecchio L x A x P[1]	(mm)	594 × 140 × 519	594 × 280 × 519
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21
Dimensioni della nicchia L x A x P	(mm)	560 × 140 × 550	560 × 280 × 550
Peso netto	(kg)	19	25
Volume			
Capacità	(l)	20	52
Dimensioni interne della camera L x A x P	(mm)	548 × 92 × 410	548 × 232 × 410
Numero di coperti	(N.)	6	12
Metodi di riscaldamento			
Preriscaldamento di piccoli contenitori/tazze per bevande		•	•
Riscaldare pentole/piatti		•	•
Mantenimento dei pasti in caldo		•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•
Controllo diretto della temperatura		•	•
Intervallo di temperatura da 30 °C a 80 °C	(livelli di temperatura)	6	6
Ulteriori metodi di riscaldamento tramite App		•	•
Funzionamento			
Regolazione con comandi touch		•	•
Indicatore di stato, visibile sul pannello frontale		•	•
Impostazione del tempo di funzionamento tramite App		•	•
Cassetto senza maniglie		•	•
Funzione push-to-open		•	•
Gaggenau Home Connect		•	•
Caratteristiche			
Luce interna		•	•
Carico massimo	(kg)	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•	•
Ventola per una distribuzione uniforme del calore		•	•
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0,82	0,82

• Standard. — Non disponibile. [1] Profondità dell'apparecchio: la profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



PIANI COTTURA VARIO

Overview 102

Piani cottura Vario serie 400 106

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 140

Piani cottura Vario serie 200 146

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 200 153

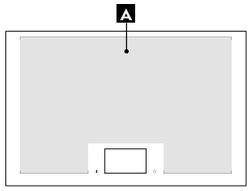
Accessori | Accessori speciali serie 400 e serie 200 156

Tabelle tecniche 158

Overview

Full Induction serie 400

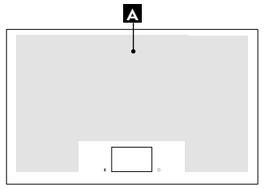
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 482
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Larghezza 90 cm

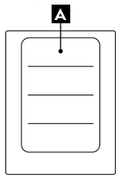


Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 492
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Flex Induction serie 400

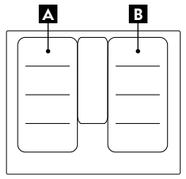
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 422

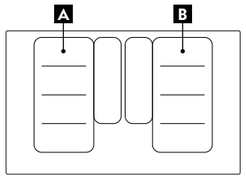
Larghezza 60 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 462

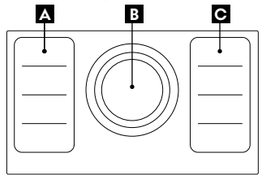
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 482

Larghezza 90 cm

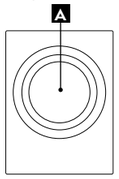


Livelli di potenza	12	boost
A/C	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	11.100 W	

VI 492

Vario serie 400

Larghezza 38 cm

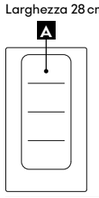


Livelli di potenza	12	boost
A Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 414

Flex Induction Vario serie 200

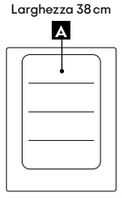
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 232

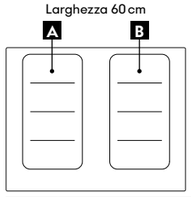
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	9	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	3.700 W	

VI 242

Larghezza 60 cm

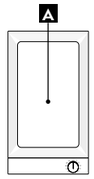


Livelli di potenza	9	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

VI 262

Teppan Yaki e Grill Vario serie 200 e 400

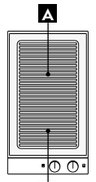
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	10
A	1.800 W
Assorbimento totale	1.800 W

VP 230

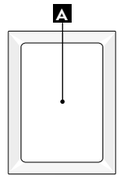
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A	1.500 W
B	1.500 W
Assorbimento totale	3.000 W

VR 230

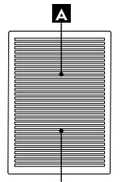
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A	3.000 W
Assorbimento totale	3.000 W

VP 414

Larghezza 38 cm

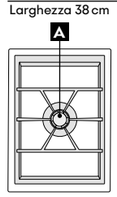


Livelli di potenza	12
A	1.500 W
B	1.500 W
Assorbimento totale	3.000 W

VR 414

Vario gas serie 400

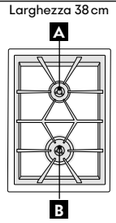
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale gas	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 415

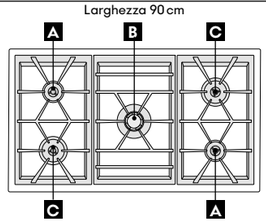
Larghezza 38 cm



Livelli di potenza	12
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	6.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 425

Larghezza 90 cm

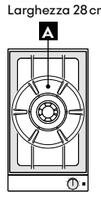


Livelli di potenza	12
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
C Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

VG 491

Vario gas serie 200

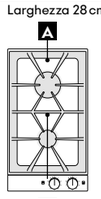
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale gas	5.800 / 6.000 W
Assorbimento totale elettrico	1,0 W

VG 231

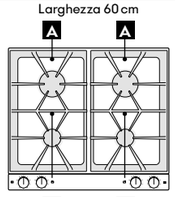
Larghezza 28 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore rapido	3.000 W
B Bruciatore standard	1.900 W
Assorbimento totale gas	4.900 W
Assorbimento totale elettrico	2,0 W

VG 232

Larghezza 60 cm

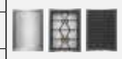
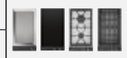
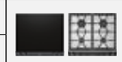
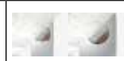


Livelli di potenza	9
A Bruciatore rapido	3.000 W
B Bruciatore standard	1.900 W
Assorbimento totale gas	9.800 W
Assorbimento totale elettrico	4,0 W

VG 264

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

- •: combinazione raccomandata per estetica e performance
- —: non consigliata
- (wifi): integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		 AC 250 121 larghezza 120 cm	 AW 442 larghezza 120 cm	 AW 290 110 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario. Per moduli induzione integrati vedere le pagine dedicate.			100 cm 130 cm con collettore fumi	100 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario 400 **Gas Vario 400** **Grill Elettrico Vario 400**		VP 414 / VG4.. VR 414	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	• (wifi)	•	—
Gas Vario 400 **Gas serie 400**		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	—
Teppan Yaki Vario 200 **Flex Induction Vario 200** **Gas Vario 200** **Grill Elettrico Vario 200**		VP2.. / VI2.. / VR2.. VR 230	30 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200 **Gas Vario 200**		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Moduli induzione integrati serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	—	—
Full Induction Vario 400		CX 482	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Full Induction serie 400		CX 492	90 cm	• (wifi)	•	—
Flex Induction serie 200		CI 262	60 cm	• (wifi)	•	•
Flex Induction serie 200		CI 272	70 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction serie 200		CI 292	90 cm	• (wifi)	•	—
Gas serie 200		CG 291	90 cm	•	•	—
Gas serie 200		VG 295	90 cm	•	•	—

 AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	 AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 larghezza 15,5 cm	 VL 200 larghezza 15 cm	 AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	 AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	60 cm
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	—	—	• (wifi)	—	•	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	• (wifi)	—	•	—	•	—	•	—
•	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
•	•	• (wifi)	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
—	—	—	—	—	—	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	•	—	•	—
—	• (wifi)	• (wifi)	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—



Piano cottura Full Induction
Vario serie 400
CX 492

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

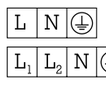
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

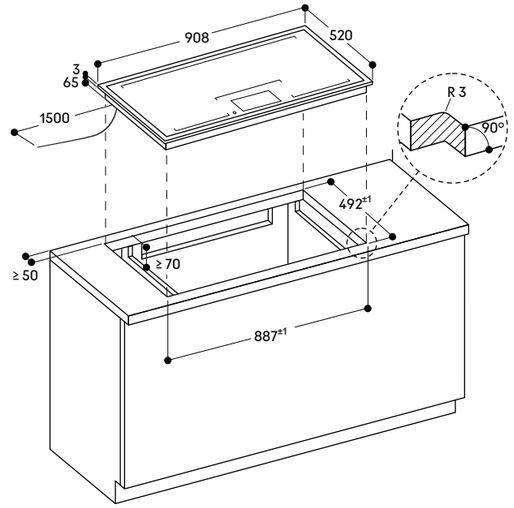
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi.
A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

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

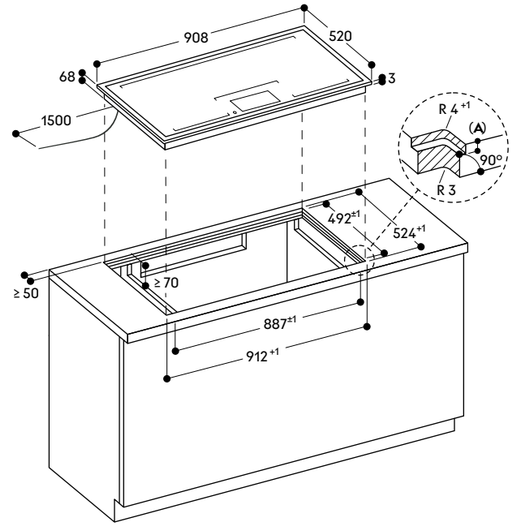
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

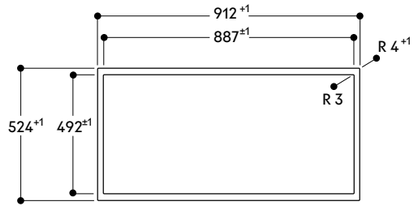


Installazione a filo top

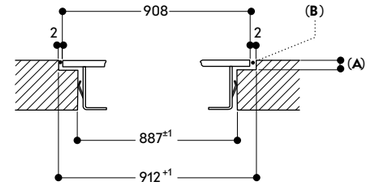


A: 3.5$^{-0.5}$

Vista dall'alto

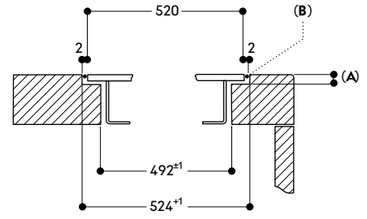


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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

Misure in mm



Piano cottura Full Induction
Vario serie 400
CX 482

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

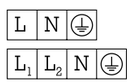
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

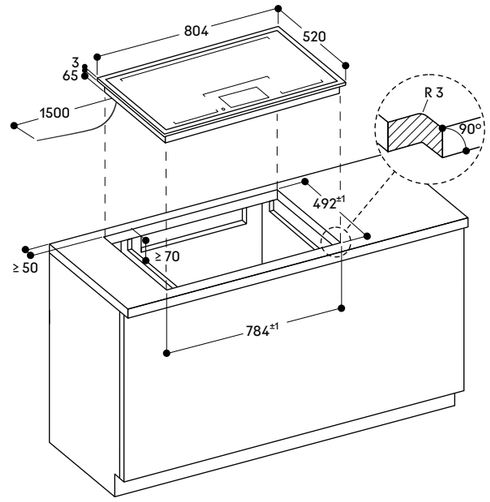
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni del taglio foro incasso.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi.
A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

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

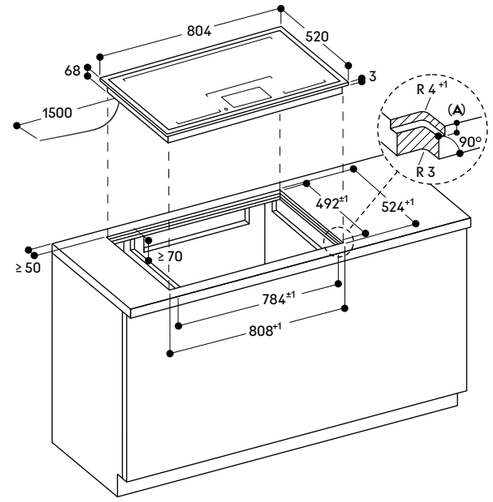
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

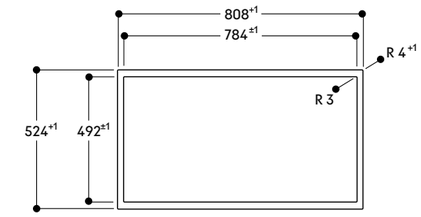


Installazione a filo top

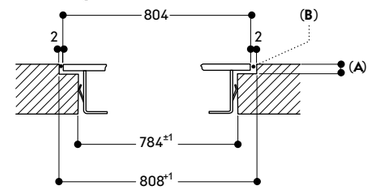


A: 3.5 -0.5

Vista dall'alto

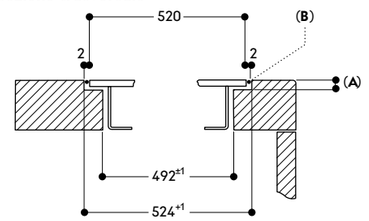


Sezione longitudinale



A: 3.5 -0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5 -0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 492

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

Accessori necessari per l'installazione

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

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

Accessori per l'installazione

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

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

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

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

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm

17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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

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

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

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

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

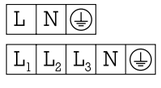
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

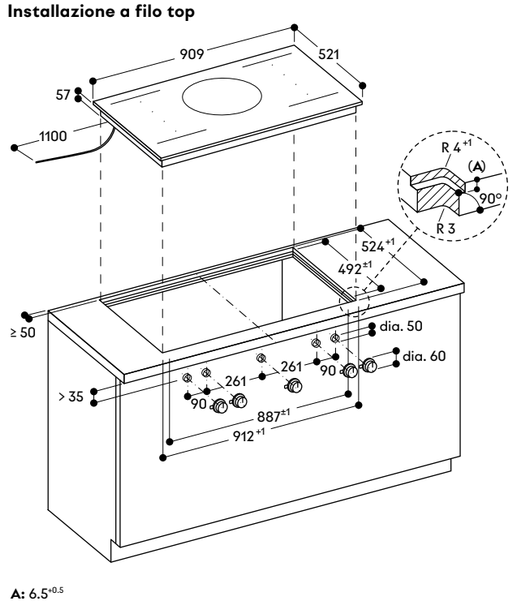
Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in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

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

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo. Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,9 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

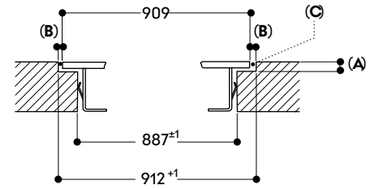


Installazione a filo top



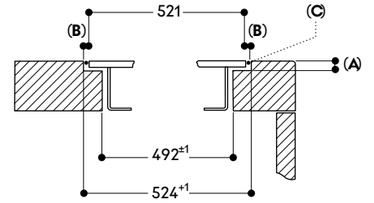
A: 6.5 +0.5

Sezione longitudinale



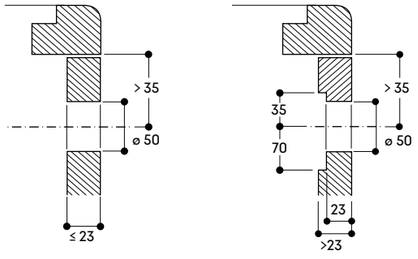
A: 6.5 +0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale

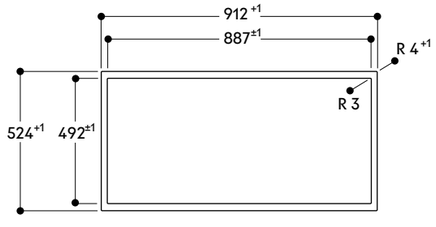


A: 6.5 +0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Installazione manopola



Vista dall'alto



Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 492

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

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

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

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm
WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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

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

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

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

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

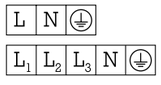
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

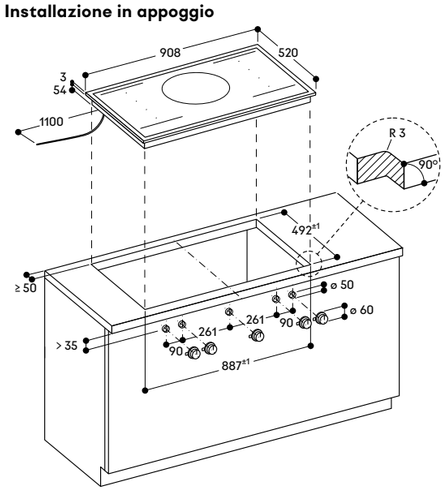
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm,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

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

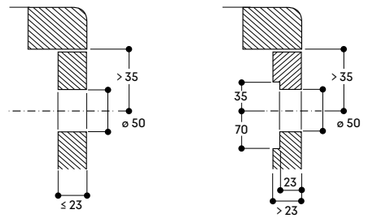
Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,9 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



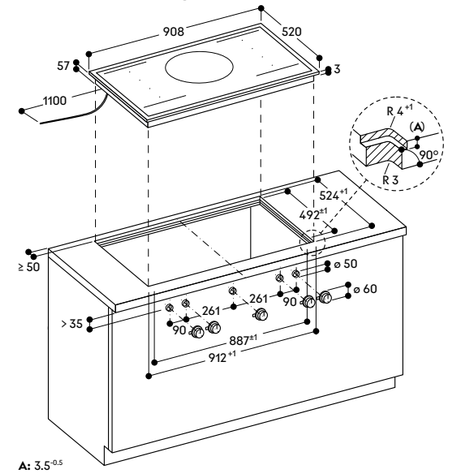
Installazione in appoggio



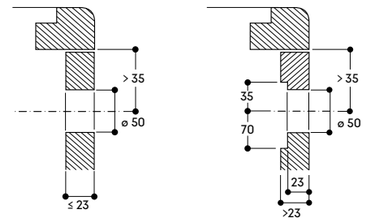
Installazione manopola



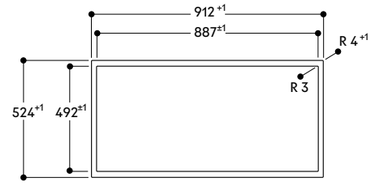
Installazione a filo top



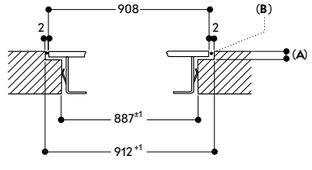
Installazione manopola



Vista dall'alto

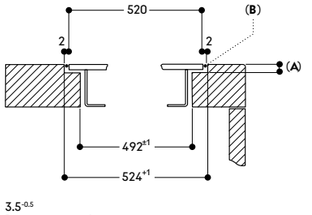


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 482

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

Accessori necessari per l'installazione
CKI 440 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole
CKI 440 000
Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per combinazioni Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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

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

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

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

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

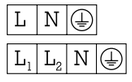
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

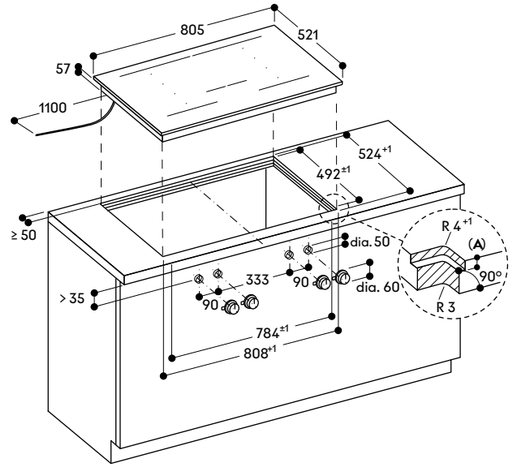
Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in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

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

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

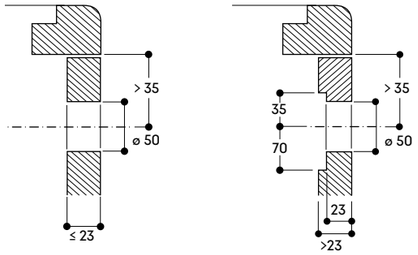


Installazione a filo top

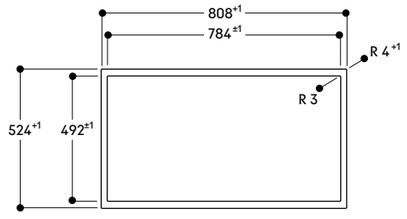


A: 6.5+0.5

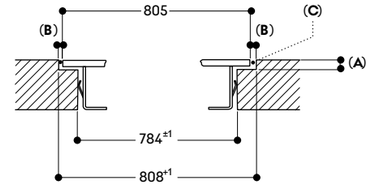
Installazione manopola



Vista dall'alto

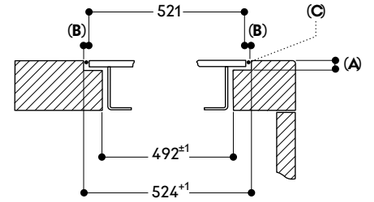


Sezione longitudinale



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 482

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

Accessori necessari per l'installazione
CKI 440 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole
CKI 440 000
Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

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

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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

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

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

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

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

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

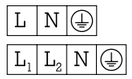
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

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

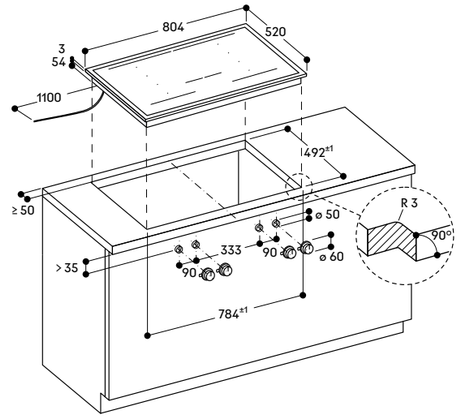
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario l'utilizzo dell'elemento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

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

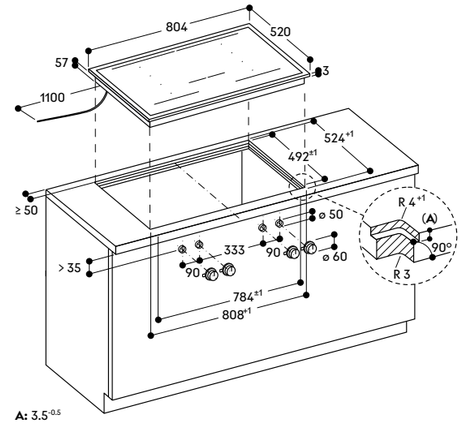
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

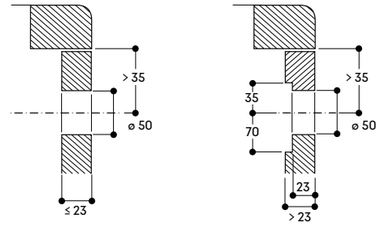


Installazione a filo top

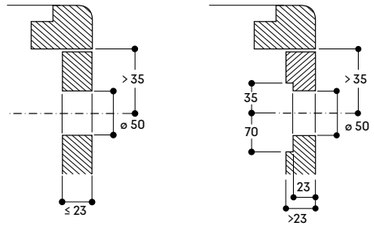


A: 3.5-0.5

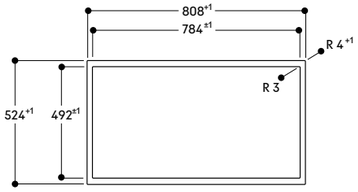
Installazione manopola



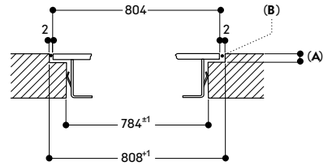
Installazione manopola



Vista dall'alto

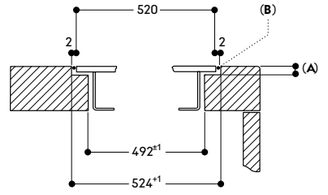


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 462

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

Accessori necessari per l'installazione
CKI 440 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole
CKI 440 000
Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per combinazioni Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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

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

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

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

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

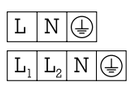
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

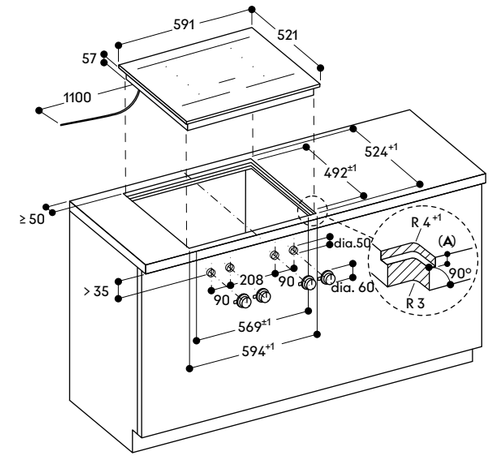
Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in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

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

Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

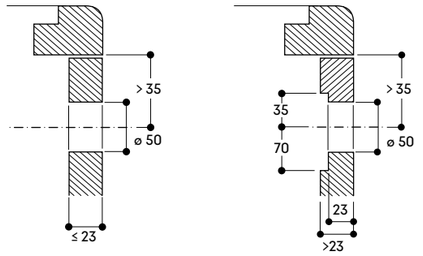


Installazione a filo top

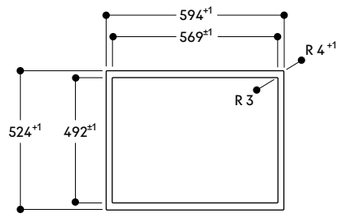


A: 6.5$^{+0.5}$

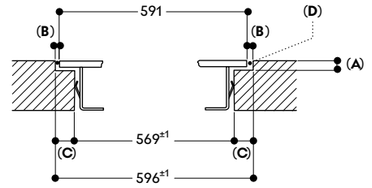
Installazione manopola



Vista dall'alto

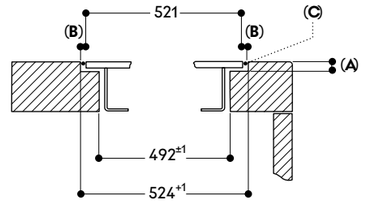


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 462

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

Accessori necessari per l''installazione
CKI 440 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole
CKI 440 000
Manopole nere serie 400
per VI 462, VI 482, CV 482, CV 492
Controllo elettronico
Set di 4 manopole

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

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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

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

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

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

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

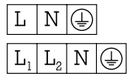
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

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

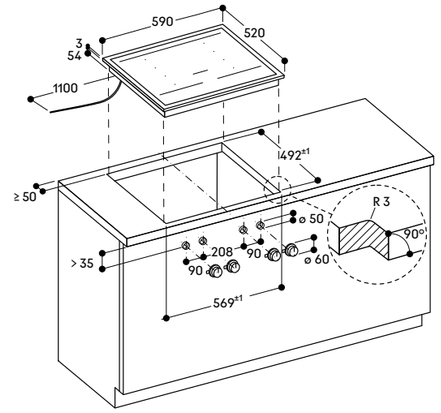
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm,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

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

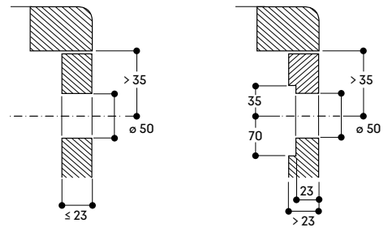
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,7 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



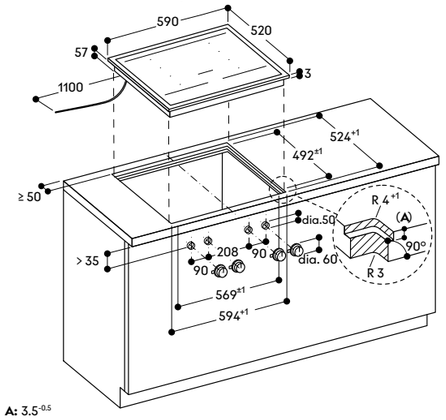
Installazione in appoggio



Installazione manopola

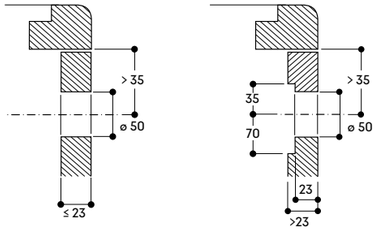


Installazione a filo top

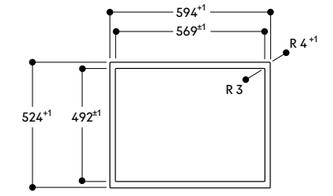


A: 3.5-0.5

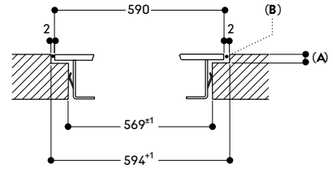
Installazione manopola



Vista dall'alto

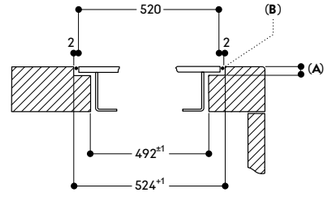


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 422

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

Accessori necessari per l'installazione
CKI 420 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole
CKI 420 000
Manopole nere serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per combinazioni Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm

Disponibile versione con cornice.

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

Highlights
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Senza cornice per installazione a filo top.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

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

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

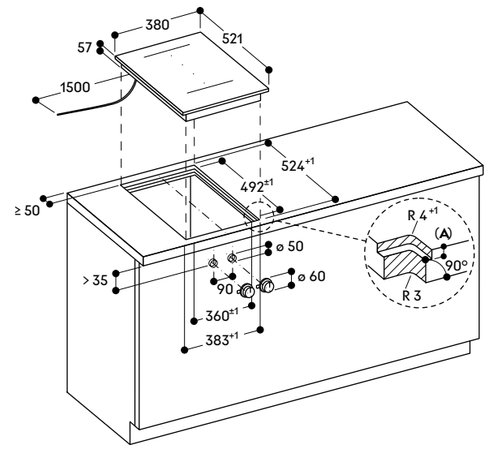
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

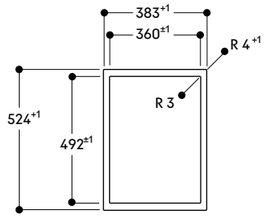
L N ⏚

Installazione a filo top

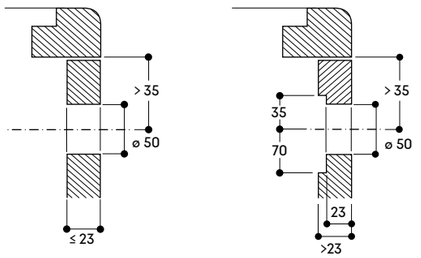


A: 6,5$^{+0,5}$

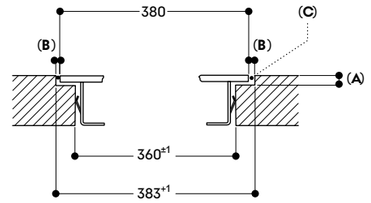
Vista dall'alto



Installazione manopola

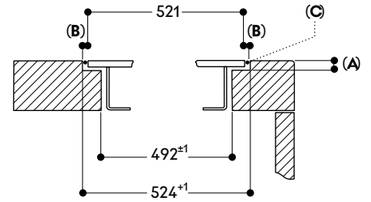


Sezione longitudinale



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

Sezione trasversale



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

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 400
VI 422

VI 422 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKI 420 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole
CKI 420 000
Manopole nere serie 400
per VI 422
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

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

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm

Disponibile versione senza cornice.

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

Highlights
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Cornice in acciaio inox 3 mm.
— Per installazione in appoggio o a filo top.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

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

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

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

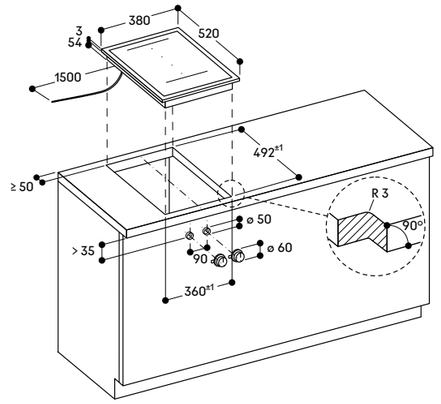
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm,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

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 10 kg.

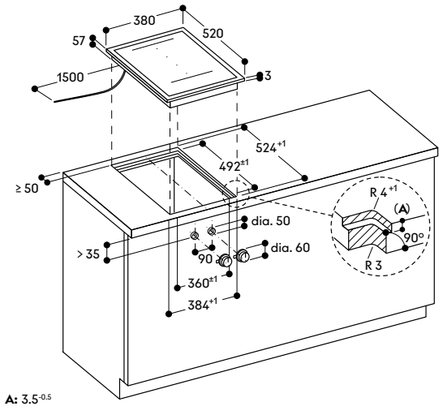
Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

L N ⏚

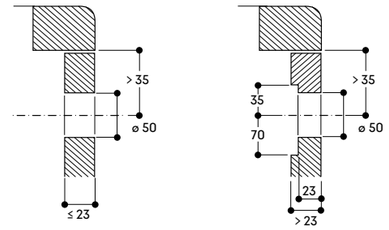
Installazione in appoggio



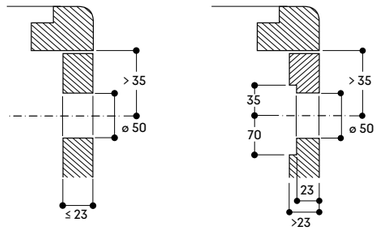
Installazione a filo top



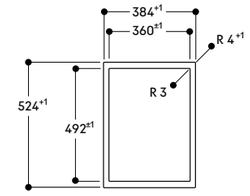
Installazione manopola



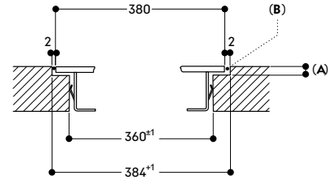
Installazione manopola



Vista dall'alto

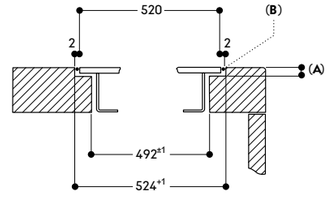


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Wok a induzione
Vario serie 400
VI 414

VI 414 105
Senza cornice
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKI 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CKI 410 000
Manopola nera serie 400
per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per combinazioni Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm.

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza 10 cm
WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok solo per piani ad induzione Vario

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione con cornice.

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

Highlights
— Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Senza cornice per installazione a filo top.
— Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
1 zona a induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

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

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

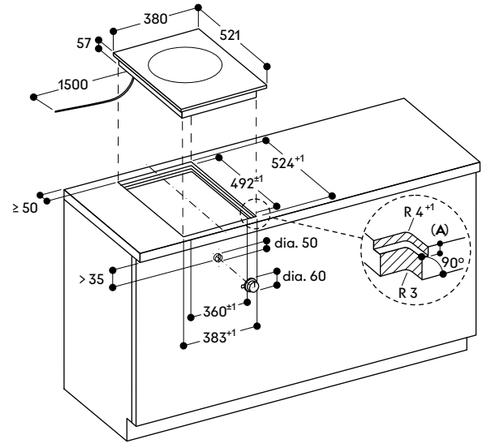
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

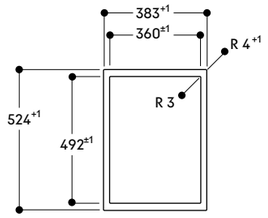
L N ⏚

Installazione a filo top

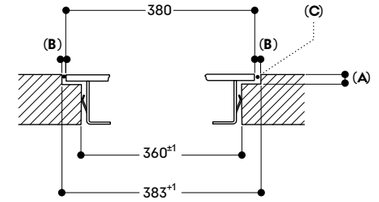


A: 6.5+0.5

Vista dall'alto

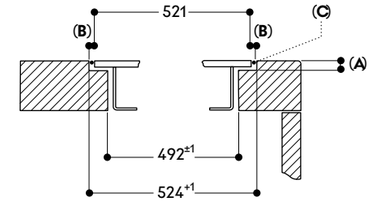


Sezione longitudinale



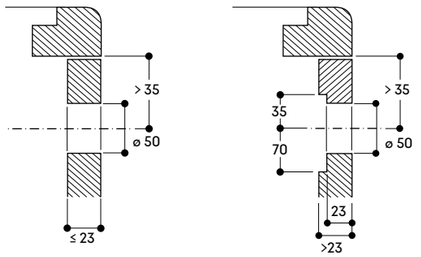
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Installazione manopola



Misure in mm



Piano cottura Wok a induzione
Vario serie 400
VI 414

VI 414 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKI 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CKI 410 000
Manopola nera serie 400
per VI 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

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

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato
con fondo ø 36 cm, 6 litri, altezza
10 cm
WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok
solo per piani ad induzione Vario

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm

Disponibile versione senza cornice.

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

Highlights
— Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Cornice in acciaio inox 3 mm.
— Per installazione in appoggio o a filo top.
— Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
1 zona induzione ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a ø 26 cm (2600 W, con booster 3700 W) e a ø 32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

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

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

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

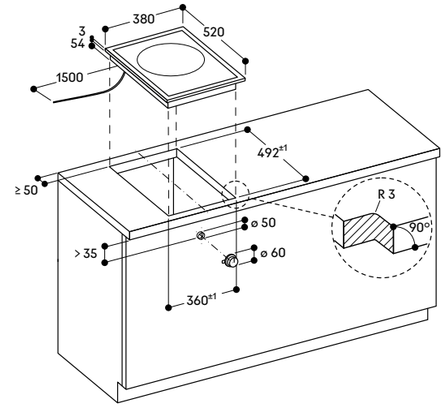
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
È consigliabile allineare manopole e zone cottura.
Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm,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

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 10 kg.

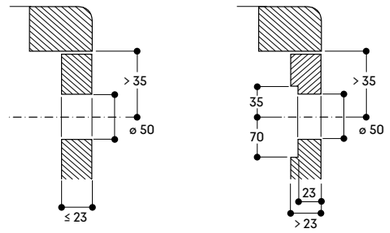
Valori di collegamento
Assorbimento totale 3,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 1,4 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

L N ⏚

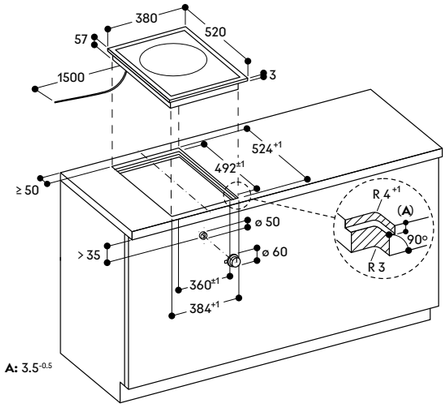
Installazione in appoggio



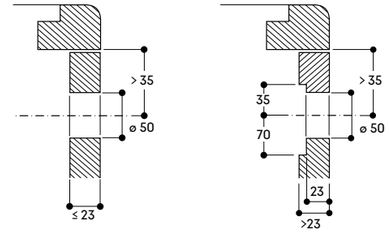
Installazione manopola



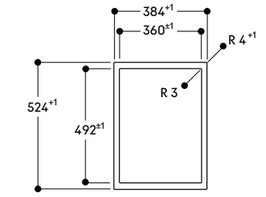
Installazione a filo top



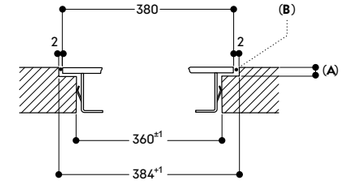
Installazione manopola



Vista dall'alto

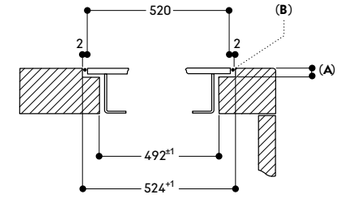


Sezione longitudinale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: 3.5-0.5
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura a gas
Vario serie 400
VG 491

VG 491 115F
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Gpl 28- 37 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 491 215
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione

CKG 450 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VG 491
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

CKG 450 000
Manopole nere serie 400
per VG 491
Controllo elettronico
Set di 5 manopole

Accessori per l'installazione

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

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

Accessori speciali

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

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

Highlights
- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
VG 491 115F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole di ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole di ø max. 24 cm.

VG 491 215
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole di ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole di ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Bruciatori in ottone.
Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

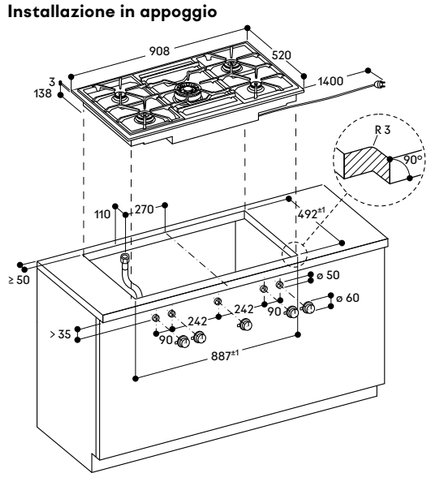
Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

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

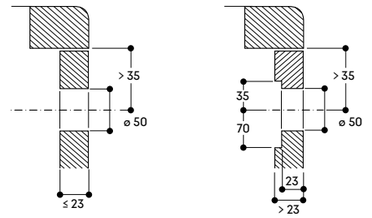
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.
Non è cosigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 76 cm.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Peso dell'apparecchio 31 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8 /18,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

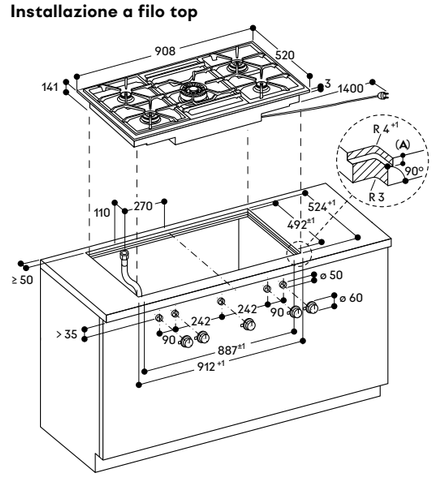
Installazione in appoggio



Installazione manopola

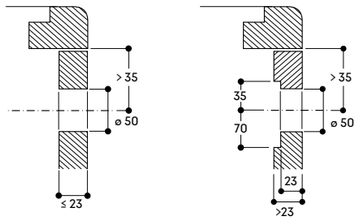


Installazione a filo top

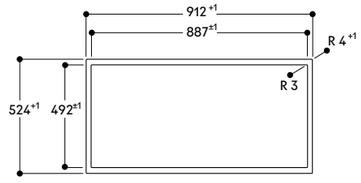


A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

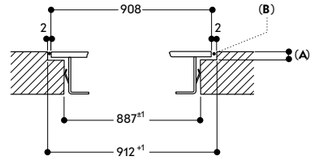
Installazione manopola



Vista dall'alto

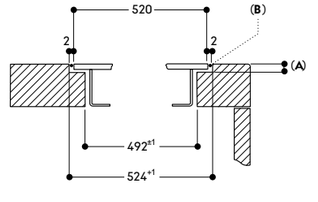


Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura a gas Wok
Vario serie 400
VG 415

VG 415 115F
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28- 37 mbar
La manopola deve essere ordinata separatamente

VG 415 215
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar
La manopola deve essere ordinata separatamente

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori necessari per l'installazione

CKG 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

CKG 410 000
Manopola nera serie 400
per VG 415
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione

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

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

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie 400

Accessori speciali

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

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

Highlights
- Potente fiamma a corona multipla fino a 6 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
VG 415 115F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 5800 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

VG 415 215
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 6000 W), adatto a padelle/ pentole fino a ø 32 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Griglia in ghisa con superficie piana.
Bruciatori in ottone.

Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

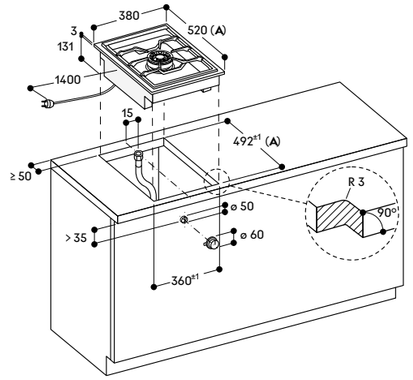
Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro.

Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 414.
Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 15 kg.

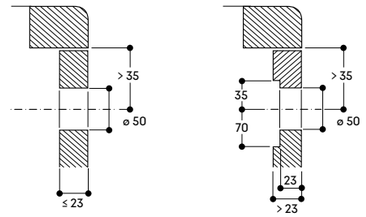
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

Installazione in appoggio



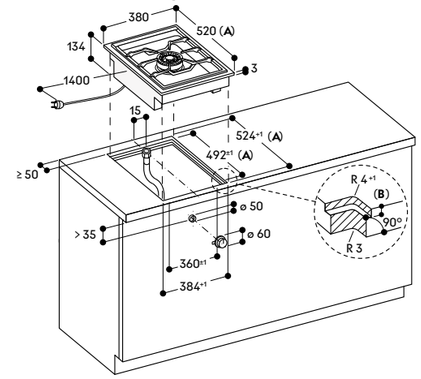
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione manopola



Misure in mm

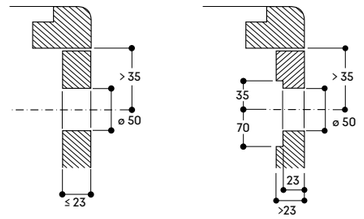
Installazione a filo top



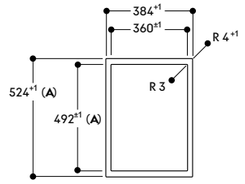
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

B: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani a induzione senza cornice

Installazione manopola

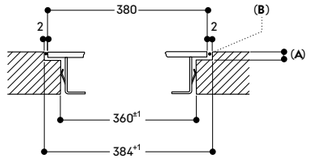


Vista dall'alto



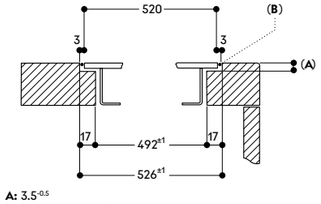
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate



Piano cottura a gas
Vario serie 400
VG 425

VG 425 115F
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Gpl 28- 37 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

VG 425 215
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Metano 20 mbar
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

CKG 420 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VG 425
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

CKG 420 000
Manopole nere serie 400
per VG 425
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione

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

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

VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie 400

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

Highlights
- 2 bruciatori con potenza regolabile fino a 4 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
- Acciaio inox 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura Simmer a minima intensità.
- Solide griglie in ghisa con superficie piana.
- Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
VG 425 115F
1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.
1 bruciatore a corona doppia (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

VG 425 215
1 bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 W – 4000 W), adatto a pentole con ø max. 28 cm.
1 bruciatore a corona doppia (165 W – 2000 W), adatto a pentole con ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Griglia in ghisa.
Bruciatori in ottone.

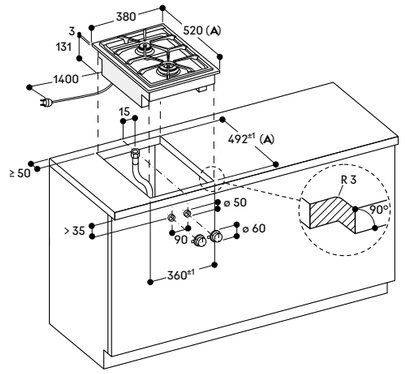
Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Apporto aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è necessario l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance e sicurezza del piano cottura.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso deve essere 70 cm.
Peso dell'apparecchio 14 kg.

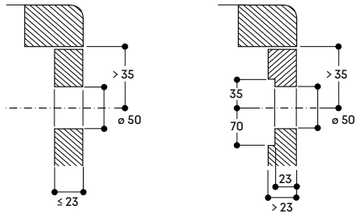
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

Installazione in appoggio

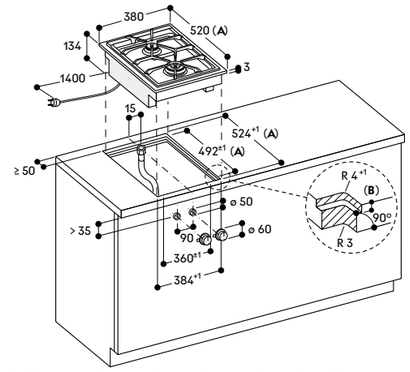


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Installazione manopola

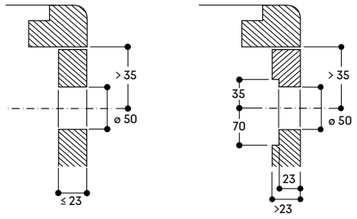


Installazione a filo top

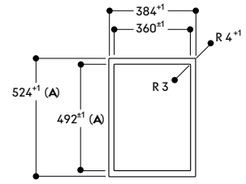


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola

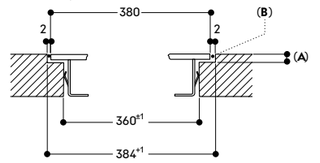


Vista dall'alto



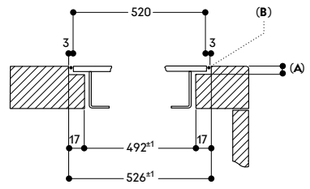
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm



Piastra Teppan Yaki
Vario serie 400
VP 414

VP 414 115
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
2 spatole

Accessori necessari per l'installazione
CKP 420 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VP 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole
CKP 420 000
Manopole nere serie 400
per VP 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per piani Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione
per piani Vario serie 400
con installazione in appoggio, 3 mm
VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie 400

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

Highlights
— Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
— Regolazione esatta della temperatura fino a 240 °C.
— Ottimale distribuzione del calore.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Acciaio inox 3 mm.
— Per installazione in appoggio o a filo top.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Zone cottura
Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Regolazione elettronica della temperatura da 120 °C a 240 °C.

Caratteristiche
2 zone, ciascuna da 1500 W, possono essere usate come un'unica superficie oppure separatamente.
Funzione mantenimento in caldo.
Pulizia semplificata.

Sicurezza
Spegnimento di sicurezza.
Indicatore di preriscaldamento e calore residuo.

Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

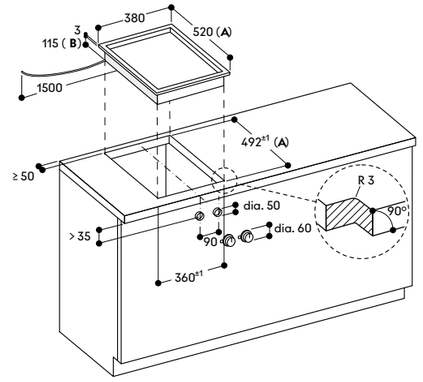
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.
Lasciare una distanza min. di 40 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
Peso dell'apparecchio 12 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

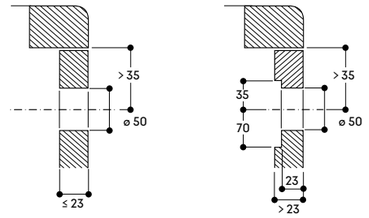
L N ⏚

Installazione in appoggio

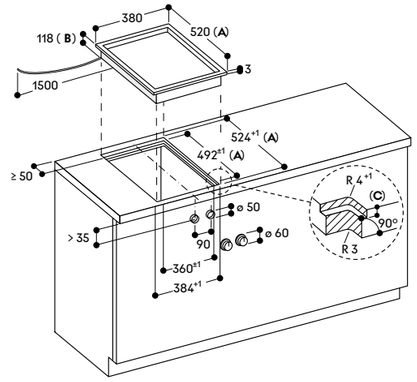


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

Installazione manopola

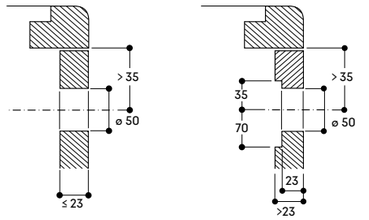


Installazione a filo top

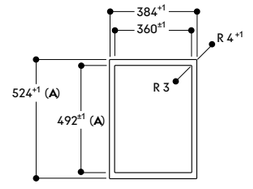


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola

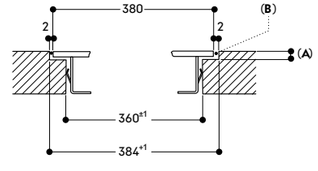


Vista dall'alto



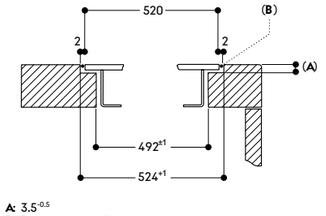
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{+0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale



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

Misure in mm



Grill elettrico
Vario serie 400
VR 414

VR 414 115
Acciaio inox
Larghezza 38 cm
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In dotazione
1 pirofila in ghisa
1 confezione di pietra lavica
1 spazzola per la pulizia
2 griglie in ghisa

Accessori necessari per l'installazione
CKR 420 010
Manopole acciaio inox serie 400
per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole
CKR 420 000
Manopole nere serie 400
per VR 414
Controllo elettronico
Set di 2 manopole

Accessori per l'installazione
VA 420 004
Elemento di congiunzione
per piani Vario serie 400
con installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione
per piani Vario serie 400
con installazione in appoggio, 3 mm
VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie 400

Accessori speciali
LV 030 000
Confezione pietra lavica

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

Highlights
— 2 zone controllabili separatamente.
— Piastra in ghisa, mezza dimensione, per friggere e grigliare contemporaneamente su due superfici separate.
— Griglie in ghisa removibili, vassoio con pietra lavica.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Cornice in acciaio inox 3 mm.
— Per installazione in appoggio o a filo top.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Regolazione elettronica a 12 livelli.

Caratteristiche
Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox.
Due resistenze regolabili separatamente (1500 W). Possono essere combinate per operare come unica superficie.
Due griglie in ghisa.

Sicurezza
Spegnimento di sicurezza.
Indicatore di preriscaldamento e del calore residuo.

Precauzioni di montaggio
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Importante: eventuali piani cottura (VG, VP e VR), se provvisti di coperchio in acciaio inox, possono essere installati solo in vani di incasso singoli. Pertanto, non è possibile combinare tra loro più apparecchi in un unico foro. Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di almeno 50 mm.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400, con o senza coperchio, è necessario invece l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi.
A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

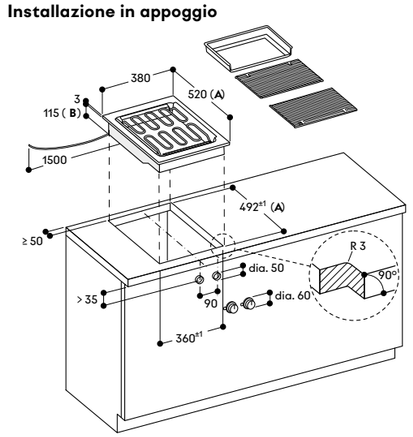
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e il foro incasso sul piano di lavoro.

Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.
Distanza dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm.
L'apparecchio può essere installato dall'alto.
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare il Grill elettrico tra 2 VL 414, ciascuna collegata con un motore.
Inoltre, si raccomanda di non installare mai il Grill VR 414 in combinazione con aspirazione da piano VL/AL in modalità a ricircolo.
Ogni volta che si installa il Grill Elettrico si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione a estrazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.
Peso dell'apparecchio 26 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 3 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.

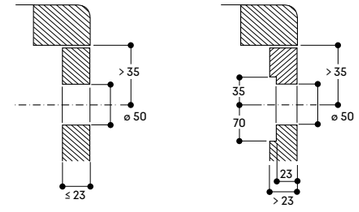
L N ⏚

Installazione in appoggio

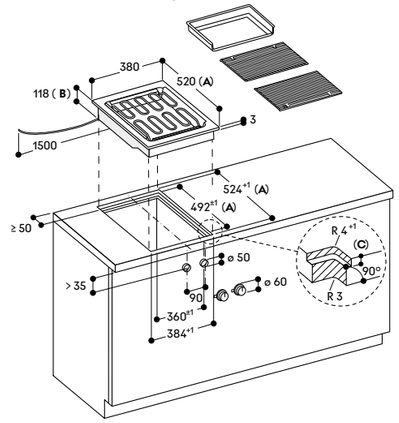


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)

Installazione manopola

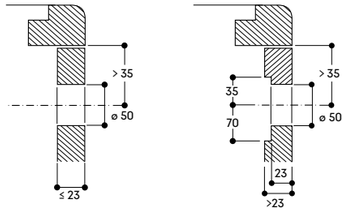


Installazione a filo top

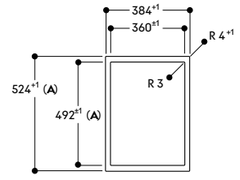


A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate
B: 133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro)
C: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice

Installazione manopola

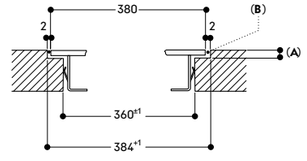


Vista dall'alto



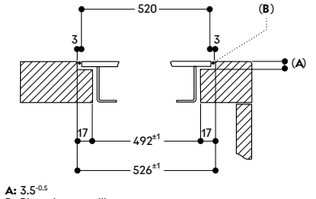
A: Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Sezione longitudinale



A: $3.5^{-0.5}$
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con piani cottura a induzione senza cornice
B: Riempire con silicone

Sezione trasversale

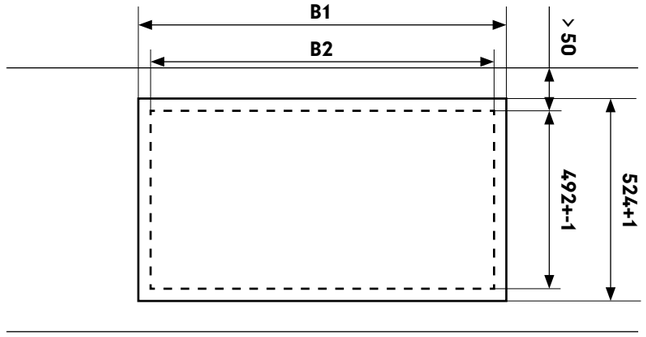


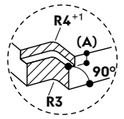
A: $3.5^{-0.5}$
B: Riempire con silicone
Se si installa con il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.
Osservare le precauzioni di montaggio separate

Misure in mm

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 senza unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400 con installazione a filo top.
Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



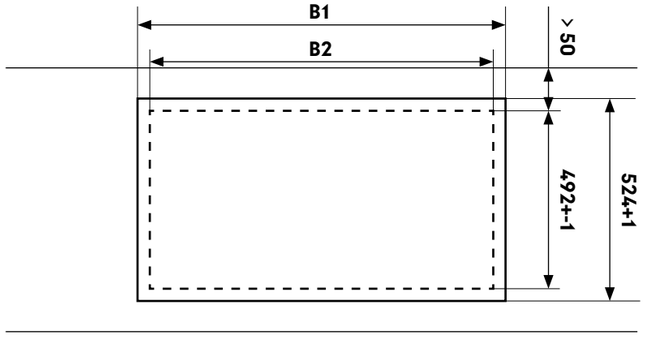


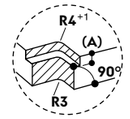
Per dimensione A:
3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 380	766 +1	748 +-1	1
	380 / 380 / 380	1148 +1	1130 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1530 +1	1512 +-1	3
	591 / 380	977 +1	959 +-1	1
	380 / 591 / 380	1359 +1	1341 +-1	2
	805 / 380	1191 +1	1173 +-1	1
	909 / 380	1295 +1	1277 +-1	1

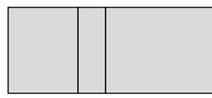
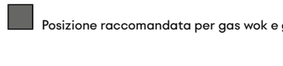
Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione a filo.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400 con installazione a filo top.
Prendendo in considerazione le pagine di prodotto e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.





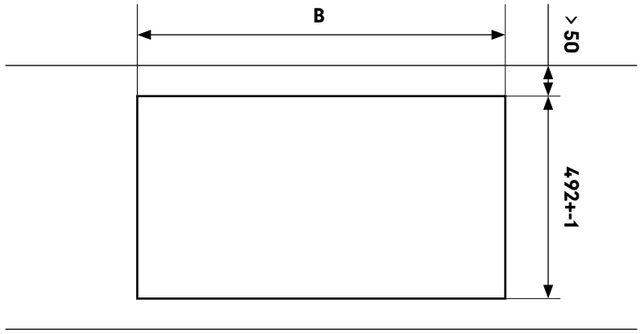
Per dimensione A:
3,5 - 0,5 per combinazioni con solo piani dotati di cornice.
6,5 +0,5 per combinazioni con almeno un piano a induzione senza cornice

Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B1 [mm]	Dimensione B2 [mm]	N. di VA420004
	380 / 155 / 380	923 +1	905 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1080 +1	1062 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1462 +1	1444 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	2001 +1	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1844 +1	1826 +-1	5
	155 / 591 / 155	909 +1	891 +-1	2
	155 / 591 / 155 / 380	1291 +1	1273 +-1	3
	380 / 155 / 591 / 155 / 380	1673 +1	1655 +-1	4
	380 / 155 / 805 / 155 / 380	1887 +1	1869 +-1	4

Posizione raccomandata per gas wok e grill

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 senza unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

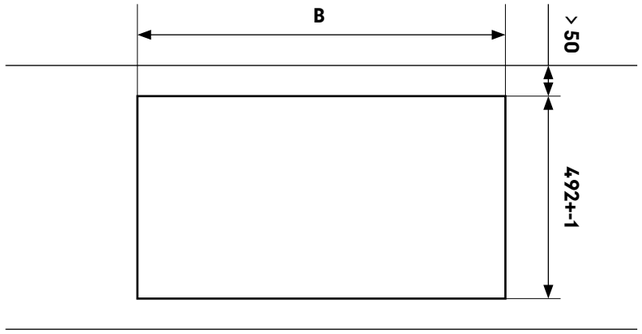
La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400 con installazione in appoggio.
Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.

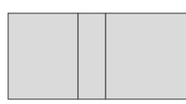
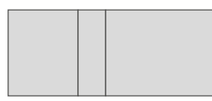
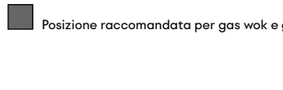


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 380	743 +-1	1
	380 / 380 / 380	1126 +-1	2
	380 / 380 / 380 / 380	1509 +-1	3
	590 / 380	953 +-1	1
	380 / 590 / 380	1336 +-1	2
	804 / 380	1167 +-1	1
	908 / 380	1271 +-1	1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 400 con unità di aspirazione VL 414 per installazione in appoggio.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400 con installazione in appoggio.
Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.

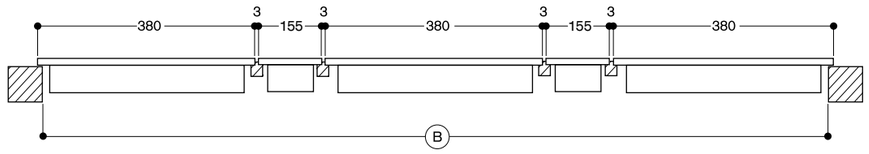


Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VA420010
	380 / 155 / 380	901 +-1	2
	380 / 155 / 380 /155	1059 +-1	3
	380 / 155 / 380 / 155 / 380	1442 +-1	4
	380 / 155 / 380 / 155 / 380 / 155 / 380	1983 +-1	6
	380 / 155 / 380 / 380 / 155 / 380	1825 +-1	5
	155 / 590 / 155	886 +-1	2
	155 / 590 / 155 / 380	1269 +-1	3
	380 / 155 / 590 / 155 / 380	1652 +-1	4
	380 / 155 / 804 / 155 / 380	1866	4

 Posizione raccomandata per gas wok e grill

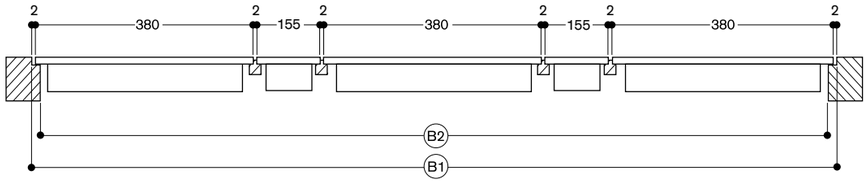
Dimensioni dei fori d’incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 400. Calcolatore per la larghezza del foro d’incasso.

Calcolo della larghezza del foro d’incasso per l’installazione in appoggio
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414.



		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(B) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.442 +/- 1	..... +/- 1

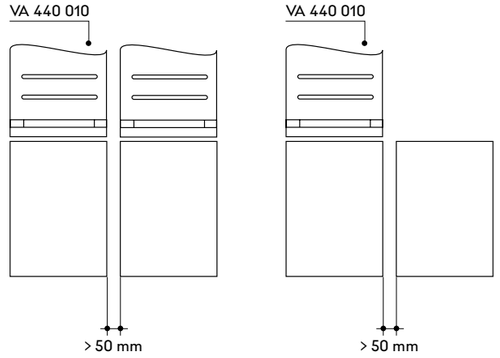
Calcolo della larghezza del foro d’incasso per l’installazione a filo
Esempio di una combinazione costituita da VI 414, VI 422, VP 414 e 2 VL 414



		Esempio		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 155)	1.450	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 2 mm	4 x 2	+ 8	.....
- ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	- 14	- 14
(B2) Larghezza totale del foro	(in mm)		1.444 +/- 1	..... +/- 1
+ ingombri laterali degli apparecchi	(7 mm / lato)	14	+ 14	+ 14
+ striscia di silicone (circonferenza 2 mm)		2 x 2	+ 4	+ 4
(B1) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1.462 + 1	..... 0/+ 1

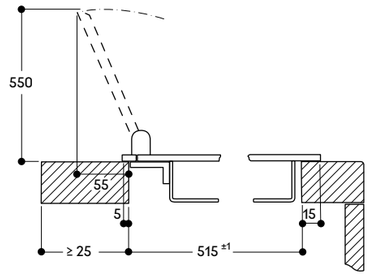
Installazione con coperchio di apparecchi Vario serie 400 in singoli fori di incasso.

Alcuni apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox.
Eventuali piani cottura con coperchio (VG, VP e VR) possono essere installati solo in fori di incasso singoli.
Se si installano più apparecchi in singoli fori incasso, la distanza minima tra loro deve essere di 50 mm.

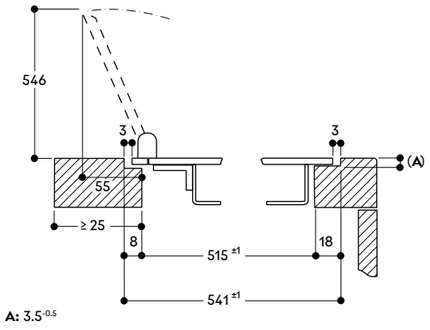


Se si installa il coperchio VA 440 prendere in considerazione lo spazio addizionale richiesto per la profondità.
Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell’intaglio in profondità.

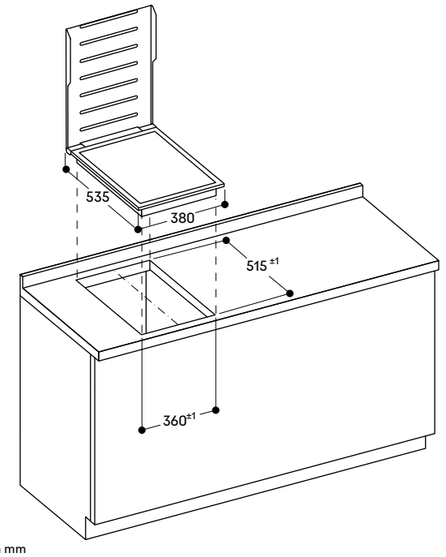
Installazione in appoggio con coperchio



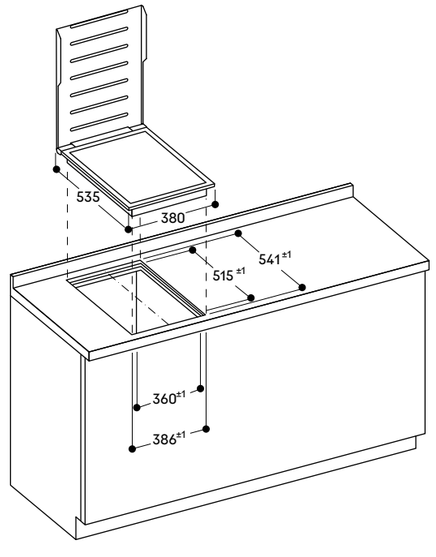
Installazione a filo con coperchio



Installazione in appoggio con coperchio



Installazione a filo con coperchio



Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 200
VI 262

VI 262 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 301
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

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

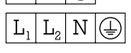
Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

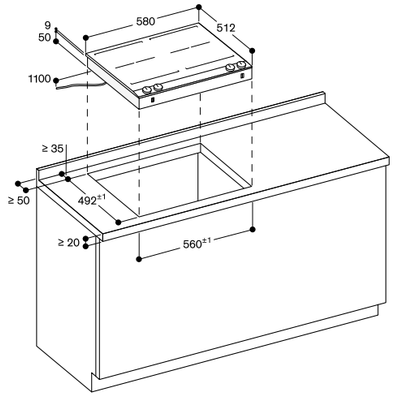
Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 7,4 kW.
Cavo di collegamento 1,1 m con spina Schuko.



Installazione in appoggio



Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 200
VI 242

VI 242 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 38 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 301
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

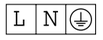
Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

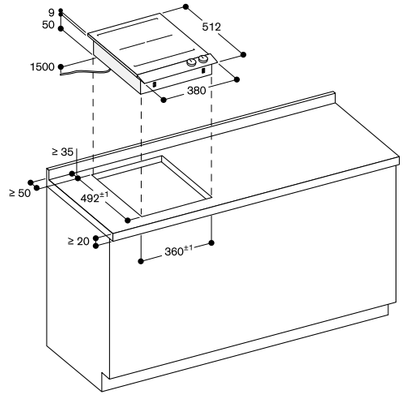
Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Installazione in appoggio



Misure in mm



Piano cottura Flex Induction
Vario serie 200
VI 232

VI 232 121
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
1 raschietto

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
CA 051 301
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
VD 200 020
Coperchio nero

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

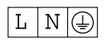
Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

Caratteristiche
Zone cottura serigrafate.
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Sistema di riconoscimento pentole.
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

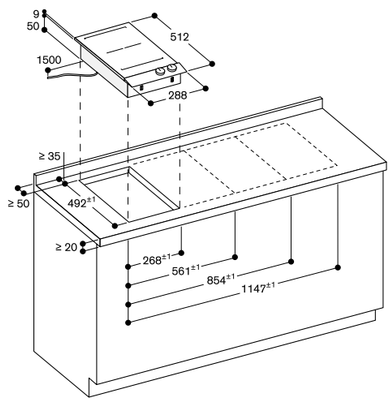
Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Installazione in appoggio



Misure in mm



Piano cottura a gas
Vario serie 200
VG 264

VG 264 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm
Gpl 28-37 mbar
VG 264 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 60 cm
Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
— Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
— Fino a 9,8 kW con 4 bruciatori.

Zone cottura
2 bruciatori rapidi (560 W - 3000 W), adatti a pentole di ø max 22 cm.
2 bruciatori standard (380 W - 1900 W), adatti a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana.
Bruciatori smaltati.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

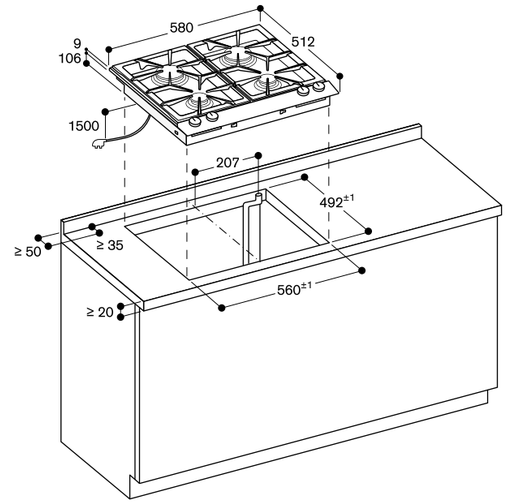
Precauzioni di montaggio
VG 264 120F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 264 220
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza piano intermedio.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata
sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 15 kg.

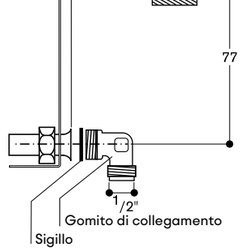
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 9,8 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas



Misure in mm



Piano cottura a gas Wok
Vario serie 200
VG 231

VG 231 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Gpl 28–37 mbar

VG 231 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
VD 200 020
Coperchio nero
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
— Bruciatore Wok a corona multipla in ottone fino a 6 kW.

Zone cottura
VG 231 120F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

VG 231 220
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 30 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.
Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

Caratteristiche
Griglia in ghisa.
Bruciatori in ottone.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

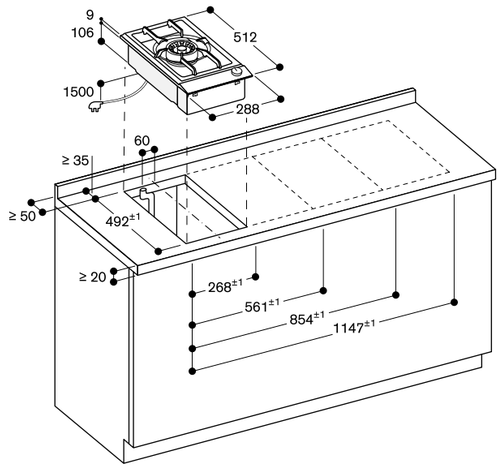
Precauzioni di montaggio
VG 231 120F
Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

VG 231 220
Speciale ugello per gpl 28-30/37 mbar ordinabile separatamente.

In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 11 kg.

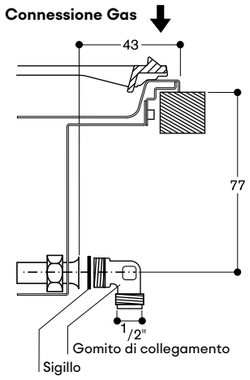
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas



Misure in mm



Piano cottura a gas
Vario serie 200
VG 232

VG 232 120F
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Gpl 28–37 mbar

VG 232 220
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm
Metano 20 mbar

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
VD 200 020
Coperchio nero

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.
— Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.

Zone cottura
1 bruciatore rapido (560 W – 3000 W), adatto a pentole di ø max 22 cm.
1 bruciatore standard (380 W – 1900 W), adatto a pentole di ø max 20 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

Caratteristiche
Griglia in ghisa con superficie continua.
Bruciatori smaltati.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicatore luminoso del calore residuo.
Indicatore di funzionamento.

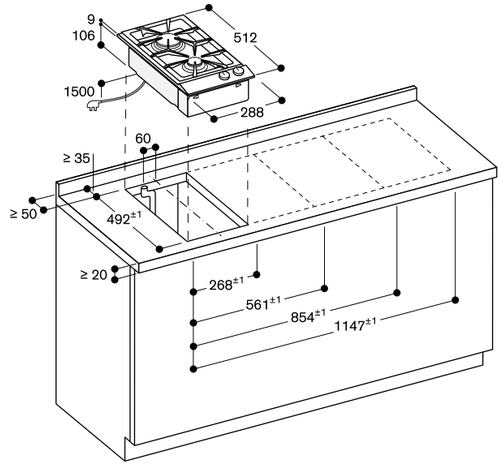
Precauzioni di montaggio
VG 232 120F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 65 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

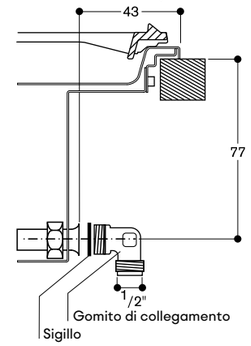
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 4,9 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete 150 mm

Connessione Gas



Misure in mm



Piastra Teppan Yaki
Vario serie 200
VP 230

VP 230 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
2 spatole

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
VD 200 020
Coperchio nero

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Superficie metallica cromata ad alta resistenza per arrostire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
— Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.

Zone cottura
Superficie di cottura: 844 cm².

Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

Caratteristiche
Elemento riscaldante (1800 W).
Funzione mantenimento in caldo.
Pulizia semplificata.
Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

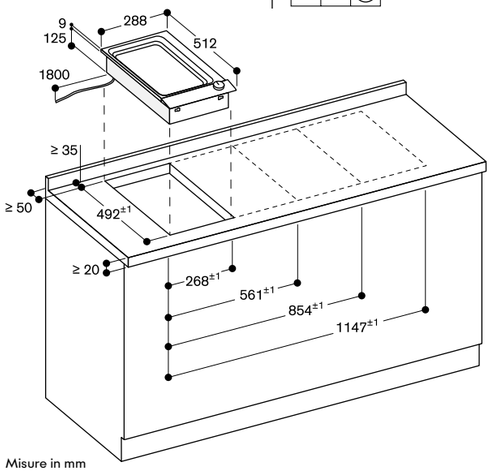
Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.
Peso dell'apparecchio 9 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 1,8 kW.
Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.

L N ⏚

Installazione in appoggio



Misure in mm



Grill elettrico
Vario serie 200
VR 230

VR 230 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 28 cm

In dotazione
1 griglia in ghisa
1 confezione di pietra lavica
1 spazzola per la pulizia

Accessori per l'installazione
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
LV 030 000
Confezione pietra lavica per ricambio
VD 200 020
Coperchio nero

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

Highlights
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 200.
— Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Due zone, regolabili separatamente.
— Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

Funzionamento
Manopole di controllo con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Regolazione a 9 livelli.

Caratteristiche
2 resistenze regolabili separatamente (1500 W).
Possono essere combinate per operare come unica superficie.
Griglia in ghisa.
Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

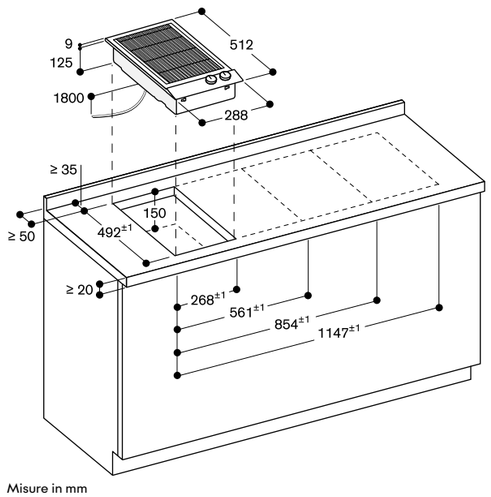
Sicurezza
Indicatore luminoso del calore residuo.
Spia di funzionamento.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
In caso di combinazione con unità di aspirazione da piano, è sempre necessario posizionare l'apparecchio tra 2 VL 200.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale elettrico 3,0 kW.
Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.

L N ⏚

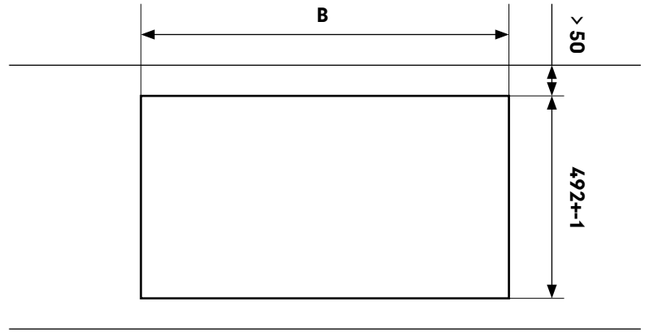
Installazione in appoggio

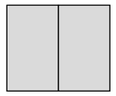
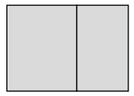


Misure in mm

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 200 senza unità di aspirazione VL 200.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



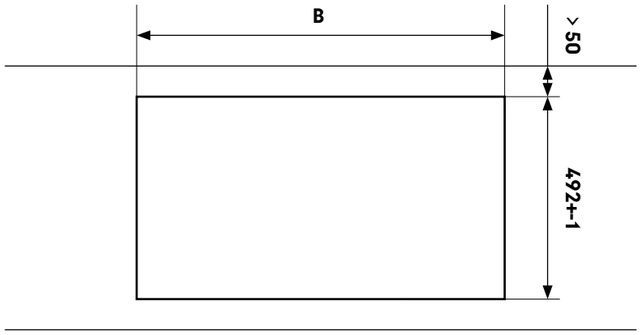
Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	288	561 +-1	1
	288	854 +-1	2
	288	1147 +-1	3
	380 / 288	653 +-1	1
	580 / 288	853 +-1	1

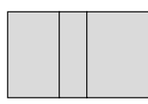
Nel caso di configurazioni diverse da quelle riportate in tabella il calcolo dellla larghezza (B) può essere ottenuto con la seguente formula:

		Esempio con 4 piani da 28 cm		Vostra combinazione
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(4x 288)	1.152	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 5 mm	3 x 5	+ 15	.....
- ingombri laterali degli apparecchi	(20 mm totali)	20	- 20	- 20
= (B) Larghezza totale del foro	**(in mm)**		= 1.147 +/- 1	..... +/- 1

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di piani serie 200 con unità di aspirazione VL 200.

La tabella seguente indica le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della serie 200. Prendendo in considerazione le pagine di prodotto precedenti e i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione del foro incasso.



Piani cottura	Larghezza apparecchio [mm]	Dimensione B [mm]	N. di VV200010 / VV200020
	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

Posizione raccomandata per gas wok e grill

Note di installazione per piani a induzione

Applicabile a CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262.

Ingresso aria

I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile

Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano

Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è
— 300 mm in caso di piano da 30 cm
— 350 mm in caso di piano da 40 cm
— 550 mm in caso di piano da 60 cm a 80 cm
— 820 mm in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio

Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.
Larghezza dell'intaglio
— 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm
** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come per piani CX 482/492 senza cornice 80 cm.

Combinazione con altri apparecchi

Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

Combinazione con AL 400

Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

A Di fronte allo spazio di aerazione

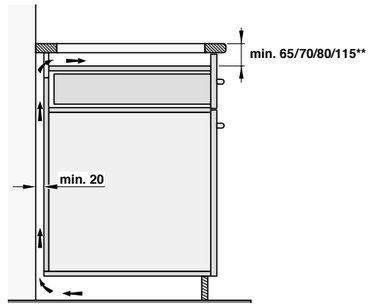
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

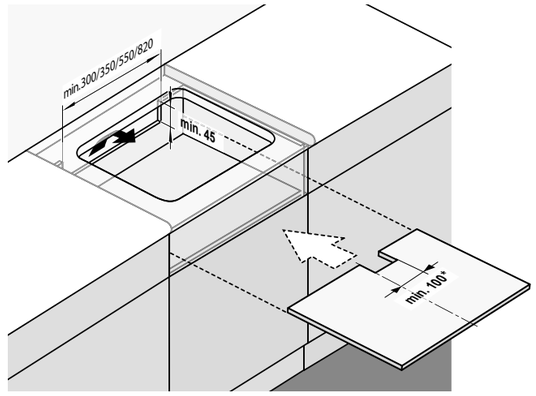
B Adiacente allo spazio di aerazione

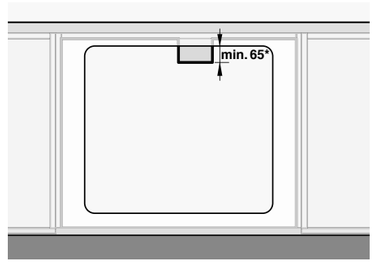
Lo spazio tra area di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio

Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







Accessori e accessori speciali per piani cottura Vario serie 400

CA 414 110F
Presa elettrica



CA 414 100F
Presa elettrica nera



CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



LV 030 000
Confezione di pietra lavica



VA 440 010
Coperchio in acciaio inox serie Vario 400



GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki GN1/1 per piano Full Induction CX



CA 051 301
Teppan Yaki
per piani Flex Induction



CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex induction



17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm
ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.





WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok



AA 414 010
Deflettore aria per piani a gas in affiancamento a VL 414



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



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



Accessori e accessori speciali per piani cottura Vario serie 200

LV 030 000
Confezione di pietra lavica



VD 200 020
Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero
Larghezza 28 cm



CA 051 301
Teppan Yaki
per piani Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex induction



CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
per piani cottura Flex Induction



17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.



LS 041 001
Deflettore aria in acciaio inox
per piani a gas in affiancamento VL 200



VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200



VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200



Piani cottura a induzione Vario serie 400















Tipologia		Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione
Senza cornice per installazione a filo top		—	—	VI 492 105 VI 492 115	VI 482 105 VI 482 115	VI 462 105 VI 462 115	VI 422 105 VI 422 115	VI 414 105 VI 414 115
Cornice in acciaio inox 3 mm per installazione ad appoggio o a filo top		CX 492 111	CX 482 111					
Dimensioni								
Larghezza	(cm)	90	90	90	80	60	38	38
Profondità	(cm)	52	52	52	52	52	52	52
Profondità incassata	(cm)	6,5	6,5	5,7	5,7	5,7	5,7	5,7
Funzionamento								
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		—/—	—/—	•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		•/—/—	•/—/—	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
Display bicromatico (bianco/arancione)		—	—	•	•	•	•	•
Manopole (acciaio inox / nere)[4]		—	—	CKI 450 010 / CKI 450 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 420 010 / CKI 420 000	CKI 410 010 / CKI 410 000
Zone cottura								
Numero zone cottura o pentole rilevate		6	5	5	4	4	2	1
Superficie Full Induction		•	•	—	—	—	—	—
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W)		—	—	4	4	4	—	—
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W)		—	—	—	—	—	2	—
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		—	—	—	2	1	—	—
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		—	—	1	—	—	—	1
Caratteristiche								
Numero livelli di potenza		17	17	12	12	12	12	12
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		—	—	•	•	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Numero funzioni Frying sensor		—	—	5	4	4	2	1
Funzione Professional cooking		•	•	—	—	—	—	—
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•	•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
Funzione mantenimento caldo		•	•	—	—	—	—	—
Numero timer		6	6	—	—	—	—	—
Contaminuti		•	•	•	•	•	•	•
Cronometro		•	•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		•/•/•	•/•/•	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—
Funzione pausa		•	•	—	—	—	—	—
Menu opzioni		•	•	•	•	•	•	•
Controllo cappa		•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Accessori								
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1 per Full Induction		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]	—	—	—	—	—
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction		—	—	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	—
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		—	—	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	—
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction		—	—	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Teglia Flex grande per Flex Induction		—	—	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 14 cm		—	—	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 18 cm		—	—	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 22 cm		—	—	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]	17006185[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 28 cm		—	—	17006019[1]	17006019[1]	17006019[1]	—	17006019[1]
Cooking sensor		• / CA 060 300[1]	• / CA 060 300[1]	—	—	—	—	—
Anello di supporto per padella Wok		—	—	WZ 400 000[1]	—	—	—	WZ 400 000[1]
Padella Wok		—	—	WP 400 001[1]	—	—	—	WP 400 001[1]
Valori di collegamento								
Assorbimento totale	(kW)	7,4	7,4	11,1	7,4	7,4	3,7	3,7

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] In combinazione con la cappa idonea.

[3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.

[4] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

Piani cottura a induzione Vario serie 200







Tipologia		Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction	Piano a induzione Flex Induction
		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 121
In appoggio / a filo		•/–	•/–	•/–
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	60	38	28
Profondità	(cm)	51,2	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm)	5	5	5
Funzionamento				
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello		–/•	–/•	–/•
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Display bicromatico (bianco/arancione)		–	–	–
Zone cottura				
Numero zone cottura		4	2	2
Full Induction		–	–	–
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)		–	–	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)		4	–	–
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)		–	2	–
Caratteristiche				
Numero livelli di potenza		9	9	9
Funzione Flex		•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		–/•	–/•	–/•
Numero funzioni Frying sensor		4	2	2
Funzione Professional cooking		–	–	–
Booster per pentole / padelle		•/–	•/–	•/–
Funzione mantenimento caldo		–	–	–
Numero timer		–	–	–
Contaminuti		–	–	–
Cronometro		–	–	–
Indicazione di calore residuo		•	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		–/•/–	–/•/–	–/•/–
Funzione pausa				
Menu opzioni		–	–	–
Controllo cappa		–	–	–
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		–	–	–
Accessori				
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Teglia Flex grande per Flex Induction		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø14 cm		17006018[1]	17006018[1]	17006018[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø18 cm		17006184[1]	17006184[1]	17006184[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 22 cm		17006185[1]	17006185[1]	–
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		–/–	–/–	– / VD 200 020[1]
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	7,4	3,7	3,7

• Di serie. – Non predisposto. [1] Accessori speciali.

Piani cottura a gas Vario serie 400





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		VG 491 115F	VG 491 215
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/–/–	•/–/–
In appoggio / a filo / saldato		•/•/–	•/•/–
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•/–	–/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	90
Profondità	(cm)	52,0	52,0
Profondità incassata	(cm)	14,1	14,1
Funzionamento			
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		•/–	•/–
Manopole (acciaio inox / nere)[2]		CKG 450 010 / CKG 450 000	CKG 450 010 / CKG 450 000
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)		1	–
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)		–	1
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 - 4000 W)		2	2
Bruciatore a corona doppia (165 - 2000 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		12	12
Controllo elettronico		•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/–	•/–
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•
Funzione Simmer		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•
Griglie in ghisa		3	3
Accessori			
Anello Wok		•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		–/–	–/–
Valori di collegamento			
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W)	15,0	15,0









Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
VG 415 115F	VG 415 215	VG 425 115	VG 425 215
•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–
•/–	–/•	•/–	–/•
38	38	38	38
52,0	52,0	52,0	52,0
13,4	13,4	13,4	13,4
•/–	•/–	•/–	•/–
CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 410 010 / CKG 410 000	CKG 420 010 / CKG 420 000	CKG 420 010 / CKG 420 000
1	1	2	2
1	–	–	–
–	1	–	–
–	–	1	1
–	–	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/–	•/–	•/–	•/–
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1	1
•	•	–	–
WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	–	–
VA 440 010[1] / –	VA 440 010[1] / –	VA 440 010[1] / –	VA 440 010[1] / –
5,8	6,0	6,0	6,0
15,0	15,0	15,0	15,0

• Di serie. – Non predisposto. [1] Accessori speciali.

[2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

Piani cottura a gas Vario serie 200








Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Wok a gas	Wok a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 264 120F	VG 264 220	VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
In appoggio / a filo / saldato		•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•/—	—/•	•/—	—/•	•/—	—/•
Dimensioni							
Larghezza	(cm)	60	60	28	28	28	28
Profondità	(cm)	51,2	51,2	51,2	51,2	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm)	10,6	10,6	10,6	10,6	10,6	10,6
Funzionamento							
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		—/•	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Zone cottura							
Numero zone cottura		4	4	1	1	2	2
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)		—	—	1	—	—	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)		—	—	—	1	—	—
Bruciatore rapido (560 - 3000 W)		2	2	—	—	1	1
Bruciatore standard (380 - 1900 W)		2	2	—	—	1	1
Caratteristiche							
Numero livelli		9	9	9	9	9	9
Controllo elettronico		—	—	—	—	—	—
Accensione automatica / Accensione elettrica		—/•	—/•	—/•	—/•	—/•	—/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		—	—	—	—	—	—
Funzione Simmer		—	—	—	—	—	—
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza		—	—	—	—	—	—
Griglie in ghisa		2	2	1	1	1	1
Accessori							
Anello Wok		—	—	•	•	—	—
Padella Wok		—	—	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	—	—
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		— / —	— / —	— / VD 200 020[1]	— / VD 200 020[1]	— / VD 200 020[1]	— / VD 200 020[1]
Valori di collegamento							
Assorbimento gas	(kW)	9,8	9,8	5,8	6,0	4,9	4,9
Assorbimento elettrico	(W)	4,0	4,0	1,0	1,0	2,0	2,0

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali.

Piani cottura Vario speciali serie 400 e serie 200






Tipologia		Teppan Yaki	Grill Elettrico	Teppan Yaki	Grill Elettrico
		VP 414 115	VR 414 115	VP 230 120	VR 230 120
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		•/—/—	•/—/—	—/—/•	—/—/•
In appoggio / a filo		•/•	•/•	•/—	•/—
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	38	38	28	28
Profondità	(cm)	52	52	51,2	51,2
Profondità incassata	(cm)	11.8	11,8	12,5	12,5
Funzionamento					
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		•/—	•/—	—/•	—/•
Manopole (acciaio inox / nere)[2]		CKP 420 010 / CKP 420 000	CKR 420 010 / CKR 420 000	—	—
Zone cottura					
Numero zone cottura		2	2	1	2
Output	(kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Range temperatura	(°C)	120—240	—	140—240	—
Caratteristiche					
Numero livelli		12	12	10	9
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	—
Utilizzo 2 zone cottura combinate / separate		•/•	•/•	—/•	—/•
Griglia in ghisa		—	2	—	1
Cestello in acciaio inox con pietra lavica		—	•	—	•
Bacinella raccolta grassi		—	•	—	•
Superficie di cottura cromata		•	—	—	—
Superficie di cottura in acciaio inox		—	—	•	—
Funzione mantenimento caldo		•	—	•	—
Indicazione calore residuo		•	•	•	•
Sicurezza bambino / Spegnimento di sicurezza		—/•	—/•	—/•	—/•
Pulizia semplificata		•	—	—	—
Accessori					
Pirofila in ghisa		—	•	—	—
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		VA 440 010[1] / —	VA 440 010[1] / —	— / VD 200 020[1]	— / VD 200 020[1]
Spazzola per pulizia		—	•	—	•
Spatola		2	—	2	—
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	3,0	3,0	1,8	3,0

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.



PIANI COTTURA

Overview 168

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 172

Piani cottura Full Induction serie 400 176

Piani induzione integrati 180

Piani cottura a gas serie 400 186

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 200 188

Piani cottura Flex Induction serie 200 194

Piani cottura a gas serie 200 214

Piani cottura elettrici serie 200 216

Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica 217

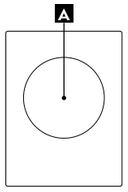
Accessori | Accessori speciali per piani cottura 218

Tabelle tecniche 220

Overview

Moduli a induzione integrati

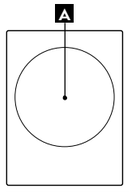
Larghezza 21 cm



Livelli di potenza	12	boost
A Ø 21 cm	2.000 W	2.300 W
Assorbimento totale	2.300 W	

CU 421

Larghezza 28 cm

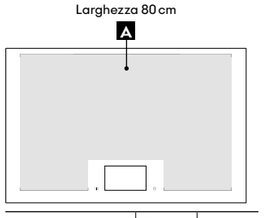


Livelli di potenza	12	boost
A Ø 28 cm	2.300 W	2.700 W
Assorbimento totale	2.700 W	

CU 428

Full Induction

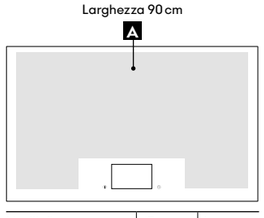
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 482
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Larghezza 90 cm

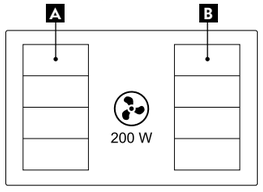


Livelli di potenza	17	boost
A (1 pentola grande)	3.500 W	5.500 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CX 492
Con cornice, combinabile con altri apparecchi Vario

Flex Induction con aspirazione integrata

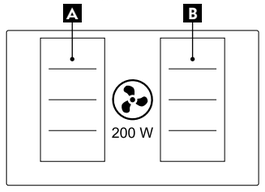
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	17	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CV 282

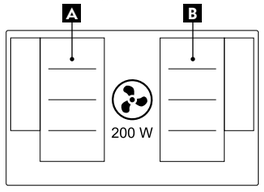
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	12	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CV 482

Larghezza 90 cm

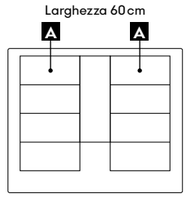


Livelli di potenza	12	boost
A/B	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
	2.600 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	7.400 W	

CV 492

Flex Induction serie 200

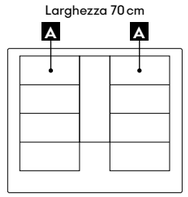
Larghezza 60 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 262

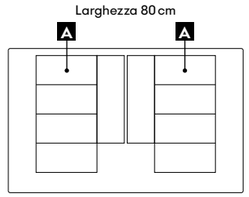
Larghezza 70 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 272

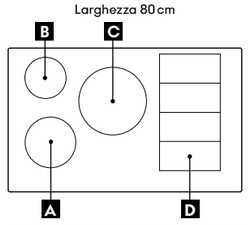
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 282

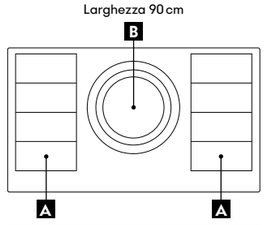
Larghezza 80 cm



Livelli di potenza	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
Assorbimento totale	7.400 W	

CI 283

Larghezza 90 cm

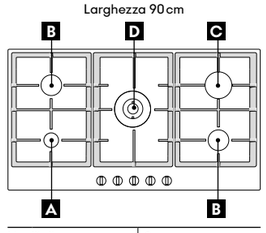


Livelli di potenza	17	boost
A	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W
B Ø 21 cm	2.200 W	3.700 W
Ø 26 cm	2.600 W	3.700 W
Ø 32 cm	3.300 W	3.700 W
Assorbimento totale	11.100 W	

CI 292

Gas serie 200 e 400

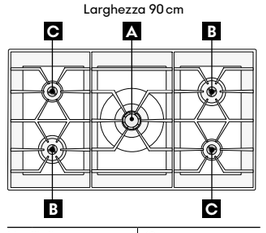
Larghezza 90 cm



Livelli di potenza	9
A Bruciatore a bassa intensità	1.000 W
B Bruciatore standard	1.750 W
C Bruciatore rapido	3.000 W
D Bruciatore Wok a corona multipla	5.000 W
Assorbimento totale gas	12.500 W
Assorbimento totale elettrico	1,0 W

CG 291

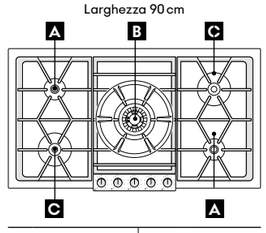
Larghezza 90 cm



Livelli di potenza	12
A Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
B Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
C Bruciatore standard	2.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	15,0 W

CG 492

Larghezza 90 cm

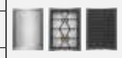
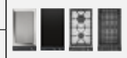
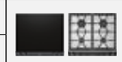


Livelli di potenza	9
A Bruciatore standard	2.000 W
B Bruciatore Wok	5.800 / 6.000 W
C Bruciatore ultra-rapido	4.000 W
Assorbimento totale gas	17.800 W / 18.000 W
Assorbimento totale elettrico	10,0 W

VG 295

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

- •: combinazione raccomandata per estetica e performance
- —: non consigliata
- : integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		 AC 250 121 larghezza 120 cm	 AW 442 larghezza 120 cm	 AW 290 110 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario. Per moduli induzione integrati vedere le pagine dedicate.			100 cm 130 cm con collettore fumi	100 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario 400 **Gas Vario 400** **Grill Elettrico Vario 400**		VP 414 / VG4.. VR 414	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	•	•	—
Gas Vario 400 **Gas serie 400**		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	—
Teppan Yaki Vario 200 **Flex Induction Vario 200** **Gas Vario 200** **Grill Elettrico Vario 200**		VP2.. / VI2.. / VR2.. VR 230	30 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200 **Gas Vario 200**		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Moduli induzione integrati serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	—	—
Full Induction Vario 400		CX 482	80 cm	•	•	•
Full Induction serie 400		CX 492	90 cm	•	•	—
Flex Induction serie 200		CI 262	60 cm	•	•	•
Flex Induction serie 200		CI 272	70 cm	•	•	•
Flex Induction serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	•	•	•
Flex Induction serie 200		CI 292	90 cm	•	•	—
Gas serie 200		CG 291	90 cm	•	•	—
Gas serie 200		VG 295	90 cm	•	•	—

 AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	 AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	 VL 414 larghezza 15,5 cm	VL 200 larghezza 15 cm	 AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	 AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	60 cm
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	•	—	•	—	•	—	•	—
•	•	—	•	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
•	•	•	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	•	—	—	•	—	•	—
—	—	—	—	—	—	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	•	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—



Piano cottura Flex Induction
con aspirazione integrata serie 400
CV 492

CV 492 105
Senza cornice
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

CV 492 105M
Senza cornice con vetro in finitura opaca matt
Larghezza 90 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

Accessori necessari per l'installazione

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

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

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Highlights
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
— Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
— Funzione aspirazione automatica.
— Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
— Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
— Sistema ad estrazione o a ricircolo dell'aria.
— Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Possibilità di scelta tra vetro lucido o con finitura opaca.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Performance
Performance e rumorosità, 3 livelli di potenza + intensivo:
portata volumetrica secondo EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione)
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

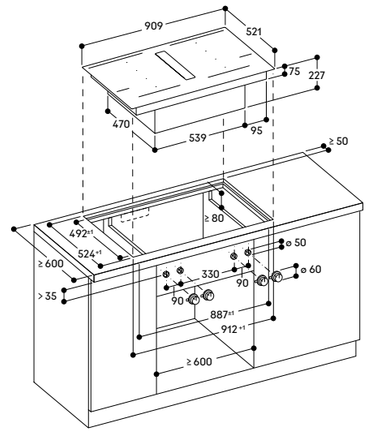
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antitrabocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.
Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.
Peso dell'apparecchio 30 kg.

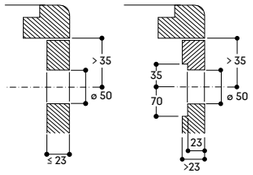
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

L N ⏚
L1 L2 N ⏚
L1 L2 L3 N ⏚

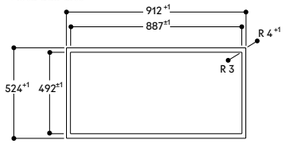
Installazione a filo top



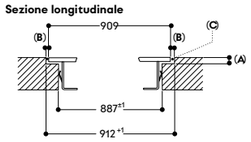
Installazione della manopola frontale



Vista dall'alto

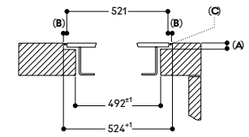


Sezione longitudinale



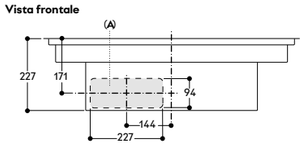
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



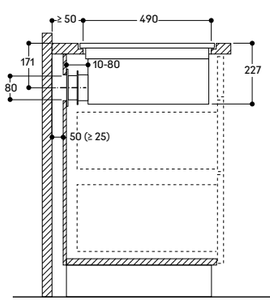
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Vista frontale



A: Collegato direttamente sul retro

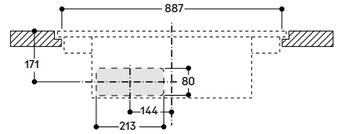
Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)



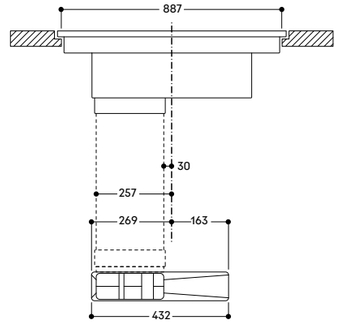
Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

Misure in mm

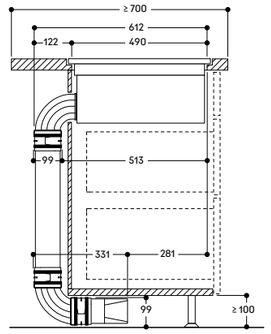
Vista frontale – foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

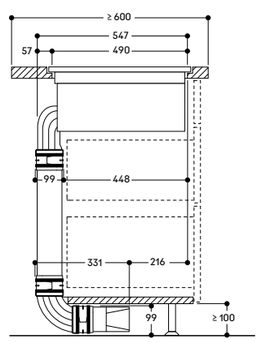


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400
CV 482

CV 482 105
Senza cornice
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente



Accessori necessari per l'installazione

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

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

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Highlights
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone di cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
— Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
— Funzione aspirazione automatica.
— Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
— Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
— Sistema ad estrazione o a ricircolo dell'aria.
— Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Senza cornice per installazione a filo top.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance
Performance e rumorosità, 3 livelli di potenza + intensivo:
portata volumetrica secondo EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione)
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di aspirazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione Frying Sensor.
Funzione Booster.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

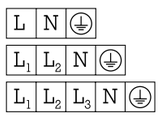
Sicurezza
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Profondità incassata: 227 mm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

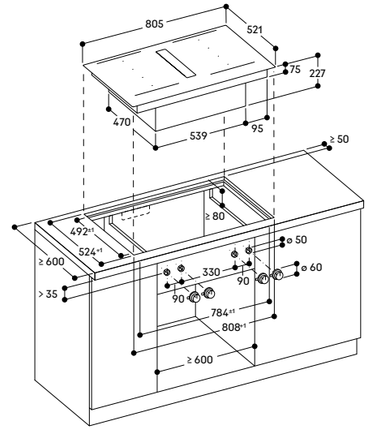
Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antiribocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.
Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.
Peso dell'apparecchio 30 kg.

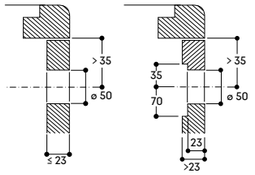
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavi di collegamento lunghezza 0,3 m e 1 m per le manopole di controllo.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



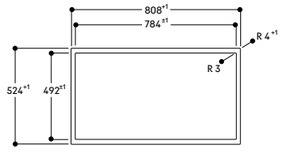
Installazione a filo top



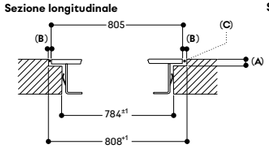
Installazione della manopola frontale



Vista dall'alto

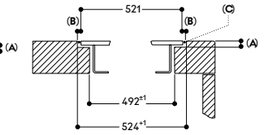


Sezione longitudinale



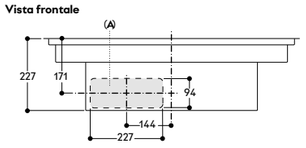
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Sezione trasversale



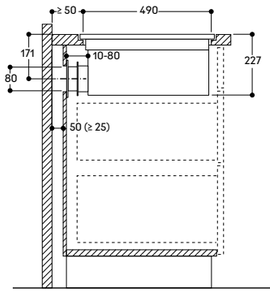
A: 6.5+0.5
B: 1.5
C: Riempire con silicone

Vista frontale



A: Collegato direttamente sul retro

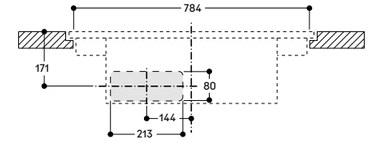
Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)



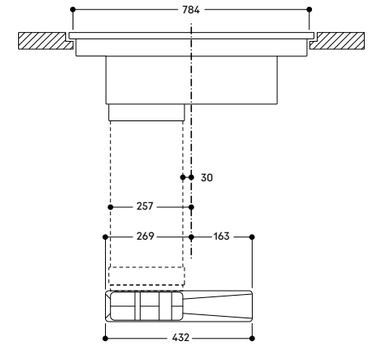
Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

Misure in mm

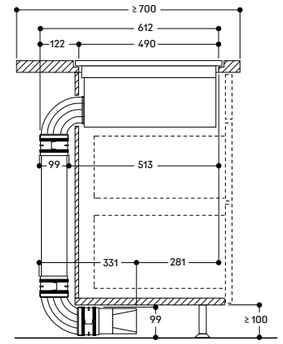
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

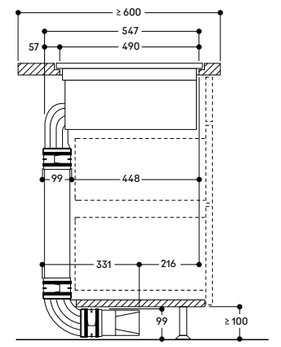


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)



Piano cottura Full Induction serie 400
CX 492

CX 492 101
Senza cornice
Vetroceramica colore nero
Larghezza 90 cm

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

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
GN 232 110
Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1
Per piani cottura Full Induction

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario serie 400

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

Highlights
— Superficie di cottura unica.
— Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
— Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
— Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzioni di cottura professionale.
— Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.

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

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

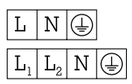
Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.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

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

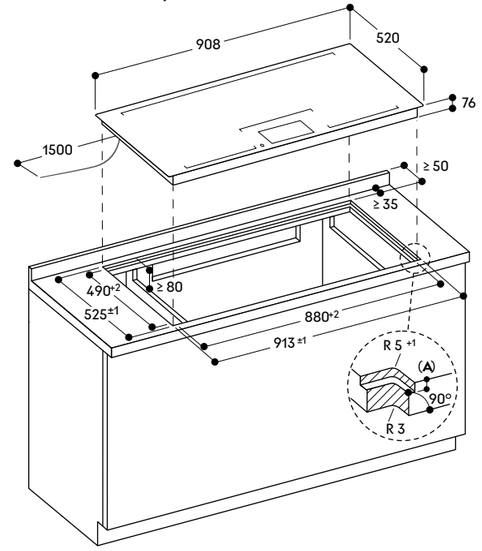
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano.
Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.
La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.
La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
L'apparecchio deve essere fissato dal basso.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.
Peso dell'apparecchio 31 kg.

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

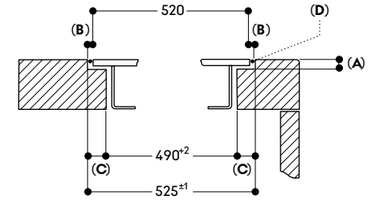


Installazione a filo top



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

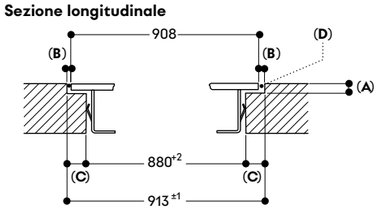
Sezione trasversale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: 17,5
D: Riempire con silicone

Vista dall'alto

Sezione longitudinale



A: 6,5$^{+0,5}$
B: 2,5
C: 16,5
D: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Full Induction serie 400
CX 482

CX 482 101
Senza cornice
Vetroceramica colore nero
Larghezza 80 cm

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

Accessori speciali
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
GN 232 110
Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1
Per piani cottura full induction

Disponibile versione con cornice.
Scheda consultabile nella sezione precedente del catalogo Piani cottura Vario serie 400

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

Highlights
— Superficie di cottura unica.
— Libero posizionamento della pentola sull'intera superficie.
— Possibilità di utilizzo di pentole e padelle di qualsiasi formato e dimensione.
— Display TFT touch per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzioni di cottura professionale.
— Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW.
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.

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

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

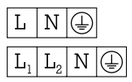
Caratteristiche
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).
Funzione Teppan Yaki.
Booster per pentole.
Booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Individuazione della singola posizione di cottura.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

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

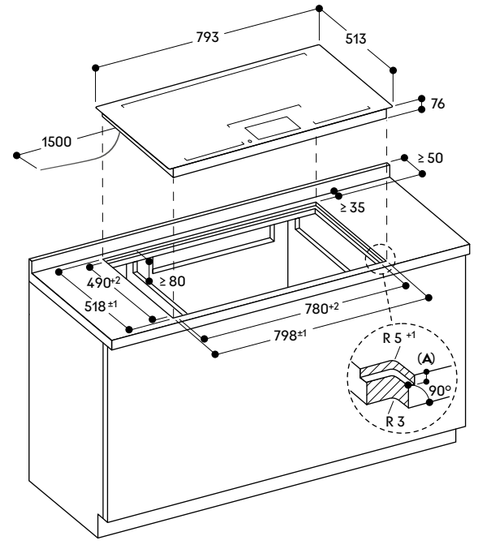
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Indicatore calore residuo.
Sicurezza bambini.
Funzione Pausa.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano.
Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.
La capacità portante e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, devono essere supportate da adeguate sottostrutture. Tenere conto del peso dell'apparecchio e dei carichi aggiuntivi.
La scanalatura deve essere continua, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
L'apparecchio deve essere fissato dal basso.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e il foro incasso sul piano di lavoro.
Peso dell'apparecchio 26 kg.

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

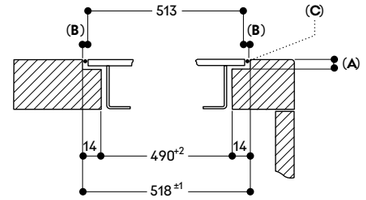


Installazione a filo top



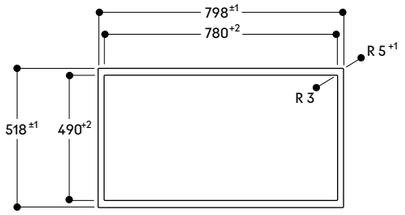
A: 6.5$^{+0.5}$

Sezione trasversale

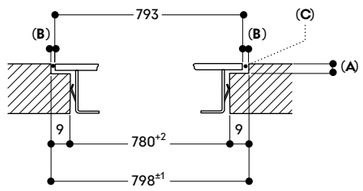


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



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

Misure in mm





Modulo a induzione integrato serie 400
CU 428

CU 428 100
Modulo a induzione integrato ø 28 cm
La manopola deve essere ordinata separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKU 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CKU 410 000
Manopola nera inox serie 400
per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CA 420 000AU
Kit di installazione per moduli induzione integrati
Un kit di installazione ogni progetto di cucina

Accessori speciali necessari
SP 415 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 — 18 cm
Per CU 421, CU 428
SP 419 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 — 23 cm
Per CU 421, CU 428
SP 424 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 24 — 28 cm
Per CU 428
SP 400 001
Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 — 28 cm
Per CU 421, CU 428

Highlights
— Utilizzo delle pentole direttamente sul piano di lavoro, in combinazione con il piano di lavoro in Dekton 12 mm.
— Zona cottura integrata 28 cm con funzione booster.
— Luce centrale alla zona cottura per il funzionamento e indicazione del calore residuo.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.

Zona cottura
1 zona cottura induzione ø 28 cm (2200 W, con booster 2700 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli.
Indicazione con luce centrale alla zona cottura.

Caratteristiche
Funzione booster.
Funzione mantenimento in caldo.
Menu opzioni.

Sicurezza
Funziona solo con anelli magnetici.
Indicatore di funzionamento.
Riconoscimento della pentola.
Indicatore calore residuo a due fasi direttamente sulla superficie e la manopola.
Spegnimento di sicurezza.

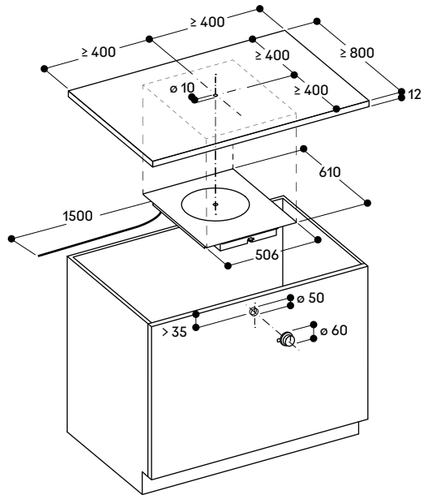
Precauzioni di montaggio
I moduli a induzione integrati devono essere installati sotto un piano di lavoro in Dekton spesso 12 mm.
Non installare altri apparecchi sotto i moduli a induzione integrati, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie. La portata e la stabilità deve essere sostenuta mediante opportune sovrastrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
I moduli a induzione integrati devono risultare accessibili anche a seguito dell'installazione sotto il piano di lavoro in Dekton.

È necessario prevedere un foro di 10 mm al centro della zona cottura.
È necessario prevedere delle marcature per indicare la zona di cottura. Non sono ammessi altri tagli nella stessa lastra del piano di lavoro.
La lavorazione del Dekton viene effettuata da marmisti locali; per un elenco di marmisti raccomandati si prega di contattare il proprio rappresentante di Dekton locale.
Per i marmisti, consultare la scheda tecnica "Protocollo di marcatura e foratura per induzione Gaggenau" di Cosentino.

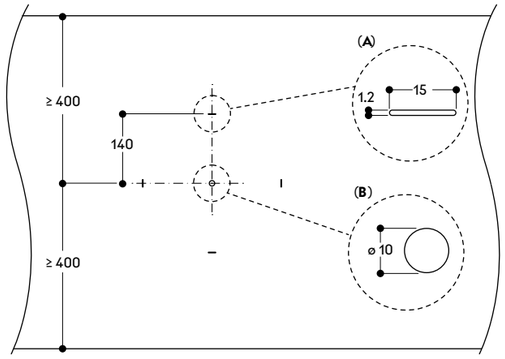
Distanze minime:
Dal centro della zona cottura al lato del piano di lavoro 400 mm.
Dal centro della zona cottura al fronte e retro del piano di lavoro 400 mm.
Dal centro della zona cottura al centro della zona cottura del modulo adiacente 450 mm o 550 mm a seconda della combinazione.
Per le distanze minime dal fondo del mobile, fare riferimento al disegno tecnico.
Funziona solo con pentole ferromagnetiche specifiche per piani ad induzione. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
Peso dell'apparecchio 4,7 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,7 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavo di collegamento alle manopole di comando 1 m.

L N ⏚

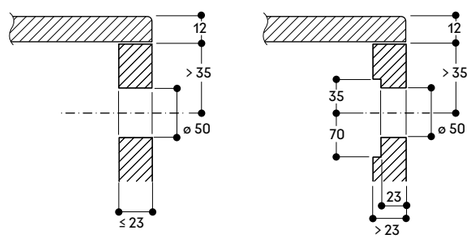


Vista dall'alto

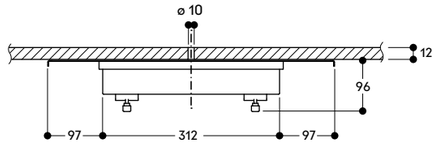


A: Marcature del piano di lavoro
B: Foratura

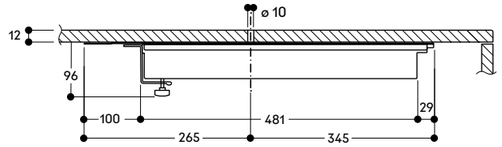
Installazione manopola



Sezione trasversale



Sezione longitudinale



Misure in mm





Modulo a induzione integrato serie 400
CU 421

CU 421 100
Modulo a induzione integrato ø 21 cm
La manopola deve essere ordinata separatamente

Accessori necessari per l'installazione
CKU 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CKU 410 000
Manopola nera inox serie 400
per CU 421, CU 428
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CA 420 000AU
Kit di installazione per moduli induzione integrati
Un kit di installazione ogni progetto di cucina

Accessori speciali necessari
SP 410 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 10 — 14 cm
Per CU 421
SP 415 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 — 18 cm
Per CU 421, CU 428
SP 419 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 — 23 cm
Per CU 421, CU 428
SP 400 001
Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 — 28 cm
Per CU 421, CU 428

Highlights
— Utilizzo delle pentole direttamente sul piano di lavoro, in combinazione con il piano di lavoro in Dekton 12 mm.
— Zona cottura integrata 28 cm con funzione booster.
— Luce centrale alla zona cottura per il funzionamento e indicazione del calore residuo.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.

Zona cottura
1 zona cottura induzione ø 21 cm (2000 W, con booster 2300 W).

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli.
Indicazione con luce centrale alla zona cottura.

Caratteristiche
Funzione booster.
Funzione mantenimento in caldo.
Menu opzioni.

Sicurezza
Funziona solo con anelli magnetici.
Indicatore di funzionamento.
Riconoscimento della pentola.
Indicatore calore residuo a due fasi direttamente sulla superficie e la manopola.
Spegnimento di sicurezza.

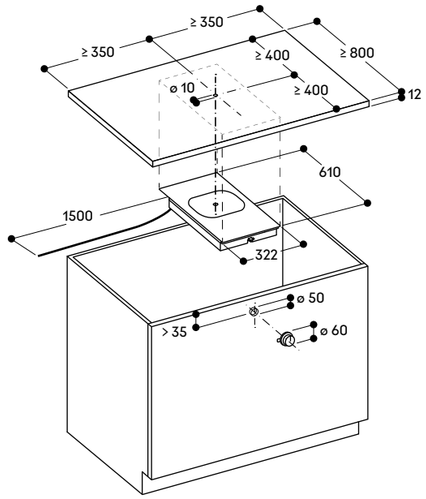
Precauzioni di montaggio
I moduli a induzione integrati devono essere installati sotto un piano di lavoro in Dekton spesso 12 mm.
Non installare altri apparecchi sotto i moduli a induzione integrati, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie. La portata e la stabilità deve essere sostenuta mediante opportune sovrastrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
I moduli a induzione integrati devono risultare accessibili anche a seguito dell'installazione sotto il piano di lavoro in Dekton.

È necessario prevedere un foro di 10 mm al centro della zona cottura.
È necessario prevedere delle marcature per indicare la zona di cottura. Non sono ammessi altri tagli nella stessa lastra del piano di lavoro.
La lavorazione del Dekton viene effettuata da marmisti locali; per un elenco di marmisti raccomandati si prega di contattare il proprio rappresentante di Dekton locale.
Per i marmisti, consultare la scheda tecnica "Protocollo di marcatura e foratura per induzione Gaggenau" di Cosentino.

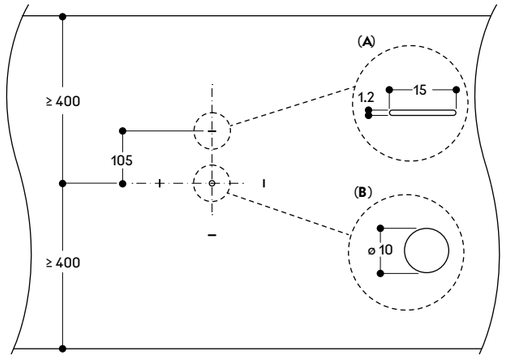
Distanze minime:
Dal centro della zona cottura al lato del piano di lavoro 350 mm.
Dal centro della zona cottura al fronte e retro del piano di lavoro 400 mm.
Dal centro della zona cottura al centro della zona cottura del modulo adiacente 350 mm o 450 mm a seconda della combinazione.
Per le distanze minime dal fondo del mobile, fare riferimento al disegno tecnico.
Funziona solo con pentole ferromagnetiche specifiche per piani ad induzione. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
Peso dell'apparecchio 4,5 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,3 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Cavo di collegamento alle manopole di comando 1 m.



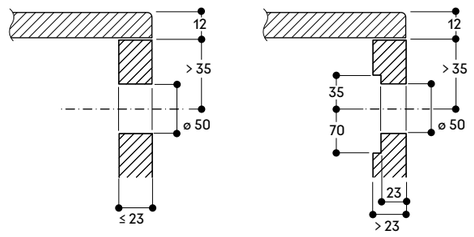


Vista dall'alto

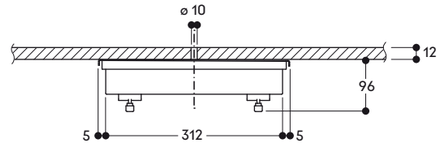


A: Marcature del piano di lavoro
B: Foratura

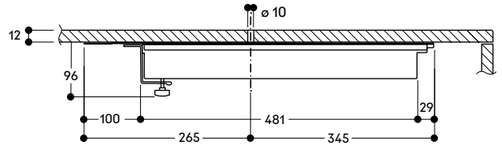
Installazione manopola



Sezione trasversale



Sezione longitudinale



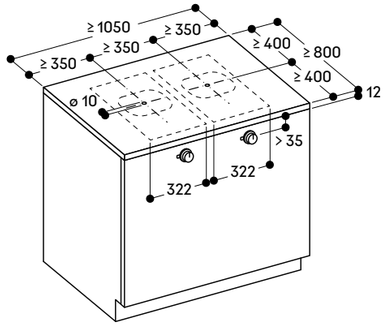
Misure in mm

Indicazioni per la progettazione di combinazioni di moduli a induzione integrati serie 400

Consigli per una corretta installazione
- Da combinare solo con piani di lavoro in Dekton 12 mm.
- Le distanze minime indicate sono obbligatorie.
- Non è possibile effettuare altri tagli nella stessa lastra in Dekton. Il piano di lavoro può essere composto da diverse lastre unite tra loro con ulteriori tagli (ad esempio per lavello).
- I fori e marcature della zona cottura devono essere effettuati da marmisti professionisti che lavorano il Dekton.
- Per una lista di marmisti consigliati, contattare il rappresentante locale di Dekton.
- Per i marmisti, consultare la scheda tecnica "Protocollo di marcatura e foratura per induzione Gaggenau" di Cosentino.

Esempio 1

Combinazione di due moduli ø 21 cm – CU 421 100 e CU 421 100



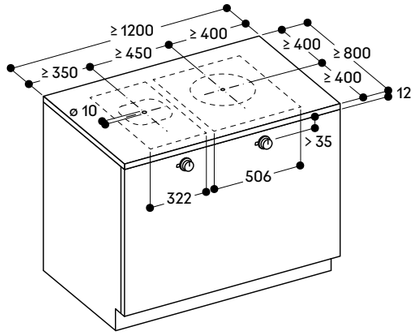
Lista accessori (manopole inox)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 410 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 10 – 14 cm)
- 1 x SP 415 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 – 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 – 23 cm)

Lista accessori (manopole nere)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 2 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 410 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 10 – 14 cm)
- 1 x SP 415 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 – 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 – 23 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (1 modulo filtro)
- AC 250

Esempio 2

Combinazione di un modulo ø 21 cm e un modulo ø 28 cm – CU 421 100 e CU 428 100



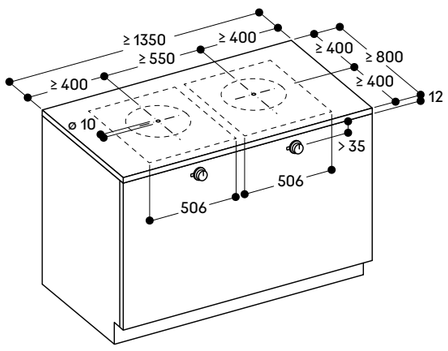
Lista accessori (manopole inox)
- 1 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Lista accessori (manopole nere)
- 1 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 1 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (1 modulo filtro)
- AC 250

Esempio 3

Combinazione di due moduli ø 28 cm – CU 428 100 e CU 428 100



Lista accessori (manopole inox)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 415 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 – 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 – 23 cm)
- 1 x SP 424 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 24 –28 cm)

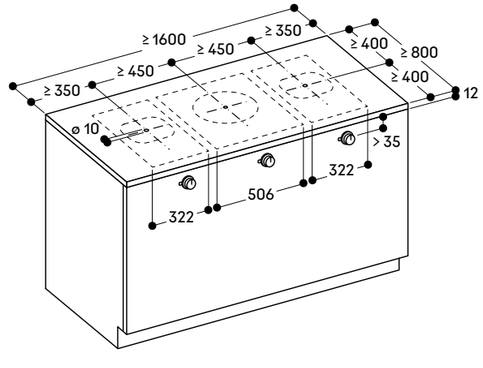
Lista accessori (manopole nere)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 415 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 – 18 cm)
- 1 x SP 419 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 – 23 cm)
- 1 x SP 424 001 (Anello magnetico per pentole e padelle ø 24 –28 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (1 modulo filtro con collettore dei fumi o 2 moduli filtro)
- AC 250

Misure in mm

Esempio 4

Combinazione di due moduli ø 21 cm e un modulo ø 28 cm – CU 421 100 e CU 428 100 e CU 421 100



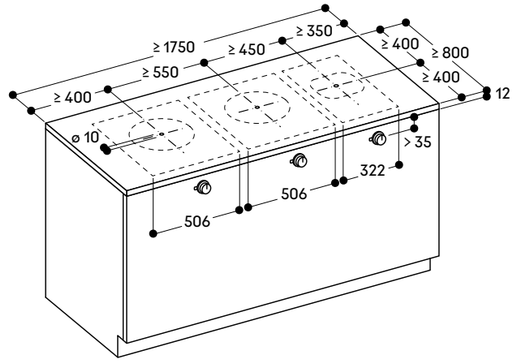
Lista accessori (manopole inox)
- 1 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Lista accessori (manopole nere)
- 1 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (2 moduli filtro)
- AC 250

Esempio 5

Combinazione di un modulo ø 21 cm e due moduli ø 28 cm – CU 428 100 e CU 428 100 e CU 421 100



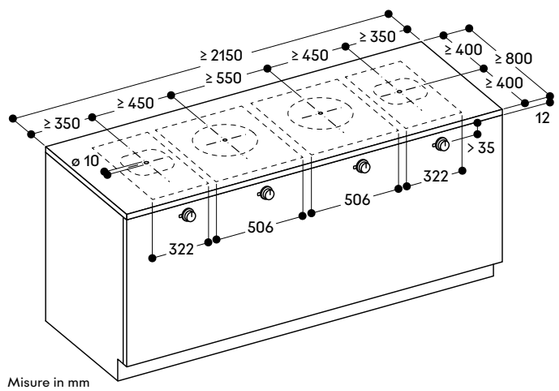
Lista accessori (manopole inox)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Lista accessori (manopole nere)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 1 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 3 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (2 moduli filtro)
- AC 250 con collettore dei fumi

Esempio 6

Combinazione di due moduli ø 21 cm e due moduli ø 28 cm – CU 421 100 e CU 428 100 e CU 428 100 e CU 421 100



Lista accessori (manopole inox)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 010 (Manopola, induzione integrata, inox)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Lista accessori (manopole nere)
- 2 x CU 428 100 (Modulo a induzione integrato ø 28 cm)
- 2 x CU 421 100 (Modulo a induzione integrato ø 21 cm)
- 4 x CKU 410 000 (Manopola, induzione integrata, nera)
- 1 x CA 420 000AU (Kit di installazione per induzione integrata)
- 1 x SP 400 001 (Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm)

Centri di aspirazione consigliati
- AC 400 (2 moduli filtro con collettore dei fumi)

Misure in mm



Piano cottura a gas serie 400
CG 492

CG 492 111F
Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Gpl 28-30/37 mbar

CG 492 211
Acciaio inox
Larghezza 100 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessorio necessario per l'installazione
CA 429 410
Set comprensivo di cornice decorativa (da saldare al piano di lavoro in acciaio inox) e telaio
da ordinare separatamente

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

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

Highlights
— 5 bruciatori a corona multipla con una potenza fino a 18 kW.
— Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
— Regolazione ultra precisa della fiamma.
— Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
— Funzione cottura Simmer a minima intensità.
— Solide griglie in ghisa con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
— Solida manopola comandi in acciaio inox.

Zone cottura
CG 492 111F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

CG 492 211
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.
Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

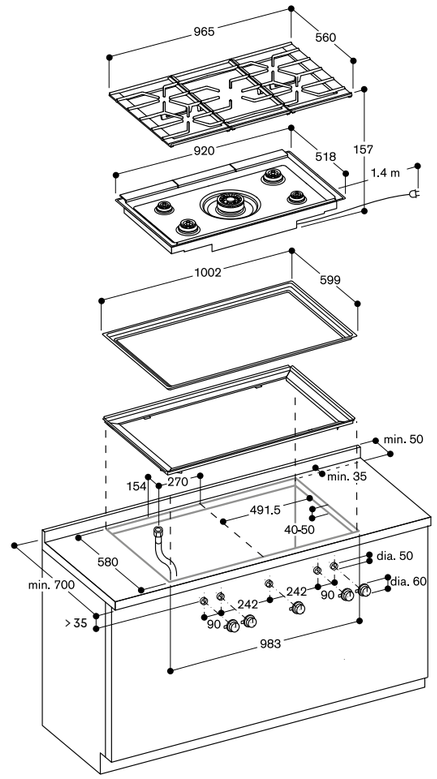
Caratteristiche
Funzione Simmer per scioglimento e mantenimento in caldo con attivazione/disattivazione della fiamma.
Bruciatori in ottone.
Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

Sicurezza
Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.
Termocoppia di sicurezza.
Indicazione del calore residuo.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Il set cornice (accessorio necessario all'installazione del piano) può essere inviato in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.
Allineare le manopole con i bruciatori.
Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se lo spessore del pannello frontale del mobile è maggiore di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.
Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.
Ingresso aria dall'alto.
Montaggio senza piano intermedio.
Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane accessibile in ogni sua parte.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Installazione piano dall'alto.
Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo.
La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso , privo di materiale combustibile, deve essere 76 cm.
La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.
Peso dell'apparecchio 35 kg.

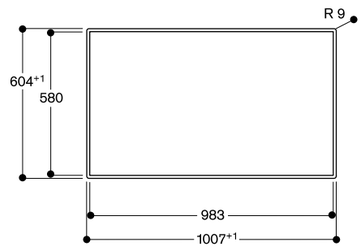
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW.
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.
Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.

Installazione a filo top

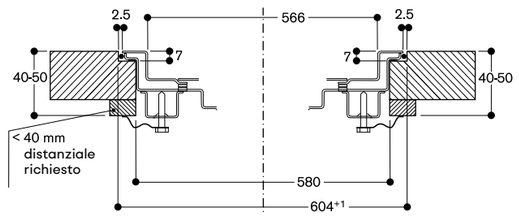


Per ulteriori opzioni di installazione, vedere le istruzioni di installazione

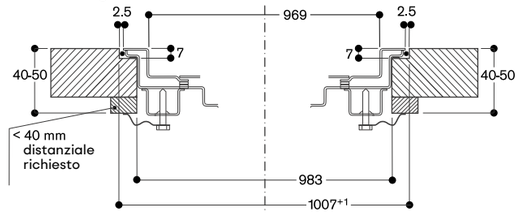
Vista dall'alto



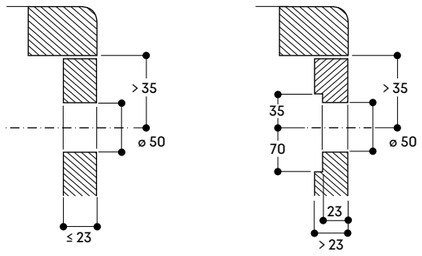
Sezione trasversale



Sezione longitudinale



Installazione manopola



Misure in mm



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 200
CV 282

CV 282 101
Senza cornice
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione

CV 282 101M
Senza cornice con vetro in finitura opaca matt
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione



Accessori necessari per l'installazione

CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato

CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm

CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm

CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 282 112
4 filtri a carboni attivi con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Highlights
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
- Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
- Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Possibilità di scelta tra vetro lucido o con finitura opaca.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x24 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Performance
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: portata volumetrica secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con finitura di colore nero con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Riconoscimento automatico della padella.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

Sicurezza
Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

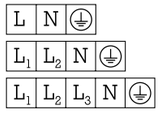
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm

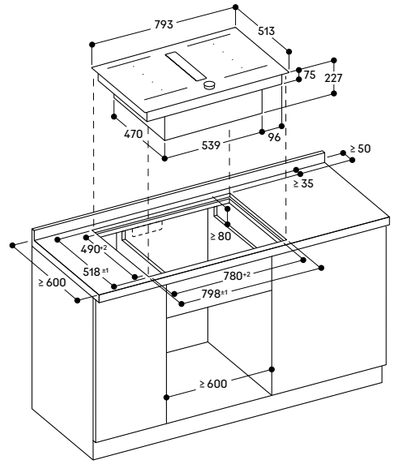
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antitrabocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.
Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.
Peso dell'apparecchio 27 kg.

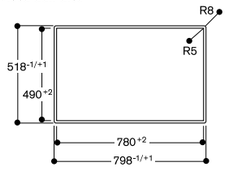
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



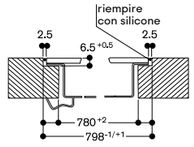
Installazione a filo top



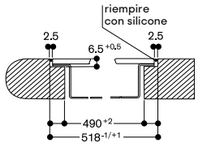
Vista dall'alto



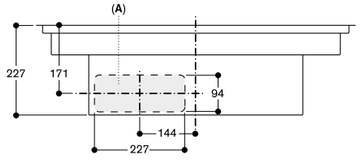
Sezione longitudinale



Sezione trasversale

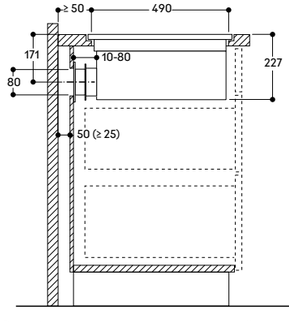


Vista frontale



A: Connessione diretta dal retro

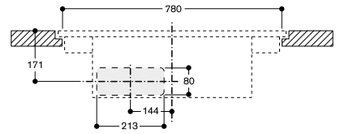
Vista laterale con ricircolo non canalizzato (CA 082 011)



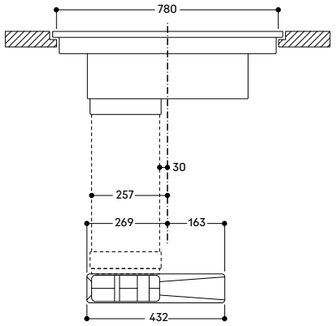
Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

Misure in mm

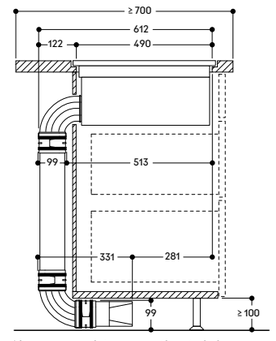
Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato (CA 082 010)



Vista frontale con ricircolo canalizzato

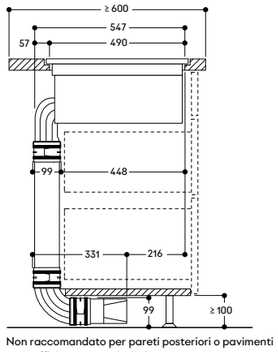


Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 071) per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Vista laterale con ricircolo canalizzato (CA 082 061) per piani di lavoro profondi 600 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)



Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 200
CV 282

CV 282 111
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm
A estrazione / ricircolo aria
Tubature non in dotazione



Accessori necessari per l'installazione
CA 082 011
Kit per ricircolo non canalizzato
CA 082 061
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 60 cm
CA 082 071
Kit per ricircolo canalizzato
Adatto a piani di lavoro profondi 70 cm
CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 282 112
4 filtri a carboni attivi
con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
— Funzione aspirazione automatica.
— Ampio filtro grassi metallico, facile da rimuovere, lavabile in lavastoviglie.
— Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
— Sistema ad estrazione o a ricircolo aria.
— Filtro a carboni attivi integrato facilmente rimovibile dall'alto per il ricircolo dell'aria.
— Comando Twist-Pad, pratico selettore a magnete removibile per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Performance
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: portata volumetrica secondo DIN EN 61591.
Potenza sonora secondo EN 60704-3.
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591
Estrazione dell'aria:
532 / 636 m³/h.
70 / 74 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
487 / 611 m³/h.
67 / 72 dB (A) re 1 pW.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli.
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Riconoscimento automatico della padella.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Funzionamento del sistema di aspirazione controllato tramite sensori.
Attivazione automatica del sistema di aspirazione quando una zona cottura viene utilizzata.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro grassi rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
Copertura del sistema di ventilazione in zinco nero pressofuso di alta qualità, lavabile in lavastoviglie.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza massima.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione.
Controllo delle zone di cottura da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).
Consumo energetico 56,9 kWh/ anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro: B.
Livello sonoro min. 61 dB / max. 70 dB con livello aspirazione normale.

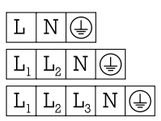
Sicurezza
Interruttore principale (on / off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.
Contenitore di raccolta dei liquidi con capacità 0,9 litri, lavabile in lavastoviglie.

Precauzioni di montaggio
Larghezza minima del fondo della base: 60 cm.
Profondità minima del piano di lavoro: 60 cm.
Il set di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di min. 25 mm dietro il pannello posteriore del mobile.
Si raccomandano 50 mm per una performance ottimale.
L'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio è direttamente accessibile con un condotto piatto (DN 150).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installata una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di uscita di almeno 440 cm².
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.

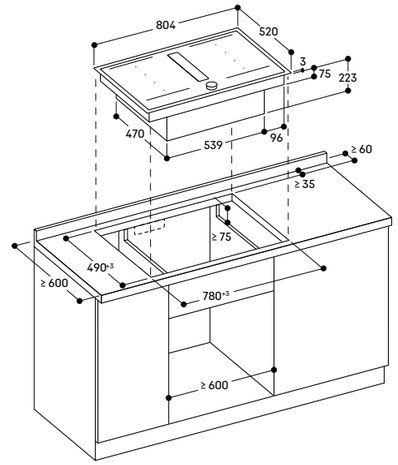
Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" della sezione Aspirazione per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
L'apparecchio deve essere facilmente accessibile dal basso.
Garantire una maggiore aerazione del locale con un interruttore di sicurezza se la cappa è installata a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante.
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza del giunto può variare a causa delle tolleranze dimensionali del piano di cottura in vetroceramica e del taglio del foro incasso.
Rispettare le distanze da sotto il piano di lavoro al contenitore antitrabocco: min. 300 mm per rimuovere e svuotare il contenitore.
Non installare altri apparecchi al di sotto, ad esempio forni, frigoriferi o lavastoviglie.
Peso dell'apparecchio 29 kg.

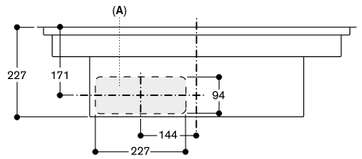
Valori di collegamento
Assorbimento totale 7,4 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.



Installazione in appoggio

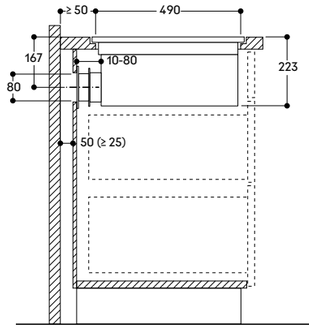


Vista frontale



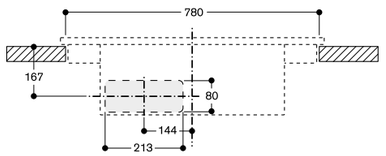
A: Connessione diretta dal retro

Vista laterale con ricircolo non canalizzato



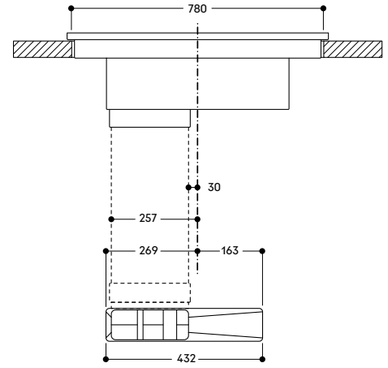
A: Per installazioni che prevedono il ricircolo dell'aria verso pareti posteriori non sufficientemente isolate (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K) si raccomanda una progettazione di tipo canalizzato.

Vista frontale - foro d'incasso per ricircolo non canalizzato

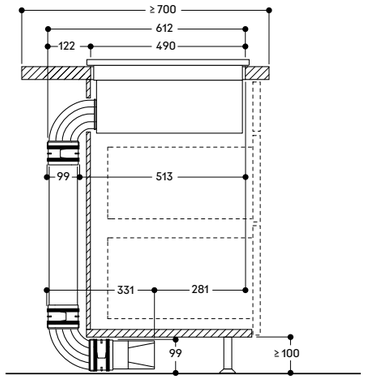


Misure in mm

Vista frontale con ricircolo canalizzato

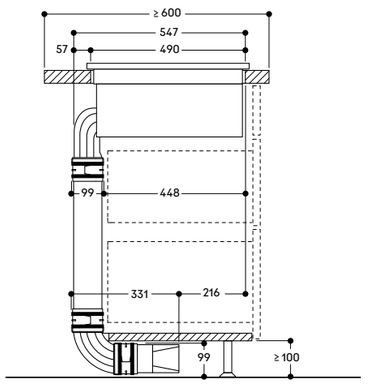


Vista laterale con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 700 mm



Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Vista laterale con ricircolo canalizzato per piani di lavoro profondi 600 mm



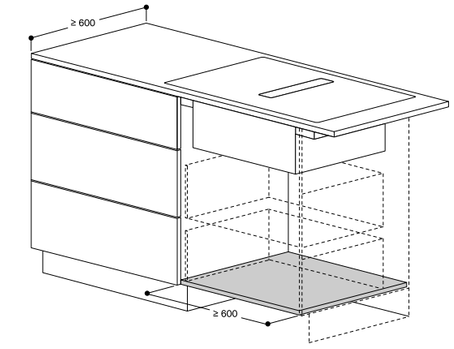
Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

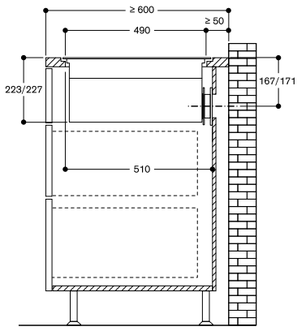
Esempi di progettazione per piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata

Consigli per una corretta installazione
— Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
— I tubi possono essere connessi verso il retro. Consultare gli accessori dedicati.
— L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

Ricircolo dell'aria
— Installazione con kit di ricircolo (CA 082 011 o CA 082 071).
— Filtri sostituibili dall'alto.
— Per una performance ottimale è necessaria una superficie di deflusso dell'aria di almeno 440 cm².
— Il kit di ricircolo non canalizzato CA 082 011 richiede un'apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.

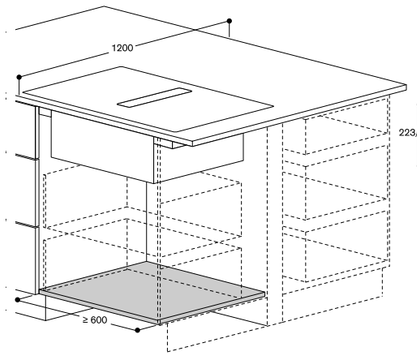
Esempio 1
CV 282 / CV 482 / CV 492 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.
Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).

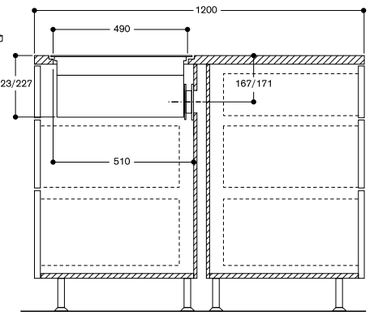




Lista accessori:
- 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

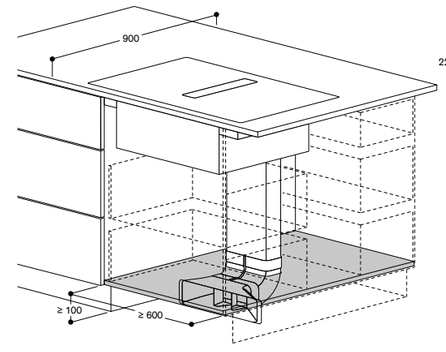
Esempio 2
CV 282 / CV 482 / CV 492 con kit di ricircolo non canalizzato (CA 082 011)
Installazione a isola, profondità piano di lavoro 120 cm. Apertura verticale di almeno 25 mm dietro il panello posteriore del mobile. Si raccomandano 50 mm per performance ottimali.
Non raccomandato per pareti posteriori o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).

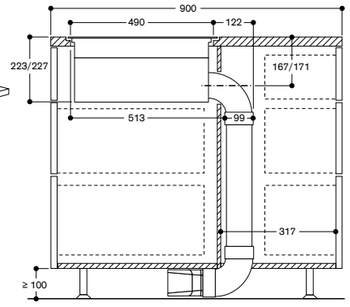




Lista accessori:
- 1 x CA 082 011 Kit di ricircolo

Esempio 3
CV 282 / CV 482 / CV 492 con ricircolo canalizzato (CA 082 071)
Installazione a isola, profondità piano di lavoro 90 cm. Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²°C).

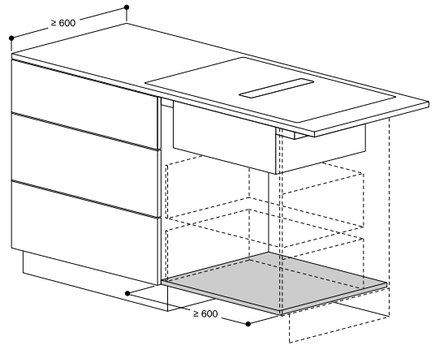


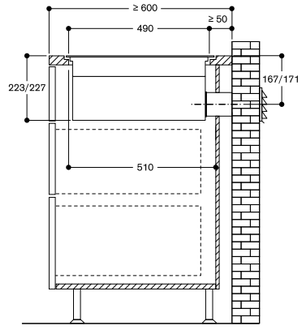


Lista accessori:
- 1 x CA 082 071 Kit per ricircolo canalizzato

Estrazione dell'aria
— Connessione diretta all'apparecchio con un tubo piatto (maschio) DN 150.
— Prevedere sempre filtro acustico (CA 084 010) per tutte le installazioni in modalità estrazione.
— A seconda della distanza tra l'apparecchio e la parete di uscita fumi, potrebbero essere necessari più condotti.
— Per una circolazione ottimale dell'aria, utilizzare tubi con DN 150. I tubi e le parti di connessione sono disponibili come accessori speciali.
— Due tubi piatti devono essere collegati con un connettore piatto.

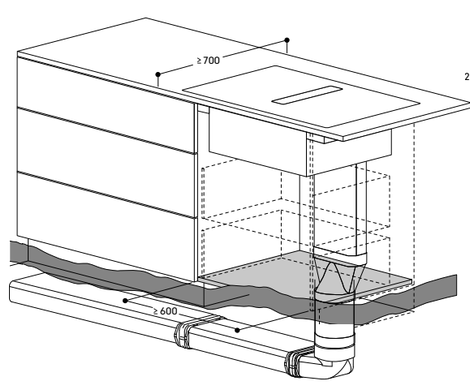
Esempio 4
CV 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione
Installazione a parete, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione diretta all'uscita muro tramite tubo piatto.

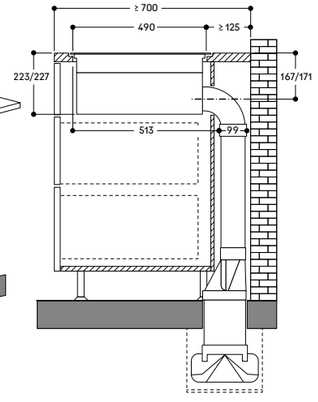




Lista accessori:
- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 850 050 Scarico a parete piatto DN 150

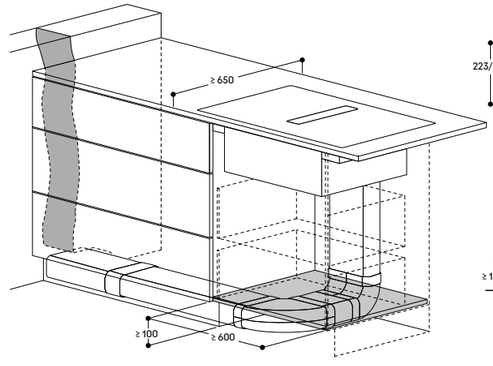
Esempio 5
CV 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione
Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 70 cm, sistema tubature al di sotto della pavimentazione.

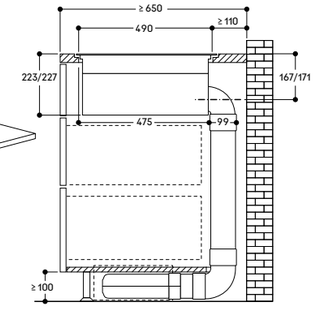




Lista accessori:
- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 015 Tubo piatto DN 150 (0,5 metri)
- 3 x AD 857 040 Connettore per tubi piatti
- 1 x AD 857 041 Adattatore tubo tondo-piatto DN 150 - DN 150
- 1 x AD 752 010 Tubo tondo DN 150
- 1 x AD 857 042 Curva tondo-piatto con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 990 091 Nastro adesivo

Esempio 6
CV 282 / CV 482 / CV 492 con installazione in modalità a estrazione
Installazione a parete o isola, profondità piano di lavoro 65 cm, sistema tubature dietro il mobile e nello zoccolo.





Lista accessori:
- 1 x CA 084 010 Filtri acustici
- 1 x AD 857 010 Tubo piatto DN 150 (1 metro)
- 1 x AD 857 015 Tubo piatto DN 150 (0,5 metri)
- 1 x AD 857 030 Curva piatta con piega verticale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 031 Curva con piega orizzontale a 90° DN 150
- 1 x AD 857 033 Connettore corto per tubi piatti con piega verticale a 90°
- 4 x AD 857 040 Connettore per tubi piatti



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 292

CI 292 102
Senza cornice
Larghezza 90 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

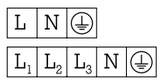
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

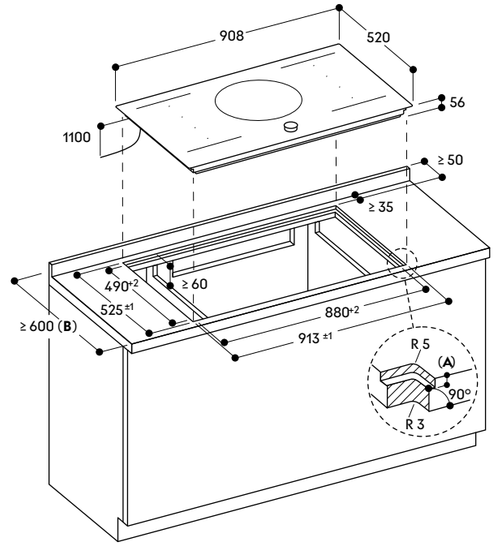
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 27 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.

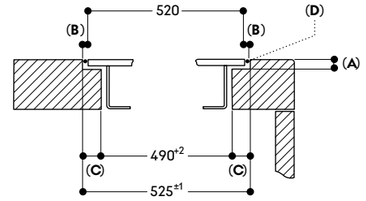


Installazione a filo top



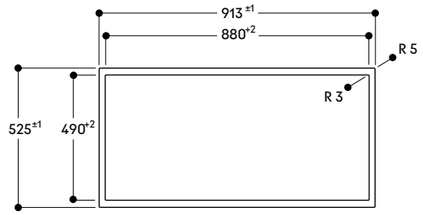
A: 6.5$^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

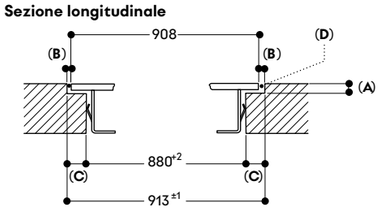


A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: 17.5
D: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



A: 6.5$^{+0.5}$
B: 2.5
C: 16.5
D: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 292

CI 292 112
Cornice in acciaio inox
Larghezza 90 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Ampia zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

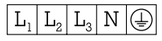
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con modello compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

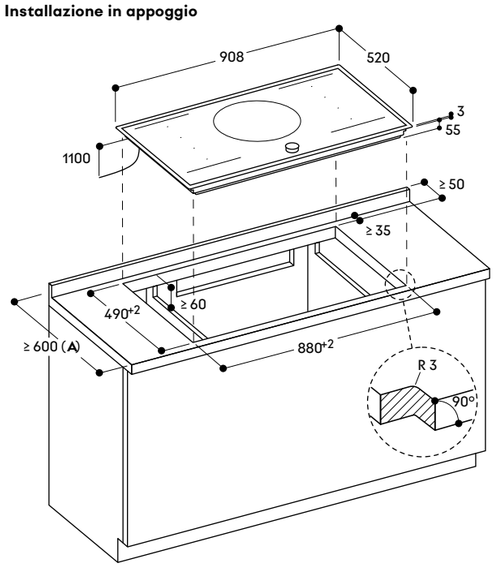
Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 23 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 11,1 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,1 m senza spina.
Consumo energetico standby/display spento 0,5 W.
Consumo energetico standby/rete 2,0 W.
Per sapere come spegnere il modulo WiFi, consultare il manuale d'uso.





Installazione in appoggio



A: consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 283

CI 283 103
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

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

Highlights
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 20x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 40x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
1 zona induzione ø 14,5 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

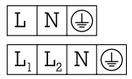
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

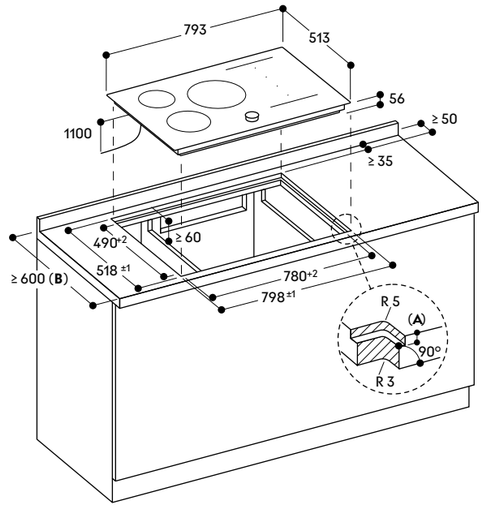
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

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

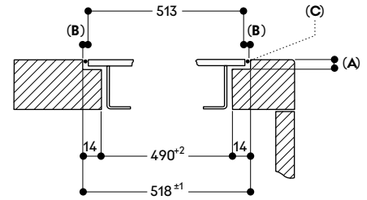


Installazione a filo top



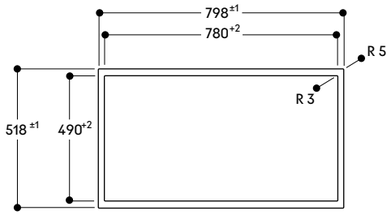
A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

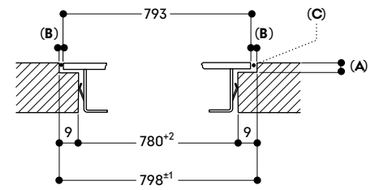


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



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

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 283

CI 283 113
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

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

Highlights
- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
- Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).
1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).
1 zona induzione ø 14,5 cm (1400 W, con booster 2200 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

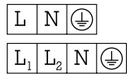
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

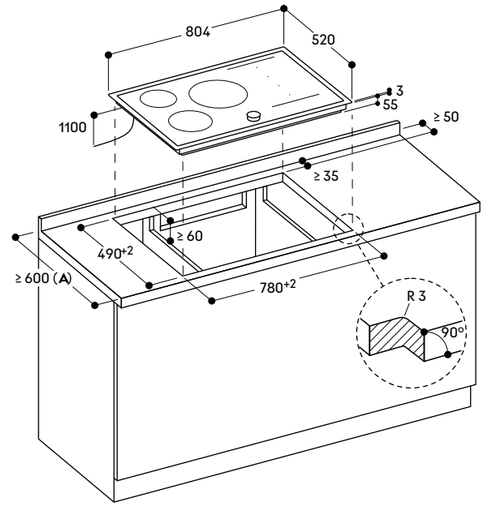
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

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



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 282

CI 282 102
Senza cornice
Larghezza 80 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

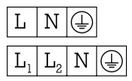
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

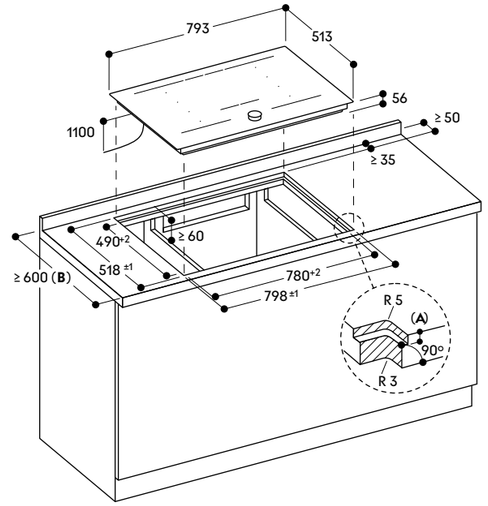
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 18 kg.

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

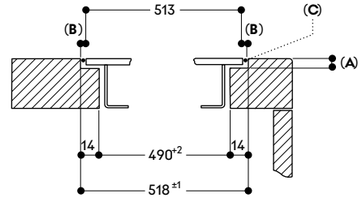


Installazione a filo top



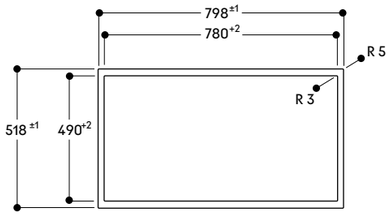
A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

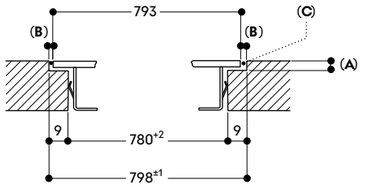


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



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

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 282

CI 282 112
Cornice in acciaio inox
Larghezza 80 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm.

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

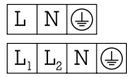
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione tenere in caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

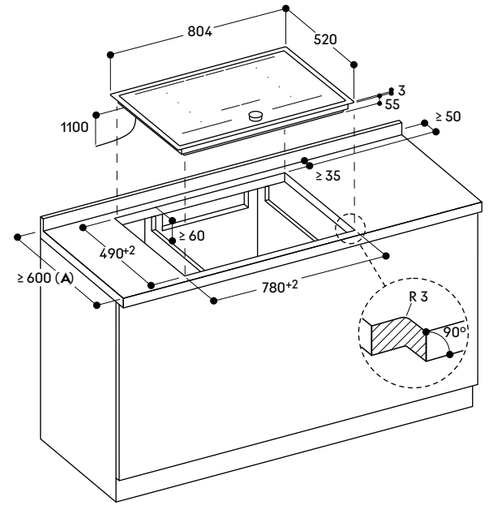
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

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



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 272

CI 272 103
Senza cornice
Larghezza 70 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

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

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

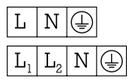
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

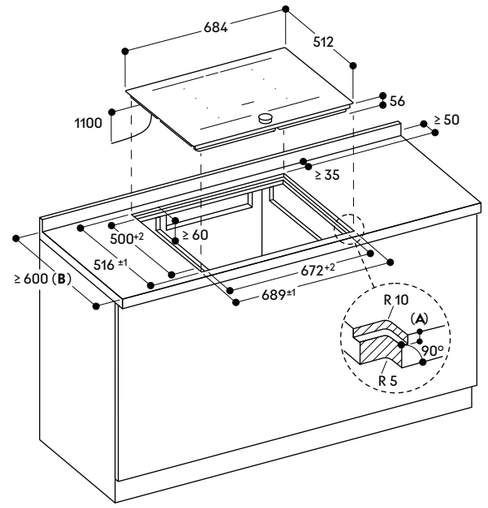
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

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

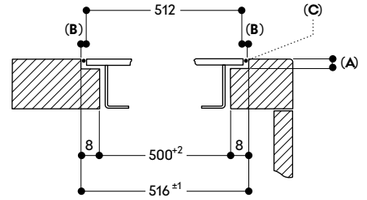


Installazione a filo top



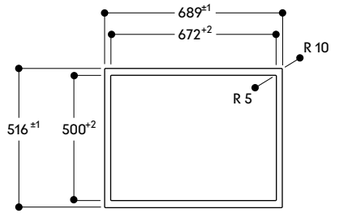
A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

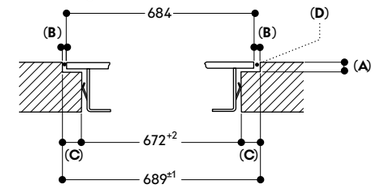


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: 8.5
D: Riempire con silicone

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 272

CI 272 113
Cornice in acciaio inox
Larghezza 70 cm

Accessori speciali

CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction

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

CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero

CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm

17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

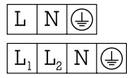
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

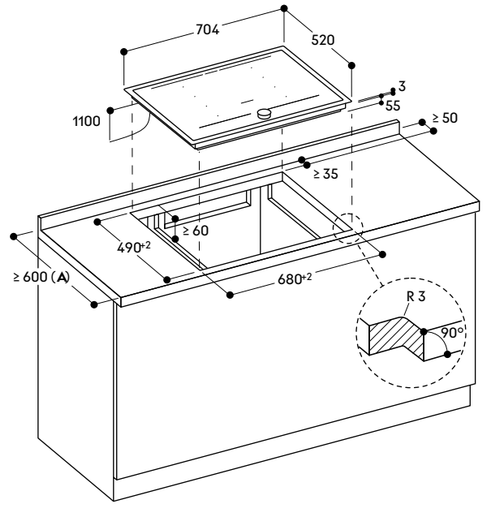
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

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



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 262

CI 262 105
Senza cornice
Larghezza 60 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Senza cornice per l'inserimento a filo top.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

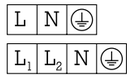
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

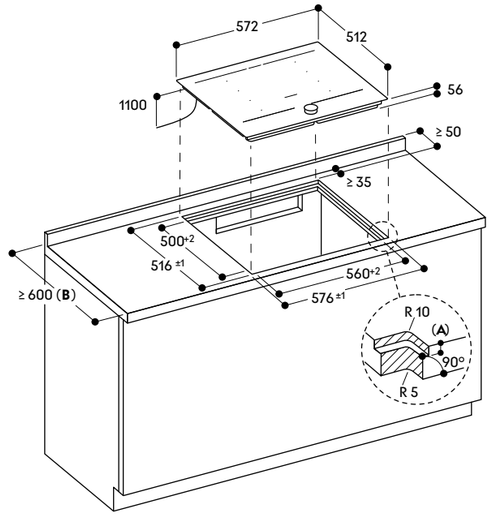
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, in modo da garantire un posizionamento uniforme dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare rivestimenti discontinui.
La larghezza della giunzione può variare a causa delle tolleranze dimensionali delle combinazioni e del taglio del foro incasso.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

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

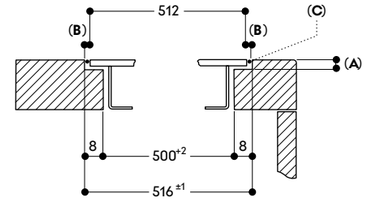


Installazione a filo top



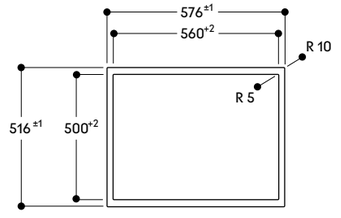
A: $6.5^{+0.5}$
B: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Sezione trasversale

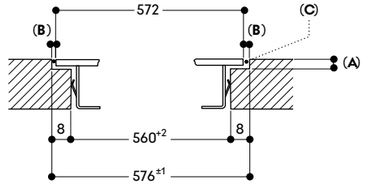


A: $6.5^{+0.5}$
B: 2.5
C: Riempire con silicone

Vista dall'alto



Sezione longitudinale



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

Misure in mm



Piano cottura Flex Induction serie 200
CI 262

CI 262 115
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

Accessori speciali
CA 051 301
Teppan Yaki in materiale multistrato
Per piani cottura Flex Induction
CA 052 300
Grill antiaderente in alluminio pressofuso
Per piani cottura Flex Induction
CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole
CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero
CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction
CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 14 cm / top 20 cm
17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 18 cm / top 24 cm
17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 22 cm / top 28 cm
17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor, base ø 28 cm / top 32 cm

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

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
— Posizionamento flessibile di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
— Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
— Funzione Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno della pentola.
— Funzione Frying Sensor per un controllo preciso della temperatura durante la frittura.
— Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
— Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

Zone cottura
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).
2 zone Flex Induction ciascuna da 19x22,5 cm (2200 W, con booster 3700 W) se unite raggiungono la dimensione 38x22,5 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x30 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento
Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.
Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.
Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

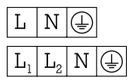
Caratteristiche
Funzione Flex per zone cottura rettangolari.
Funzione di cottura professionale.
Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura) da usare con l'accessorio CA 060 300.
Funzione Frying Sensor.
Funzione booster per pentole.
Funzione booster per padelle.
Funzione mantenimento caldo.
Cronometro.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Menu opzioni.
Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

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

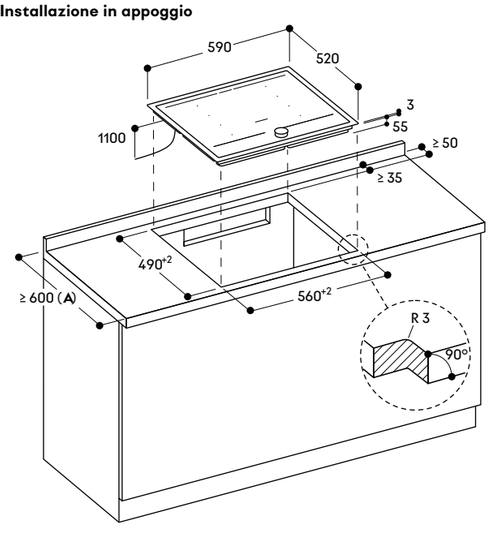
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Sistema di riconoscimento pentole.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
L'installazione è possibile su piani di lavoro in pietra, materiali sintetici o legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso.
Per quanto riguarda altri materiali, consultare il produttore del piano di lavoro.
Funziona solo con pentole e padelle ferromagnetiche (a induzione). Per una distribuzione del calore ottimale, è raccomandato l'utilizzo di padelle con fondo sandwich.
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Peso dell'apparecchio 16 kg.

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



Installazione in appoggio



A: Consultare il manuale di installazione per piani di lavoro con profondità inferiore a 600 mm.

Misure in mm



Piano cottura a gas serie 200
VG 295

VG 295 150F
Larghezza 90 cm
Gpl 28-37 mbar
VG 295 250
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar

In dotazione
1 anello di supporto per padella wok

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

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

Highlights
— Pannello di controllo per un utilizzo sicuro e confortevole.
— Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
— Solido bruciatore in ottone a corona multipla resistente al calore.
— Solide griglie in ghisa con superficie piana.
— 5 bruciatori con una potenza complessiva fino a 18 kW con Wok.

Zone cottura
VG 295 150F
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 5800 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (170 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (170 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

VG 295 250
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 6000 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.
2 bruciatori ultra-rapidi a corona doppia (170 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm.
2 bruciatori a corona doppia (170 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

Funzionamento
Manopole con anello luminoso.
Pannello di controllo integrato.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

Caratteristiche
Griglie in ghisa divise in tre parti con superficie piana.
Bruciatori in ottone.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.
Indicazione del calore residuo.
Spia di funzionamento.

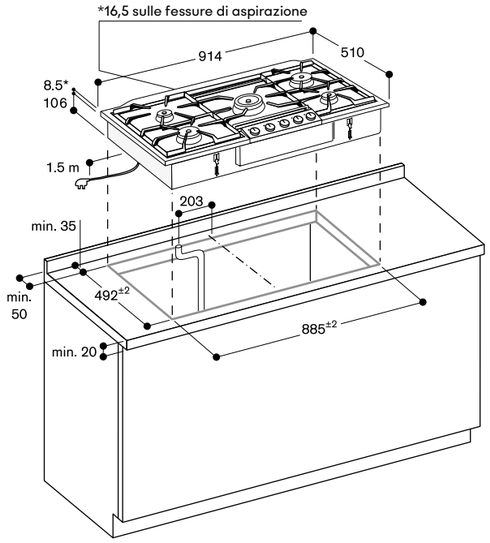
Precauzioni di montaggio
VG 295 150F
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 295 250
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza ripiano intermedio.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.
Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.
Lasciare una distanza laterale di min. 300 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.
La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso, privo di materiale combustibile, deve essere 76 cm.
La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.
Peso dell'apparecchio 29 kg.

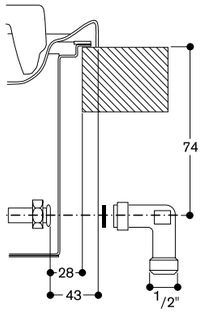
Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 17,8/18 kW.
Assorbimento totale elettrico 10,0 W.
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.

Installazione in appoggio



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 300 mm.

Connessione gas



Misure in mm



Piano cottura a gas serie 200
CG 291

CG 291 210
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
Metano 20 mbar
Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

In dotazione
1 supporto per caffettiera
1 anello di supporto per padella wok

Accessori speciali
WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

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

Highlights
— Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
— Bruciatore a corona multipla da 5 kW.

Zone cottura
1 bruciatore Wok a corona multipla (300 W - 5000 W).
1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.
2 bruciatori standard (350 W - 1750 W), adatti a pentole/padelle fino a ø 20 cm.
1 bruciatore a bassa intensità (330 W - 1000 W) , adatto a padelle/pentole fino a ø 14 cm.

Funzionamento
Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.
Accensione con un unico gesto.
Accensione elettrica.

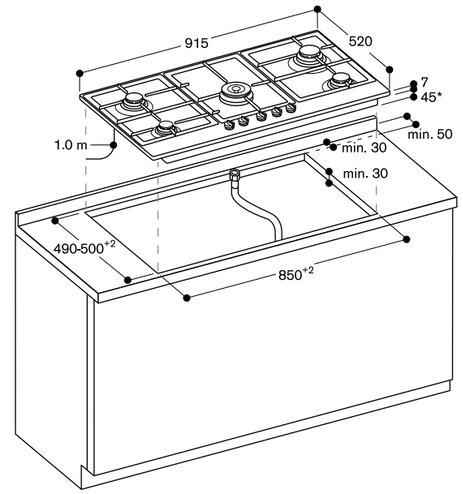
Caratteristiche
Griglie in ghisa divise in 3 parti con superficie piana.
Bruciatori smaltati.

Sicurezza
Termocoppia di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Installabile in appoggio.
Speciali ugelli ordinabili separatamente.
Inserimento in una nicchia da 85 cm o 88 cm con i distanziali inclusi.
Ingresso aria dall'alto.
Montaggio con ripiano intermedio.
L'apparecchio deve essere fissato dal lato inferiore.
Lasciare una distanza laterale di min. 150 mm da materiali sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo.
La distanza minima tra la superficie del piano cottura e il pensile sopra esso, privo di materiale combustibile, deve essere 65 cm.
La distanza minima tra il piano e il centro di aspirazione è indicata nei suggerimenti per la progettazione del centro di aspirazione.
Peso dell'apparecchio 17 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale gas 12,5 kW.
Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.

Installazione in appoggio



* 61 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro

Misure in mm



Piano cottura elettrico
in vetroceramica serie 200
CE 261

CE 261 114
Cornice in acciaio inox
Larghezza 60 cm

In dotazione
1 raschietto

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

Highlights
— Cornice in acciaio inox.
— Display con comando a sensori.

Zone cottura
1 zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).
1 zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W).
1 zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W).

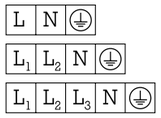
Funzionamento
Display con comando a sensore.
Zone cottura serigrafate.
Regolazione elettronica a 17 livelli.

Caratteristiche
Funzione Booster.
Timer cottura (fino a 99 minuti).
Contaminuti.
Funzione Memory.
Menu opzioni.

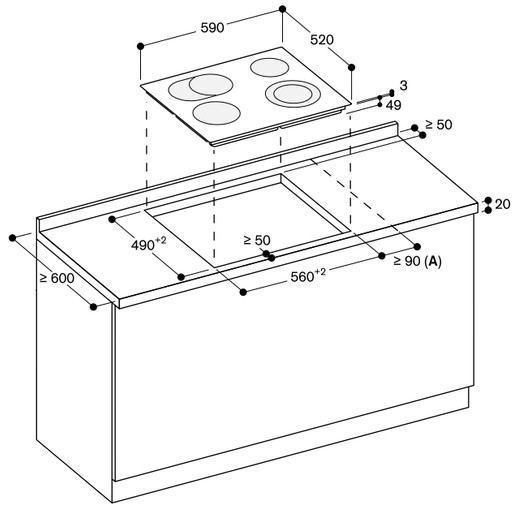
Sicurezza
Interruttore principale (on/off).
Spia di funzionamento.
Indicatore calore residuo a due livelli.
Sicurezza bambini.
Spegnimento di sicurezza.

Precauzioni di montaggio
Profondità di immersione 49 mm, profondità alla presa di corrente 50 mm.
Sotto la presa di corrente deve essere rispettata una distanza di 10 mm dai pannelli laterali o dal ripiano intermedio.
Il piano di cottura deve essere liberamente accessibile da sotto per poter staccare la base del piano di cottura verso il basso.
Installazione possibile in un mobile inferiore largo 60 cm.
L'apparecchio deve essere fissato da sotto.
Intervallo di fissaggio del piano di cottura: 20 - 50 mm.
Peso dell'apparecchio 8 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 8,3 kW.
Prevedere un cavo di collegamento.



Installazione in appoggio



A: Distanza minima dal foro d'incasso dell'apparecchio alla parete

Misure in mm

Note di installazione per piani a induzione e in vetroceramica

Applicabile a CU42., CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261.

Ingresso aria
I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

A Flusso d'aria dietro il mobile
Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.
Anche i mobili con fondo chiuso necessitano di uno spazio nell'area del condotto d'aria.

B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano
Progettare uno spazio di 45 mm (91 mm per CU421/CU428) di altezza dal bordo posteriore del piano.

La larghezza minima da considerare per il foro è
— 300 mm in caso di piano da 30 cm
— 350 mm in caso di piano da 40 cm (anche per CU421/CU428)
— 550 mm in caso di piano da 60 cm a 80 cm
— 820 mm in caso di piano da 90 cm

Ripiano intermedio
Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è necessario inserire un ripiano intermedio.
Larghezza dell'intaglio
— 100 mm per piani da 60 a 80 cm

* non si applica a piani da 90 cm
** minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio in appoggio e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.
Per piani CX482/492 senza cornice minimo 80 mm.
Per CU421/428 minimo 115 mm.

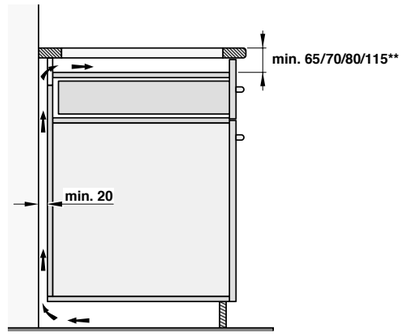
Combinazione con altri apparecchi
Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

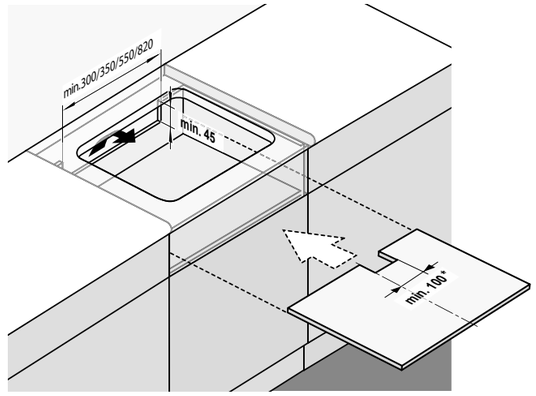
Combinazione con AL 400
Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

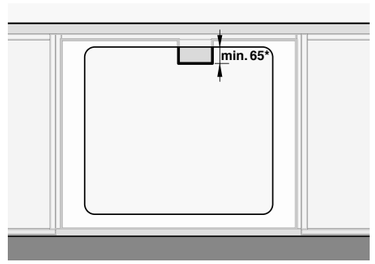
A Di fronte allo spazio di aerazione
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

B Adiacente allo spazio di aerazione
Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

C Al bordo posteriore dell'apparecchio
Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.







Accessori e accessori speciali per piani cottura

GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki
GN1/1 per piano Full Induction CX.



CA 051 301
Teppan Yaki
per piani Flex Induction



CA 052 300
Grill antiaderente
per piani Flex induction



CA 050 300
Set di teglie Flex, 3 pezzi
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction



CA 055 300
Teglia Flex grande
Antiaderente
Per piani cottura Flex Induction



SP 410 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 10 - 14 cm
Per CU 421



SP 415 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 15 - 18 cm
Per CU 421, CU 428



SP 419 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 19 - 23 cm
Per CU 421, CU 428



SP 424 001
Anello magnetico
Per pentole e padelle ø 24 - 28 cm
Per CU 428



SP 400 001
Set di 4 anelli magnetici
Per pentole e padelle ø 10 - 28 cm
Per CU 421, CU 428



17 006 018
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 14 cm / top 20 cm

17 006 184
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 18 cm / top 24 cm

17 006 185
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 22 cm / top 28 cm

17 006 019
Padella adatta per Frying Sensor,
base ø 28 cm / top 32 cm
ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza.



WP 400 001
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza



WZ 400 000
Anello di supporto per padella Wok



CA 060 300
Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



CA 230 100
Twist-Pad in acciaio inox con finitura in colore nero



CA 414 110F
Presa elettrica



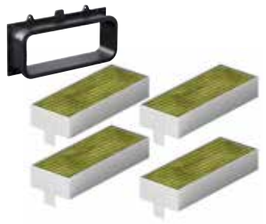
CA 414 100F
Presa elettrica nera



CA 429 410
Set comprensivo di cornice e telaio (da ordinare separatamente) per piano CG 492



CA 082 011
Kit per ricircolo aria non canalizzato, per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni e un connettore telescopico.



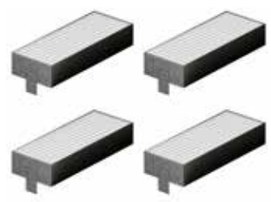
CA 082 061
Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 60 cm per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.



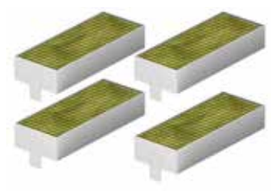
CA 082 071
Kit per ricircolo aria canalizzato, adatto a piani di lavoro profondi 70 cm per CV 282 / CV 482 / CV 492. Include 4 filtri a carboni attivi ad alta efficienza per la riduzione degli odori e degli allergeni, 2 curve a 90°, un tubo piatto, 3 elementi di connessione e un diffusore.



CA 084 010
4 filtri acustici anti-rumore per modalità a estrazione per CV 282 / CV 482 / CV 492.



CA 282 112
4 filtri a carboni attivi per CV 282 / CV 482 / CV 492 con elevata riduzione degli odori e allergeni per modalità a ricircolo.



AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 482 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con curva verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 482 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



Piani cottura a gas serie 400




Tipologia		Piano a gas	Piano a gas
		CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		—/•/—	—/•/—
In appoggio / a filo / saldato		—/•/•	—/•/•
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•/—	—/•
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	100	100
Profondità	(cm)	59,9	59,9
Profondità incassata	(cm)	15,7	15,7
Funzionamento			
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		•/—	•/—
Zone cottura			
Numero zone cottura		5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)		1	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)		—	1
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (165 - 4000 W)		2	2
Bruciatore a corona doppia (165 - 2000 W)		2	2
Caratteristiche			
Numero livelli		12	12
Controllo elettronico		•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica		•/—	•/—
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		•	•
Funzione Simmer		•	•
Indicazione di calore residuo		•	•
Spegnimento di sicurezza		•	•
Griglie in ghisa		3	3
Accessori			
Anello di supporto per wok		•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		—/—	—/—
Valori di collegamento			
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17,8	18,0
Assorbimento elettrico	(W)	15,0	15,0

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali.

Piani cottura a gas serie 200





Tipologia		Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
		VG 295 150F	VG 295 250	CG 291 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsfere		—/—/•	—/—/•	—/•/—
In appoggio / a filo / saldato		•/—/—	•/—/—	•/—/—
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar		•[2]/—	—/•[3]	—/•[5]
Dimensioni				
Larghezza	(cm)	90	90	90
Profondità	(cm)	51	51	52
Profondità incassata	(cm)	10,6	10,6	4,5
Funzionamento				
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		—/•	—/•	—/•
Zone cottura				
Numero zone cottura		5	5	5
Bruciatore Wok a corona multipla (1550 - 4000 W)		—	—	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5000 W)		—	—	1
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 5800 W)		1	—	—
Bruciatore Wok a corona multipla (300 - 6000 W)		—	1	—
Bruciatore ultra-rapido a corona doppia (170 - 4000 W)		2	2	—
Bruciatore a corona doppia (170 - 2000 W)		2	2	—
Bruciatore ultra-rapido (500 - 3000 W)		—	—	1
Bruciatore standard (290 - 1750 W)		—	—	—
Bruciatore standard (350 - 1750 W)		—	—	2
Bruciatore economico (330 - 1000 W)		—	—	1
Caratteristiche				
Numero livelli		9	9	9
Controllo elettronico		—	—	—
Accensione automatica / Accensione elettrica		—/•	—/•	—/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica		—	—	—
Funzione Simmer		—	—	—
Indicazione di calore residuo		•	•	—
Spegnimento di sicurezza		—	—	—
Griglie in ghisa		3	3	3
Accessori				
Anello di supporto per wok		•	•	•
Padella Wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Coperchio apparecchio (acciaio inox / nero)		—/—	—/—	—/—
Valori di collegamento				
Assorbimento gas (fino a)	(kW)	17,8	18,0	12,5
Assorbimento elettrico	(W)	10,0	10,0	1,0

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] Ugelli per Gas Gpl 20 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. [3] Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. [4] Ugelli per Gas Gpl 50 mbar ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza. [5] Ugelli per Gas Gpl 28-30/37 mbar inclusi. [6] Ugelli per Gas Gpl 50 mbar inclusi.

Piani cottura a induzione serie 400









Tipologia		Modulo a induzione integrato	Modulo a induzione integrato	Piano Full Induction	Piano Full Induction
Modulo a induzione integrato		CU 428 100	CU 421 100		
Senza cornice per installazione a filo				CX 492 101	CX 482 101
Cornice in acciaio inox 3 mm per installazione ad appoggio o a filo top				CX 492 111	CX 482 111
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	50,6[5]	33,3[5]	90	80
Profondità	(cm)	61[5]	61[5]	52	51.3 / 52
Profondità incassata	(cm)	9,6	9,6	7,6 / 6,5	7,6 / 6,5
Funzionamento					
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		•/—	•/—	—/—	—/—
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori		—/—/—	—/—/—	•/—/—	•/—/—
Display bicromatico (bianco/arancione)		—	—	—	—
Manopole (acciaio inox / nere)[4]		CKU 410 010 / CKU 410 000	CKU 410 010 / CKU 410 000	—	—
Zone cottura					
Numero zone cottura o pentole rilevate		1	1	6	5
Superficie Full Induction		—	—	•	•
Zona cottura induzione ø 21 cm (2000, con booster 2300 W)		—	•	—	—
Zona cottura induzione ø 28 cm (2200, con booster 2700 W)		•	—	—	—
Caratteristiche					
Numero livelli di potenza		12	12	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari		—	—	—	—
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor		—/—	—/—	•/—	•/—
Numero funzioni Frying Sensor		—	—	—	—
Funzione Professional cooking (cottura professionale)		—	—	•	•
Booster per pentole / padelle		•/—	•/—	•/•	•/•
Funzione mantenimento caldo		•	•	•	•
Numero timer		—	—	6	5
Contaminuti		—	—	•	•
Cronometro		—	—	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display		—/•/—	—/•/—	•/•/•	•/•/•
Funzione pausa		—	—	•	•
Menu opzioni		•	•	•	•
Controllo cappa		—	—	•[2]	•[2]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		—	—	•[3]	•[3]
Accessori					
Teppan Yaki in materiale multistrato GN1/1		—	—	GN 232 110[1]	GN 232 110[1]
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction		—	—	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		—	—	—	—
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction		—	—	—	—
Teglia Flex grande per Flex Induction		—	—	—	—
Cooking sensor		—	—	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Anello magnetico per pentole e padelle ø 10 – 14 cm		—	SP 410 001[1]	—	—
Anello magnetico per pentole e padelle ø 15 – 18 cm		SP 415 001[1]	SP 415 001[1]	—	—
Anello magnetico per pentole e padelle ø 19 – 23 cm		SP 419 001[1]	SP 419 001[1]	—	—
Anello magnetico per pentole e padelle ø 24 – 28 cm		SP 424 001[1]	—	—	—
Set di 4 anelli magnetici per pentole e padelle ø 10 – 28 cm		SP 400 001[1]	SP 400 001[1]	—	—
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	2,7	2,3	7,4	7,4

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] In combinazione con relativa cappa. [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. [4] Manopole da ordinare separatamente. [5] Diffusore in alluminio.

Piani cottura Flex Induction con aspirazione integrata serie 400 e serie 200









Tipologia		Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata	Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata
Senza cornice		CV 492 105	CV 482 105	CV 282 101	—
Senza cornice con finitura vetro opaca		CV 492 105M	—	CV 282 101M	—
Cornice in acciaio inox		—	—	—	CV 282 111
Dimensioni					
Larghezza	(cm)	90	80	80	80
Profondità	(cm)	52,1	52,1	51,2	52
Profondità incassata	(cm)	22,7	22,7	22,7	22,3
Funzionamento					
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		•/—	•/—	—/—	—/—
Display touch TFT / Selettore Twist-Pad / Controllo a sensori		•/—/—	•/—/—	•/•/—	•/•/—
Display bicromatico (bianco/arancione)		•	•	•	•
Manopole (acciaio inox / nere) [2]		CKI 440 010 / CKI 440 000	CKI 440 010 / CKI 440 000	—	—
Zone cottura / combinazioni					
Numero zone cottura		4	4	4	4
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)		4	—	—	4
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W)		—	4	4	—
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300, con booster 3700 W)		2	—	—	—
Prestazioni estrazione dell'aria (EN 61591), livello potenza 1 / 2 / 3 / Intensivo					
Estrazione aria	(m^3/h)	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636	359/470/532/636
Ricircolo aria	(m^3/h)	280/382/487/611	280/382/487/611	280/382/487/611	280/382/487/611
Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014					
Classe di efficienza energetica					
Consumo energetico	kWh/anno	56,9	56,9	56,9	56,9
Classe di efficienza di aspirazione		A**	A**	A**	A**
Classe di efficienza di illuminazione		—	—	—	—
Classe di efficienza filtro grassi		B**	B**	B**	B**
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A)	61/70	61/70	61/70	61/70
Caratteristiche					
Numero livelli di potenza		12	12	17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		•	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/•	•/•	•/•	•/•
Numero funzioni Frying sensor		4	4	4	4
Funzione Professional cooking		—	—	•	•
Booster per pentole / padelle		•/—	•/—	•/•	•/•
Funzione Memory		—	—	•	•
Funzione mantenimento caldo		—	—	•	•
Numero timer		—	—	4	4
Contaminuti		•	•	•	•
Cronometro		•	•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•
Sicurezza bambini / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display		—/•/•	—/•/•	•/•/—	•/•/—
Funzione pausa		—	—	•	•
Menu opzioni		•	•	•	•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFii		•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Caratteristiche aspirazione					
Livelli potenza		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnologia motore		BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Ventola		1	1	1	1
Potenza ventola	(W)	170	170	170	170
Funzione aspirazione automatica		•	•	•	•
Funzione automatica		•	•	•	•
Funzione aspirazione post cottura automatica		•	•	•	•
Funzione aspirazione post cottura	(min)	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro metallico	Filtro metallico	Filtro metallico	Filtro metallico
N. filtro grassi		2	2	2	2
Contenitore di sicurezza per liquidi		•	•	•	•
Connessione per estrazione sul fondo / laterale /posteriore		—/—/•	—/—/•	—/—/•	—/—/•
Accessori					
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Teglia Flex grande per Flex Induction		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 – 32 cm [4]		ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]
Cooking sensor		—	—	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Modulo a ricircolo		CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]	CA 082 011[1], CA 082 061[1], CA 082 071[1]
Filtro acustico per modalità a estrazione		CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]	CA 084 010[1]
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	7,4	7,4	7,4	7,4

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

[3] L'utilizzo delle funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. [4] Pentole compatibili nelle pagine di prodotto.

** Aspirazione, illuminazione, efficienza dei filtri grasso: dalla classe A alla G.

Piani cottura a induzione Flex Induction serie 200











Tipologia		Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction
Senza cornice per installazione a filo		CI 292 102	CI 283 103	CI 282 102	CI 272 103	CI 262 105
Cornice in acciaio inox		CI 292 112	CI 283 113	CI 282 112	CI 272 113	CI 262 115
Dimensioni						
Larghezza	(cm)	90	80	80	70	60
Profondità	(cm)	52	51,3 / 52	51,3 / 52	51,2 / 52	51,2 / 52
Profondità incassata	(cm)	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5	5,6 / 5,5
Funzionamento						
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		—/—	—/—	—/—	—/—	—/—
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori		—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—
Display bicromatico (bianco/arancione)		•	•	•	•	•
Zone cottura						
Numero zone cottura		5	5	4	4	4
Full Induction		—	—	—	—	—
Zona Flex Induction 21 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 21 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)		—	2	—	—	—
Zona Flex Induction 23 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 23 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)		4	—	4	4	4
Zona Flex Induction 24 x 19 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 24 x 38 cm (3300, con booster 3700 W)		—	—	2	—	—
Estensione automatica fino a 30/32 cm di larghezza (3300 W, con booster 3700 W)		—	—	2/—	1/—	1/—
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)		1	—	—	—	—
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)		—	—	—	—	—
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)		—	1	—	—	—
Zona induzione ø 15 cm (1600, con booster 2200 W)		—	—	—	—	—
Zona induzione ø 19 cm (1800, con booster 3100 W)		—	1	—	—	—
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)		—	—	—	—	—
Zona induzione ø 21 cm (2500, con booster 3700 W)		—	—	—	—	—
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)		—	1	—	—	—
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)		—	—	—	—	—
Caratteristiche						
Numero livelli di potenza		17	17	17	17	17
Funzione Flex per aree di cottura rettangolari		•	•	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Numero funzioni Frying sensor		5	2	4	4	4
Funzione Professional cooking		•	•	•	•	•
Booster per pentole / padelle		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Funzione mantenimento caldo		•	•	•	•	•
Numero timer		5	5	4	4	4
Contaminuti		•	•	•	•	•
Cronometro		•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo		•	•	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Funzione pausa		—	—	—	—	—
Menu opzioni		•	•	•	•	•
Controllo cappa		•[2]	•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		•[3]	•[3]	•[3]	•[3]	•[3]
Accessori						
Teppan Yaki n materiale multistrato GN1/1		—	—	—	—	—
Teppan Yaki in materiale multistrato per Flex Induction		CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]	CA 051 301[1]
Grill antiaderente in alluminio pressofuso per Flex Induction		CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Set di teglie Flex, 3 pezzi per Flex Induction		CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]	CA 050 300[1]
Teglia Flex grande per Flex Induction		CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]	CA 055 300[1]
Padella adatta per Frying Sensor, ø 20 - 32 cm[4]		ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]	ET-Nr. 17006...[1]
Cooking sensor		CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Twist-Pad Serie 200		CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
Valori di collegamento						
Assorbimento totale	(kW)	11,1	7,4	7,4	7,4	7,4

• Di serie. — Non predisposto. [1] Accessori speciali. [2] In combinazione con relativa cappa. [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi. [4] Pentole compatibili nelle pagine di prodotto.

Piani cottura elettrici serie 200



Tipologia		**Piano cottura elettrico**
Senza cornice per installazione a filo		
Cornice in acciaio inox		CE 261 114
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Profondità	(cm)	52
Profondità incassata	(cm)	4,9
Funzionamento		
Manopole integrate nel mobile / Manopole integrate nel pannello comandi		—/—
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore		—/—/•
Zone cottura		
Numero zone cottura		4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41,5 cm (4400 W)		—
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)		1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26,5 cm (2600 W)		1
Zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W, con booster 1600 W)		—
Zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W)		1
Zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)		—
Zona ultra-rapida ø 14,5 cm (1200 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 3000 W)		1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)		—
Caratteristiche		
Numero livelli di potenza		17
Numero funzioni Frying Sensor		—
Booster per pentole / padelle		•
Numero timer		4
Indicazione di calore residuo		•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione per pulizia display		•/•/—
Menu opzioni		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	8,3

• Di serie. — Non predisposto.

CENTRI DI ASPIRAZIONE

Overview sistemi di aspirazione serie 400 e serie 200 232

Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione 234

Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione 236

Centri di aspirazione a soffitto 238

Centri di aspirazione telescopici da piano 240

Unità di aspirazione da piano Vario 256

Centri di aspirazione a parete 268

Centro di aspirazione da pensile 272

Gruppi motore 276

Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione 282

Tabelle tecniche 292

Overview sistemi di aspirazione serie 400 e serie 200

Centri di aspirazione a soffitto

Serie 200



Integrata
AC 250 121

Centri di aspirazione telescopici da piano

Serie 400



AL 400 192
AL 400 122



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110 solo con
AL 400 122

Serie 200

AL 200 180
AL 200 190

Unità di aspirazione da piano

Serie 400 e 200



VL 414 115



VL 200 120



AR 400 142



AR 401 142



AR 403 122



AR 413 122



AR 410 110



CKV 410 010
CKV 410 000

Centri di aspirazione a parete

Serie 400



AW 442 120



AR 400 142



AR 401 142



AR 400 143

Serie 200



AW 290 110

Centro di aspirazione da pensile

Serie 200

AF 210 162
AF 210 192

Centro di aspirazione da pensile

Serie 200



AC 200 161
AC 200 191

Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione

Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo e il più silenziosamente possibile.

Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

- **Gli apparecchi per la cottura:** La scelta del piano cottura è un fattore di influenza decisivo. Tutti i piani cottura non sono compatibili con tutti i centri di aspirazione.Le combinazioni di ventilazione consigliate per i piani cottura sono disponibili nelle prime pagine della sezione Aspirazione del catalogo generale. Inoltre, se devono essere installati apparecchi di cottura Vario speciali, che possono produrre una maggiore quantità di vapori di cottura, come ad esempio un wok o il grill elettrico, si consiglia di installarli, se possibile, al centro della configurazione del piano cottura e non ai bordi.
  Inoltre, la larghezza totale dei piani cottura non deve essere superiore a quella del centro di aspirazione.

- **Il tipo di centro di aspirazione/sistema aspirante:** Ogni tipo di sistema di ventilazione ha particolari caratteristiche di progettazione.
  Per tutti i dispositivi di ventilazione installati sopra i piani di cottura, la distanza minima tra il piano di lavoro e il bordo inferiore del rispettivo dispositivo di ventilazione è specificata nelle istruzioni di progettazione del catalogo generale e deve essere rispettata.
  La capacità di aspirazione si riduce all'aumentare della distanza.

  Per i centri di aspirazione a soffitto, la distanza massima tra il piano di cottura e l'apparecchio di aspirazione è di 120 cm.
  In questo caso la larghezza massima della combinazione di piani cottura è di 100 cm.
  Se si aggiunge un telaio o un collettore di fumi, la larghezza massima della combinazione di piani di cottura è di 130 cm.

  La ventilazione a soffitto deve essere gestita come una ventilazione ambiente quando la distanza dal piano cottura è superiore a 120 cm, poiché la cattura diretta dei vapori è limitata. Si consiglia di consultare uno specialista HVAC (Heating and ventilation air conditioning).

  La distanza massima tra due unità di aspirazione da piano non deve essere superiore a 80 cm (ad eccezione del CX 482 a causa dell'induzione a tutta superficie).
  I piani cottura di larghezza compresa tra 60 cm e 80 cm (ad eccezione del CX 482), i piani cottura Vario come il grill elettrico Vario o il wok a gas Vario devono essere posizionati tra due unità di aspirazione.

- **La modalità di funzionamento:** Tutti i sistemi di ventilazione Gaggenau possono funzionare sia in modalità estrazione che a ricircolo dell'aria.
  In modalità ricircolo, il grill elettrico Vario non è consigliato. Le prestazioni di cottura del grill generano fumi e vapori quando si mettono le carni o le verdure. A causa dell'elevata temperatura della griglia, le particelle di fumi sono più sottili di quelle generate da altri apparecchi di cottura. Nessuno degli attuali filtri antiodore è in grado di catturare e filtrare le particelle di fumi del grill.
  Per i Paesi dell'Unione Europea, la ventilazione da tavolo AL 400 122 è consigliata solo a ricircolo dell'aria, a causa della normativa UE 66/2014.

  In modalità di estrazione dell'aria, le prestazioni di estrazione dipendono dalla potenza del ventilatore e, in misura significativa, dal sistema di canalizzazione. Vedere il paragrafo relativo alla canalizzazione.

- **I motori:** I sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti (serie 200), oppure possono essere combinati con motori di pari potenza della serie 400. Questi motori sono progettati per ridurre al minimo le perdite di carico dell'impianto.

- **La canalizzazione e gli accessori:** Per garantire la cattura più efficace possibile dei vapori e dei fumi, la distanza tra il centro di aspirazione e lo scarico esterno deve essere il più breve e il più rettilinea possibile. Questo garantirà buone prestazioni
  di aspirazione e acustiche.

Per facilitare la progettazione, per tutti i centri di aspirazione Gaggenau, è stata definita una lunghezza massima consigliata per i condotti. Questa informazione si trova sotto il nome di Lmax.

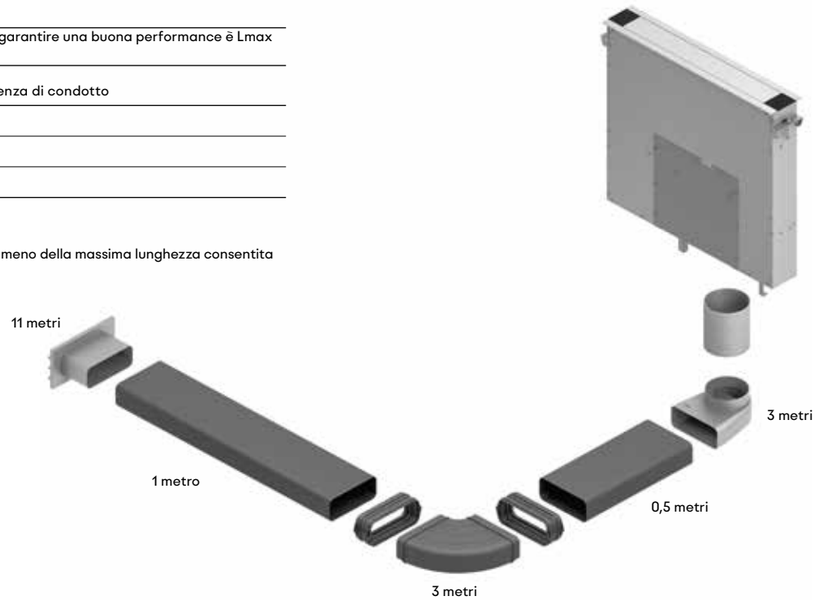
In caso di installazione con un'equivalenza di condotti più lunga di Lmax, si prega di riconsiderare la possibilità di cambiare il sistema di canalizzazione con uno più diritto e più corto.
Per i centri di aspirazione della serie 400, un motore aggiuntivo in serie può essere una soluzione.
Per definire la migliore soluzione di ventilazione, si prega di contattare il proprio referente per ottenere una consulenza da parte del Servizio Ventilazione Gaggenau.Poiché ogni curva o accessorio dà origine a una perdita di pressione nel sistema di canalizzazione, per stimare le prestazioni globali dell'installazione, ogni componente deve essere sommato in base alla seguente equivalenza.

			Lunghezza equivalente
Tubo piatto Lunghezza 0,5 m	AD 857 015		0,5 m
Tubo piatto Lunghezza 1 m	AD 857 010		1 m
	AD 752 010		
Curva	AD 857 030		3 m
	AD 857 031		
	AD 857 042		
Scarico a parete	AD 750 054		11 m
Valvola di non ritorno	00 264 765 (ordinabile tramite centro assistenza)		3 m
Gruppo motore	AR 401 142		7 m
Gruppo motore	AR 400 142		0 m
	AR 403 122		
	AD 854 010		
	AD 854 030		
	AD 854 031		
	AD 854 032		
	AD 850 050		
	AR 400 143		

Esempio AL 200 180:
La lunghezza equivalente del condotto per garantire una buona performance è Lmax 28 m.

Installazione	Equivalenza di condotto
1,5 m tubo dritto	1,5 m
2 curve	2 x 3 m
1 scarico a parete	11 m
TOTALE	**18,5 m**

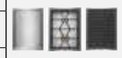
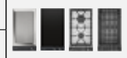
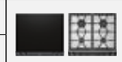
Questa installazione è equivalente a 18,5 m, meno della massima lunghezza consentita pari a 28 m.
L'installazione è validata.



Lmax: Strumento per la progettazione della ventilazione
Questo calcolo è possibile anche attraverso lo strumento per la progettazione della ventilazione Lmax su Gaggenau.it.
Questo strumento intuitivo e di facile utilizzo semplifica la valutazione tecnica del progetto di ventilazione a estrazione, garantendone la fattibilità.

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

- • : combinazione raccomandata per estetica e performance
- — : non consigliata
- (wifi) : integrazione per controllo cappa da piano cottura

Tipologia piano cottura	Immagine	Codice		AC 250 121 larghezza 120 cm	AW 442 larghezza 120 cm	AW 290 110 larghezza 90 cm
	Larghezza max delle combinazioni piani Vario. Per moduli induzione integrati vedere le pagine dedicate.			100 cm 130 cm con collettore fumi	100 cm	80 cm
Teppan Yaki Vario 400 **Gas Vario 400** **Grill Elettrico Vario 400**		VP 414 / VG4.. VR 414	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 400		VI4..	40 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 462	60 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 482	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction Vario 400		VI 492	90 cm	• (wifi)	•	—
Gas Vario 400 **Gas serie 400**		VG 491 / CG 492	90 cm	•	•	—
Teppan Yaki Vario 200 **Flex Induction Vario 200** **Gas Vario 200** **Grill Elettrico Vario 200**		VP2.. / VI2.. / VR2.. VR 230	30 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200		VI 242	40 cm	•	•	•
Flex Induction Vario 200 **Gas Vario 200**		VI 262 / VG 264	60 cm	•	•	•
Moduli induzione integrati serie 400		CU 42..	21 cm 28 cm	•	—	—
Full Induction Vario 400		CX 482	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Full Induction serie 400		CX 492	90 cm	• (wifi)	•	—
Flex Induction serie 200		CI 262	60 cm	• (wifi)	•	•
Flex Induction serie 200		CI 272	70 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction serie 200		CI 282 / CI 283	80 cm	• (wifi)	•	• (wifi)
Flex Induction serie 200		CI 292	90 cm	• (wifi)	•	—
Gas serie 200		CG 291	90 cm	•	•	—
Gas serie 200		VG 295	90 cm	•	•	—

									
AL 400 122 larghezza 120 cm	AL 400 192 larghezza 90 cm	AL 200 180 larghezza 80 cm	AL 200 190 larghezza 90 cm	VL 414 larghezza 15,5 cm	VL 200 larghezza 15 cm	AF 210 192 larghezza 90 cm	AF 210 162 larghezza 60 cm	AC 200 191 larghezza 86 cm	AC 200 161 larghezza 52 cm
120 cm	90 cm					90 cm	60 cm	90 cm	60 cm
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	—	—	• (wifi)	—	•	•	•	•
•	•	—	—	•	—	•	•	•	•
•	•	• (wifi)	—	•	—	•	—	•	—
•	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	—	•	—	•	—
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
•	•	—	—	—	•	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
•	•	• (wifi)	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
—	—	—	—	—	—	•	•	•	•
—	—	—	—	—	—	•	—	•	—
—	• (wifi)	• (wifi)	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	• (wifi)	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—
—	•	—	—	—	—	•	—	•	—



Centro di aspirazione a soffitto serie 200
AC 250

AC 250 121
Finitura Gaggenau Light Bronze
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria



In dotazione
1 telecomando per controllo remoto

Accessori necessari per l'installazione
AA 010 811
Modulo di ricircolo acciaio inox inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni
AA 012 811
Modulo di ricircolo bianco inclusivo di un filtro a carboni attivi con un'efficiente riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
11 033 934
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per moduli di ricircolo AA 200 812/816
17 000 977
1 filtro a carboni attivi rigenerabile con elevata capacità di riduzione degli odori.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200°C
Per i moduli di ricircolo dell'aria AA 200 812/816 e AA 010 811/ AA 012 811

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Perfetta integrazione nell'ambiente cucina.
— Motore a bassa rumorosità ad alto risparmio energetico.
— Estrazione perimetrale.
— Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
— Per installazione nel controsoffitto.
— Facile manutenzione dei filtri.
— Estrazione dell'aria / Ricircolo dell'aria.

Prestazioni
Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:
Portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
458/933 m³ / h.
56/70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
419/637 m³ / h.
63/72 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Telecomando incluso.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Indicatore di saturazione del filtro del grasso.
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.
Filtro metallico antigrasso, lavabile in lavastoviglie.
Corpo in alluminio anodizzato.
Colore del pannello di copertura filtro: Gaggenau Light Bronze.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Motore posizionabile su tutti e 4 i lati.
Condotto cilindrico DN 150 rotondo.

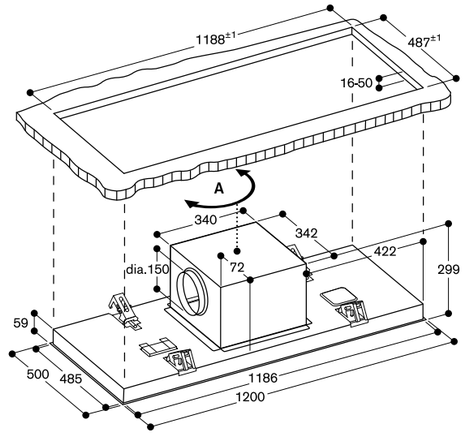
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con piano cottura compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 35,2 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso E.
Livello sonoro min. 41 dB / max. 56 dB modalità normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni dipende della configurazione è Lmax 23 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.

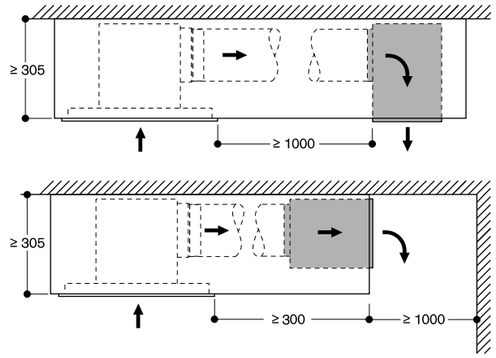
Per ottenere prestazioni di aspirazione ottimali, la distanza massima tra il piano cottura e il centro di aspirazione è di 120 cm.
In questo caso la larghezza massima della combinazione dei piani cottura è 100 cm.
Aggiungendo una cornice o un collettore dei fumi, la larghezza massima diventa 130 cm.
La ventilazione a soffitto deve essere gestita come una ventilazione ambiente quando la distanza dal piano di cottura è superiore a 120 cm, poichè la cattura diretta dei vapori sarà limitata.
Si consiglia di consultare un tecnico specialista HVAC (Heating and ventilation air conditioning).
È necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali tipo cartongesso o simili.
Distanza minima raccomandata tra apparecchio e modulo del filtro esterno: 100 cm.
Per funzionamento a ricircolo fare riferimento ai moduli dedicati.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm (se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min., 70 cm).
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 65 cm.
Non installare la cappa in combinazione con i grill elettrici Vario in modalità ricircolo.
Per garantire un ottimale funzionamento utilizzare tubi con il diametro nominale indicato.
Assicurarsi durante l'installazione che i tubi di connessione non presentino pieghe e che le sezioni trasversali non vengano in alcun modo ostruite.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Peso dell'apparecchio c.a. 37 kg.

Valori di collegamento
Carico totale collegato 250 W.
Cavo di collegamento 1,3 m con spina.



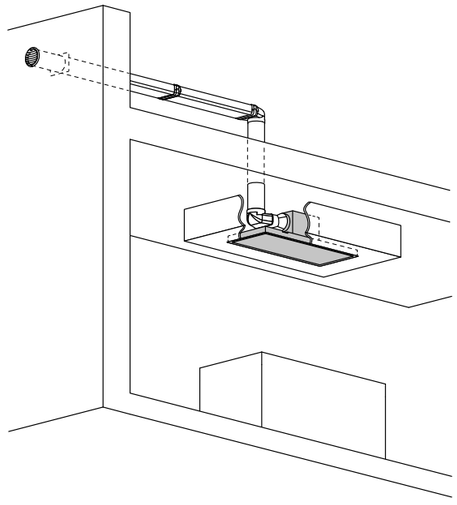
A: L'uscita della ventilazione è orientabile in 4 direzioni a seconda della necessità

AC 250 con modulo di ricircolo aria

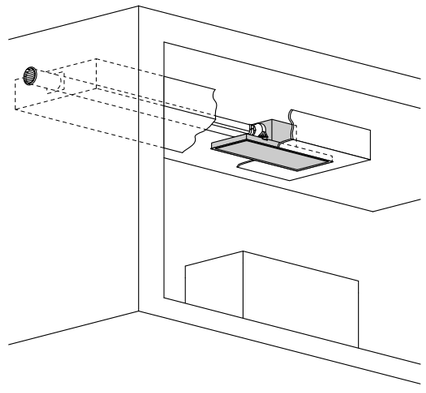


Esempi di progettazione con piano cottura a max. 120 cm dal centro di aspirazione.

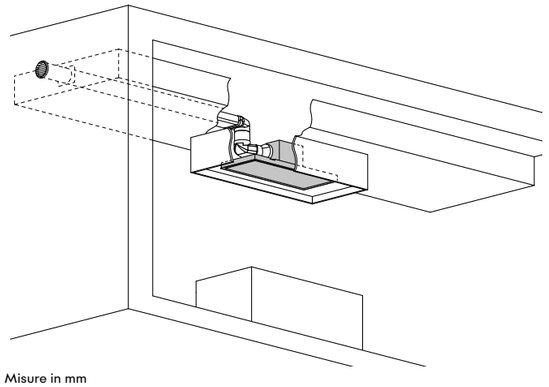
AC 250
Estrazione attraverso la soffitta



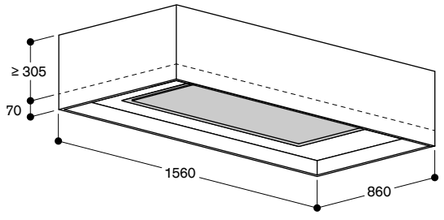
AC 250 nel controsoffitto
Estrazione diretta verso la parete esterna



AC 250 con collettore dei fumi
Estrazione attraverso il controsoffitto



Integrazione con collettore dei fumi



Misure in mm



Centro di aspirazione telescopico da piano serie 400
AL 400

AL 400 122
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
Ricircolo aria
Motore non in dotazione

AL 400 192
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione



In combinazione con i gruppi motore
AR 400 142 Estrazione aria
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Ricircolo aria
AR 410 110 (solo con AL 400 122)

Accessori per l'installazione
A seconda del posizionamento del collegamento (sul lato anteriore, posteriore o inferiore) è necessario ordinare uno dei seguenti accessori.

AD 754 049
Connettore per AL 400 su lato anteriore/posteriore
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 rotondo

AD 854 050
Connettore per AL 400 su lato inferiore
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 piatto

Ulteriori accessori necessari per l'installazione

AA 409 401
Supporto per mobilio per AL 400 da 90 cm.

AA 409 431
Supporto per mobilio per AL 400 da 120 cm.

AD 704 050
Scatola di connessione flussi d'aria
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 piatto

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
- Centro di aspirazione telescopico da piano, totalmente a scomparsa quando non in funzione.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Per installazione in appoggio o a filo top.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Funzionamento post-cottura, 6 min.
Indicazione saturazione del filtro anti-grasso.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuovere e lavabili in lavastoviglie.
Vassoi di raccolta grassi, semplici da rimuovere e lavabili in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3600 K).
Potenza illuminazione 2 x 10 W.
Illuminamento 400 lx.
Installazione flessibile dell'unità motore remota: sul lato anteriore, posteriore o inferiore.
In tutte le opzioni di installazione è assicurato lo spazio necessario per eventuali cassetti frontali all'interno del mobile.

Valori di consumo
AL 400 192: I dati di consumo sono riferiti ad una configurazione con l'unità motore remota AR 400 142.
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 45,5 kWh/anno.
Classe di efficienza di ventilazione A.
Classe di efficienza dell'illuminazione C.
Classe di efficienza del filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 45 dB / max. 61 dB con livello di aspirazione normale.

In Europa, il modello AL 400 122 può essere configurato per il funzionamento solo in modalità a ricircolo. In questo caso la comunicazione dei valori di consumo non è obbligatoria.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 19 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.

AL 400 192: combinabile con tutti i piani Vario serie 400, piani serie 400 e serie 200. Larghezza massima dei piani: 90 cm.

AL 400 122: combinabile con tutti i piani Vario serie 400 e serie 400 tranne il grill elettrico. Non prevedere un grill elettrico in caso di funzionamento della cappa in modalità a ricircolo.
Larghezza massima dei piani: 120 cm.

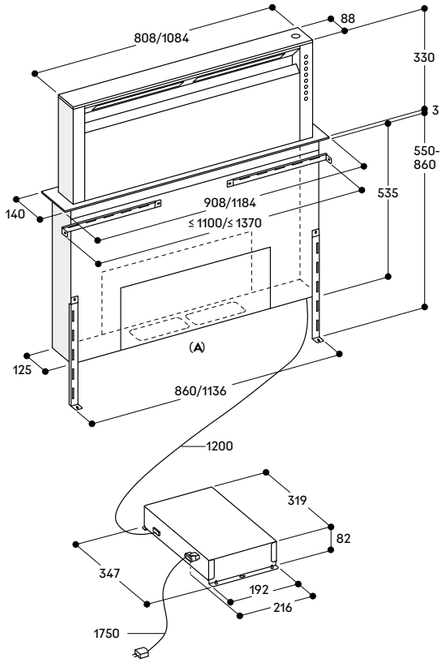
Per garantire un'efficiente cattura di fumi e odori, è raccomandato installare una AL 400 122 con 2 motori.
A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 solo in modalità a ricircolo.

A seconda del tipo di installazione, gli accessori corrispondenti devono essere ordinati separatamente.

Abbinabile a piani con potenza massima di 18 kW.
Il centro di aspirazione telescopico deve avere un foro di incasso dedicato e separato dal piano cottura.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Tra centro di aspirazione e piano cottura deve essere garantita una distanza sul piano top di almeno 50 mm. Tale spazio deve essere supportato da una struttura di rinforzo (vedere accessori dedicati codice AA 409 401/431).
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
È possibile posizionare forni all'interno dello stesso mobile dove è stato inserito anche il centro di aspirazione, a seconda della tipologia di installazione scelta.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.
Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.

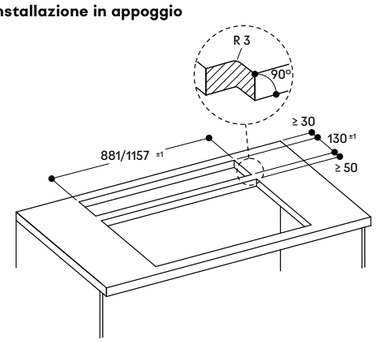
Valori di collegamento
Assorbimento totale 65 W.
Cavo di collegamento 1,7 m con spina.
Lunghezza cavo dati 1,2 m.



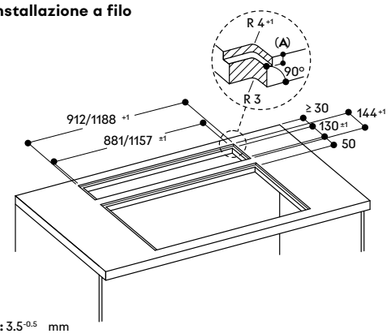
A: Installazione flessibile sul lato anteriore, posteriore o inferiore.

Misure in mm

Installazione in appoggio

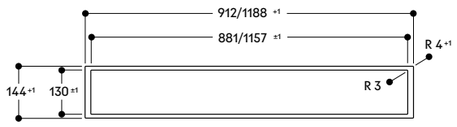


Installazione a filo

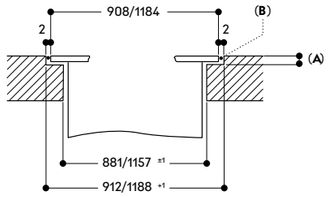


A: 3.5 $^{-0.5}$ mm

Vista dall'alto

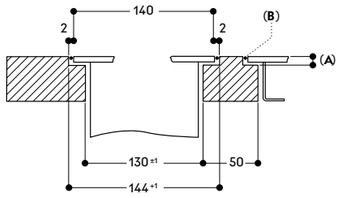


Sezione longitudinale



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

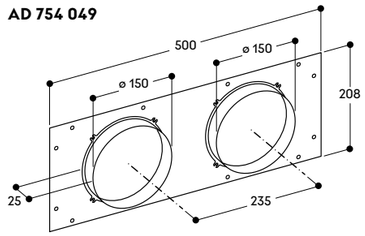
Sezione trasversale



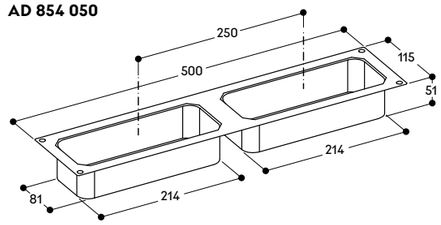
A: 3.5 $^{-0.5}$ mm
B: Riempire con silicone

Misure in mm

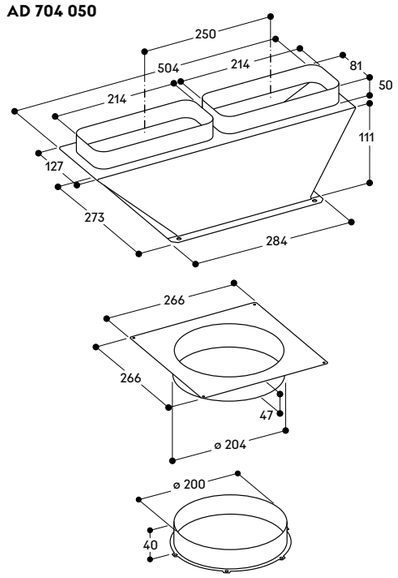
AD 754 049



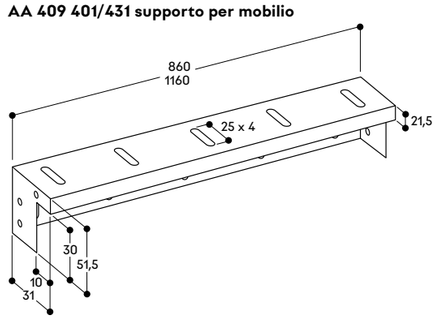
AD 854 050



AD 704 050



AA 409 401/431 supporto per mobilio

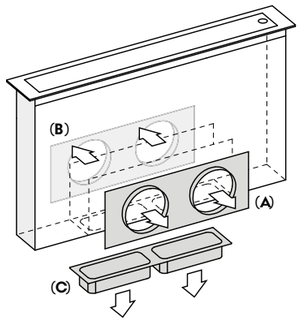


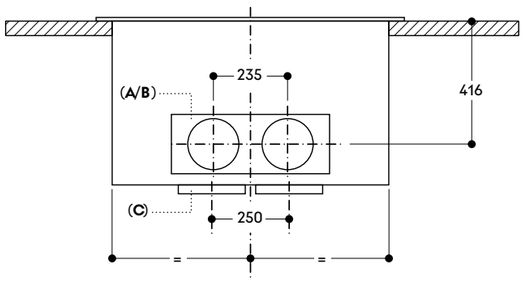
Installazioni raccomandate per centro di aspirazione da piano serie 400 e motori serie 400

Raccomandazioni importanti per una corretta installazione

Progettazione e sistema dei tubi:
— Per le misure di profondità, tenere conto della profondità del vano interno dei mobili e delle sporgenze del piano di lavoro dei mobili della cucina.
— I tubi possono essere connessi sul lato anteriore o posteriore di AL 400 o al di sotto dell'apparecchio. Consultare nella sezione dedicata gli accessori disponibili.
— È importante che la canalizzazione sia ben sigillata per evitare perdite d'aria, ad esempio utilizzando un nastro adesivo adeguato o il connettore più idoneo.
— I tubi in plastica possono essere utilizzati per l'installazione dietro piani a gas. La potenza massima del piano deve essere: 18 kW.

Motori e modalità di gestione dell'aria:
— Per garantire un'efficiente cattura di fumi e vapori, è raccomandato installare una AL 400 122 con 2 motori.
— A causa di restrizioni dovute alla regolamentazione Europea EU 66/2014 in materia di aspirazione dell'ambiente è obbligatoria l'installazione della AL 400 122 in modalità a ricircolo.
— Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki e Grill è necessario posizionarli centralmente, di fronte al modulo di aspirazione per favorire la migliore cattura dei fumi possibile.
— Non installare mai un Grill elettrico in combinazione con AL 400 in modalità a ricircolo.
— Assicurare l'accessibilità del modulo di controllo e metterlo in sicurezza ancorandolo ad un pannello del mobile.





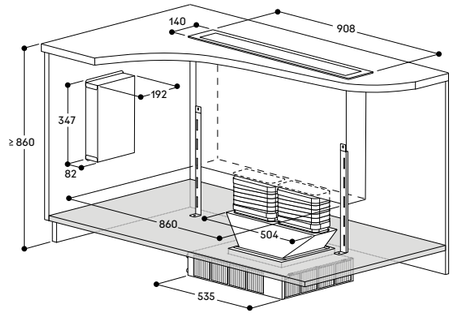
A: Connessione sul lato anteriore con AD 754 049
B: Connessione sul lato posteriore con AD 754 049
C: Connessione sul lato inferiore con AD 854 050

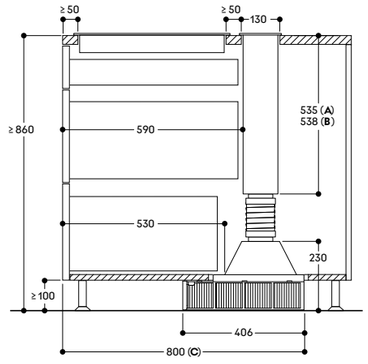
Misure in mm

Esempio
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Consigli
— La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
— Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
— 1 x AD 854 050 (connettore piatto per lato inferiore)
— 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
— 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)





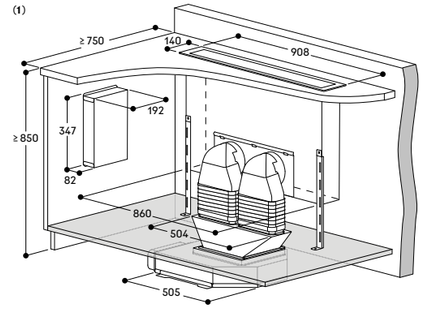
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo
C: 750 mm con un altezza del piano di lavoro minima di 920 mm

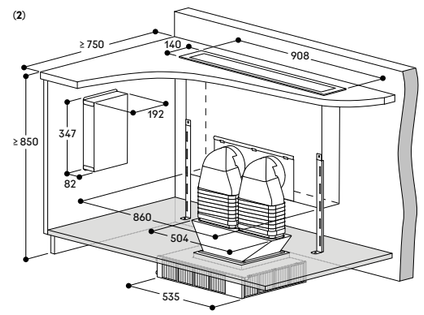
Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

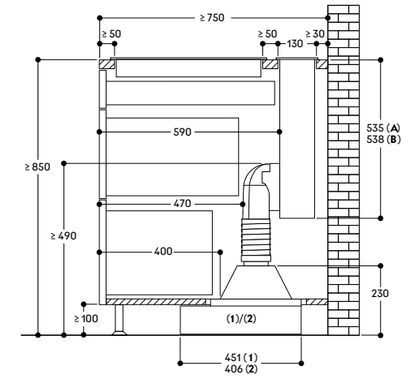
Esempio
AL 400 192 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria);
con AR 403 122 (estrazione dell'aria)

Consigli
— L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
— La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.
— Ricircolo: per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
— Estrazione: nell'esempio l'uscita di scarico è verso sinistra, è possibile posizionarla anche verso destra. Prestare attenzione alle misure differenti.
— Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo) o 1 x AR 403 122 (unità motore remota a estrazione)
— 1 x AD 754 049 (connettore rotondo per lato anteriore/posteriore)
— 2 x AD 857 042 (adattatore piatto/tondo 90°)
— 1 x AD 858 010 (tubo flessibile piatto)
— 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti DN 150)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)







A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Modalità a estrazione con motore
1: AR 403 122
2: AR 413 122

Non raccomandato per pavimenti o muri esterni non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

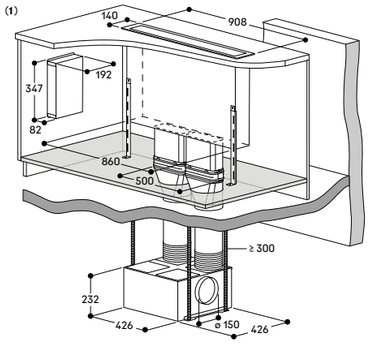
Misure in mm

Esempio
AL 400 192 con AR 400 142 (estrazione dell'aria)
Installazione in locale tecnico

Consigli
— Installazioni possibili anche con tubi Gaggenau in metallo
— La quantità di tubi rotondi o piatti necessari dipende dalla distanza fra AL 400 e l'unità motore remota.

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 400 142 (unità motore remota a estrazione)
— 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
— 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
— 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
— 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
— 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
— 1 x AD 751 010 (tubo rotondo flessibile)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

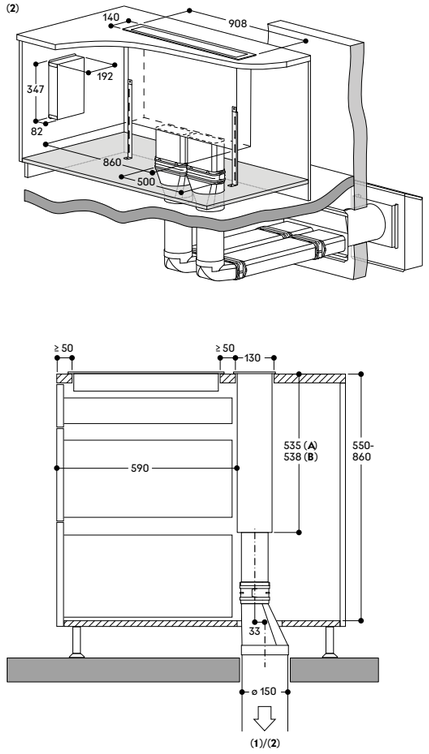
(1)



Esempio
AL 400 192 con AR 401 142 (estrazione dell'aria)
Installazione in locale tecnico e motore esterno

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 192
— 1 x AR 401 142 (unità motore remota a estrazione)
— 1 x AD 854 050 (connettore per lato inferiore)
— 2 x AD 857 010 (tubo piatto)
— 2 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
— 1 o più x AD 752 010 (tubo rotondo)
— 2 x AD 857 042 (adattatore tubo piatto/rotondo 90°)
— 2 o più x AD 857 040 (connettore per tubo piatto)
— 1 o più x AD 857 010 (tubo piatto)
— 1 x AD 704 050 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti)
— 1 x AD 702 752 (scarico a parete telescopico)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)

(2)



A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

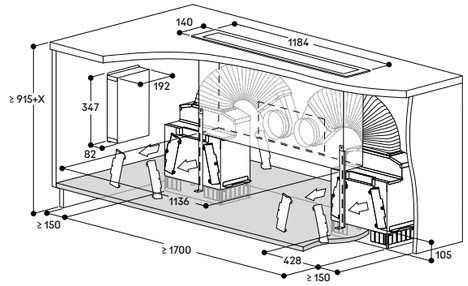
Modalità a estrazione con motore
1: AR 400 142
2: AR 401 142

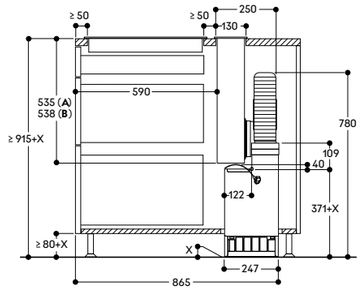
Misure in mm

Esempio
AL 400 122 con AR 410 110 (ricircolo dell'aria)

Consigli
— L'unità motore remota può essere collegata sul fronte o sul retro.
— Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 800 cm² - 400 cm² per ogni unità motore).
— Installazione possibile anche con tubi Gaggenau in metallo.

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 122
— 2 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
— 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
— 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90°)
— 2 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)



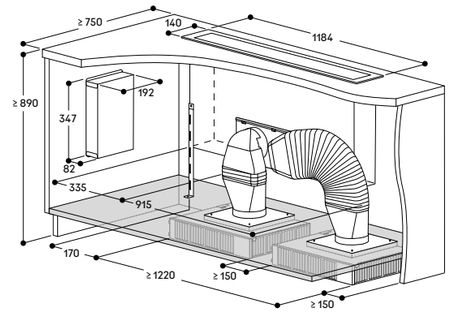


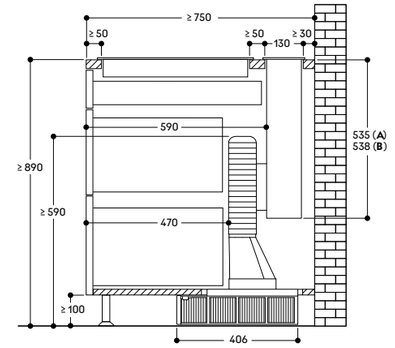
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Esempio
AL 400 122 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)

Lista dei componenti
— 1 x AL 400 122
— 2 x AR 413 122 (unità motore remota a ricircolo)
— 1 x AD 754 049 (connettore per tubo rotondo lato anteriore/posteriore)
— 2 x AD 857 042 (adattatore tubo rotondo/piatto 90°)
— 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile)
— 2 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo in alluminio)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo

Non raccomandato per pavimenti o muri esterni non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Misure in mm



Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft serie 200
AL 200

AL 200 180
Pannello in vetro
Cornice colore Gaggenau Black
Larghezza 80 cm
A estrazione / Ricircolo aria



Accessori necessari per l'installazione

AA 200 880
Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

AA 200 882
Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200°C

AA 200 900
Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati
Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm

AA 200 910
Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m)

VA 200 080
Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 005 381
Filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non in funzione.
— Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 80 cm di larghezza per installazione a filo.
— Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
— Eleganti profili del pannello illuminati.
— La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
501 / 775 m³/h.
62 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
447 / 562 m³/h.
65 / 70 dB(A) re 1 pW.

Caratteristiche
Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Gaggenau Home Connect).
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie.
Capacità di raccolta del filtro anti-grassi 170 ml.
Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml nell'unità motore.
Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante.
Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.
Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Installazione flessibile dei motori nella parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti) o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

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

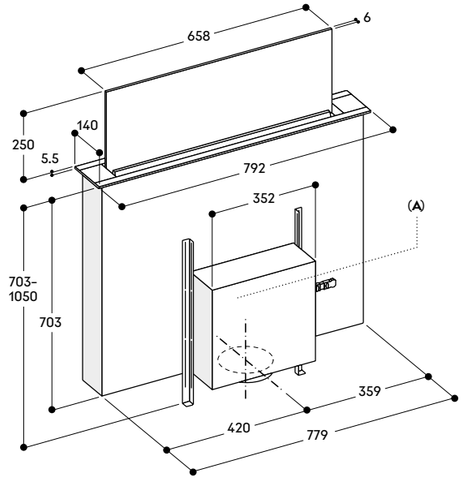
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 36,9 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 39 dB / max. 62 dB con livello di aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice serie 400 (CX 482) o serie 200 (CI 282 / CI 283), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 080).
Combinabile con piani cottura a induzione con cornice:
serie 400 (CX 482, VI 482) o serie 200 (CI 282 / CI 283), in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900).
Per quanto riguarda la canalizzazione dell'aria, consultare i dettagli di installazione del piano di cottura.
In caso di installazione con piani cottura a induzione con cornice, in foro di incasso singolo, ricordare che la finitura della cornice colore Gaggenau Black è diversa rispetto alla finitura della cornice del piano in acciaio inox.
Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki.
Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.
La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).
Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.
Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.
Le seguenti distanze devono essere rispettate:
— 65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
— 50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
— 5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
—2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.
L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm - max 45 mm.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
In caso di posizionamento dell'unità motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).

IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile.
Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un camino con canna fumaria.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 400 cm².
Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

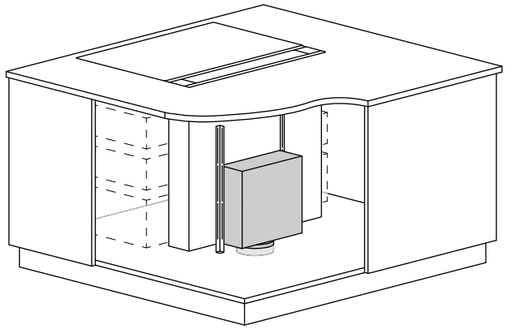
Valori di collegamento
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di collegamento lunghezza 1,3 m, con spina.



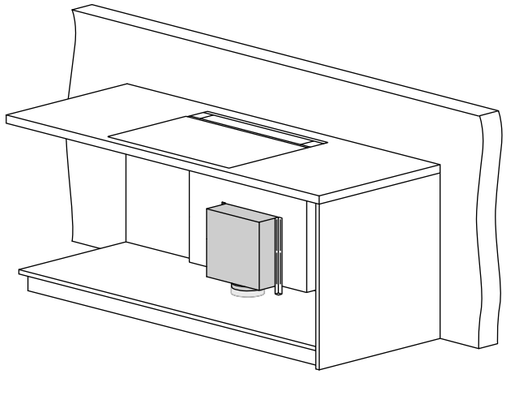
A: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Ricircolo aria: Non raccomandato per muri esterni o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Esempio di progettazione - motore sul retro

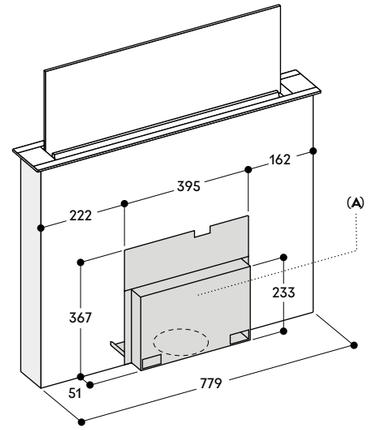


Esempio di progettazione - motore sul fronte



Misure in mm

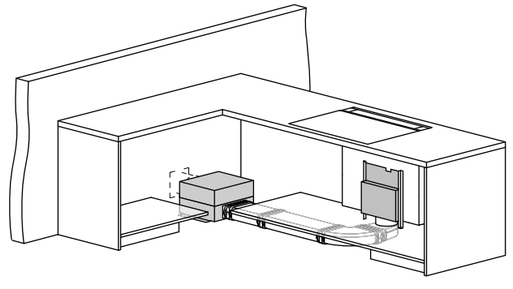
AL 200 180 con AA 200 910



A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione

La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio

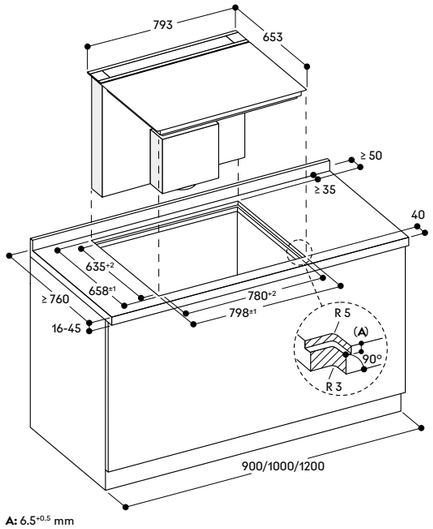
Esempio di progettazione - motore posizionato a distanza con AA 200 910



Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.

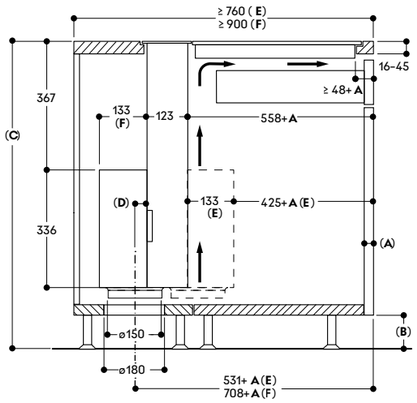
AL 200 180

Piani cottura Serie 400
(CX 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)



A: 6.5$^{+0.5}$ mm

Vista laterale



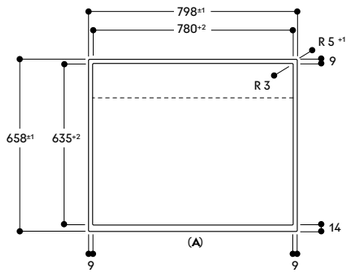
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo

C: ≥ 850 per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo

D: ≥ almeno 20 mm dall'area di aspirazione Guided Air alla parete del mobile

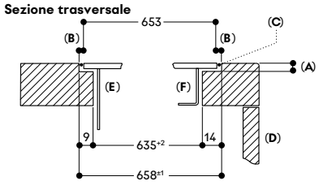
E: Motore frontale
F: Motore sul retro
➞ Alimentazione di aria fresca necessaria per il piano di cottura.
Consultare le relative note di installazione del piano di cottura.

Vista dall'alto



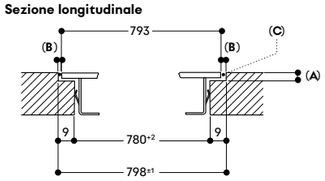
A: Fronte

Sezione trasversale



A: 6.5$^{+0.5}$ mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale



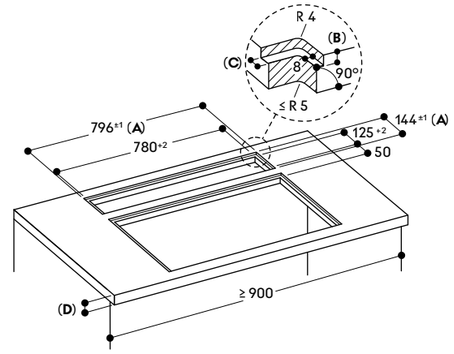
A: 6.5$^{+0.5}$ mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone

Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati. Installazione a filo.

AL 200 180

Piani cottura Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

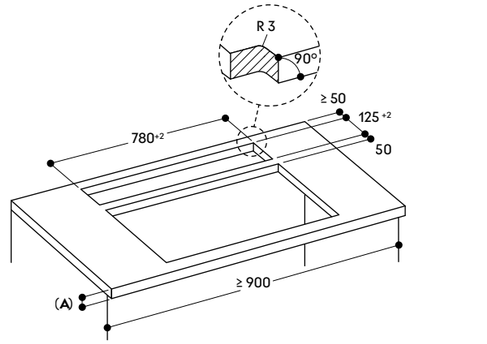


A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm
D: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati. Installazione in appoggio.

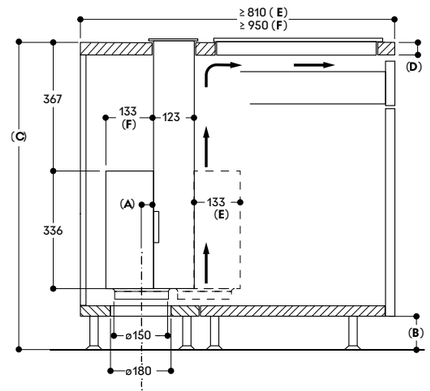
AL 200 180

Piani cottura Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)



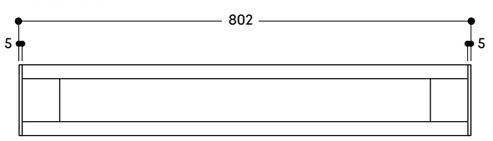
A: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm

Vista laterale



A: ≥ 20 mm dall'area di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm
E: Motore frontale
F: Motore sul retro
➞ Alimentazione di aria fresca necessaria per il piano di cottura.
Consultare le relative note di installazione del piano di cottura.

Vista dall'alto



Misure in mm



Centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft serie 200
AL 200

AL 200 190
Pannello in vetro
Cornice colore Gaggenau Black
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria



Accessori necessari per l'installazione

AA 200 890
Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

AA 200 892
Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200°C

AA 200 900
Kit per installazione in appoggio per combinazione cappa-piano in fori di incasso separati
Include 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm

AA 200 910
Kit di installazione per unità motore a distanza (massimo 3 m)

VA 200 090
Kit per installazione a filo per combinazione cappa-piano in unico foro di incasso

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 005 381
Filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Centro di aspirazione telescopico da piano, completamente a scomparsa quando non in funzione.
— Perfettamente combinabile con piani cottura a induzione senza cornice da 90 cm di larghezza per installazione a filo.
— Pannello in vetro trasparente per un'integrazione discreta nell'ambiente della cucina.
— Eleganti profili del pannello illuminati.
— La rivoluzionaria tecnologia Guided Air assicura un'elevata cattura di fumi e vapori su tutta la superficie del piano cottura.

Funzionamento
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo, portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
519 / 833 m3/h
62 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria
472 / 620 m3/h
65 / 71 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
Profili del pannello in vetro illuminati con elegante luce bianca (è possibile impostare ulteriori colori della luce tramite l'app Gaggenau Home Connect).
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Indicatore saturazione del filtro anti-grasso.
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi.
2 ampi filtri metallici anti-grasso, facili da rimuove, lavabili in lavastoviglie.
Capacità di raccolta del filtro anti-grassi 170 ml.
Ulteriore capacità di raccolta di 600 ml nell'unità motore.
Tecnologia Guided Air: grazie ad un innovativo flusso d'aria proveniente dal retro del pannello in vetro, fumi e vapori generati in qualsiasi punto sulla superficie di cottura vengono efficacemente veicolati nella cavità aspirante.
Filtri a carboni attivi facilmente removibili dall'alto.
Cornice del pannello in alluminio anodizzato in finitura Gaggenau Black.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Installazione flessibile dei motori nella parte anteriore (per soluzioni compatte a parete), posteriore (per soluzioni senza perdita di profondità dei cassetti) o a distanza dall'apparecchio (max 3 m).

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

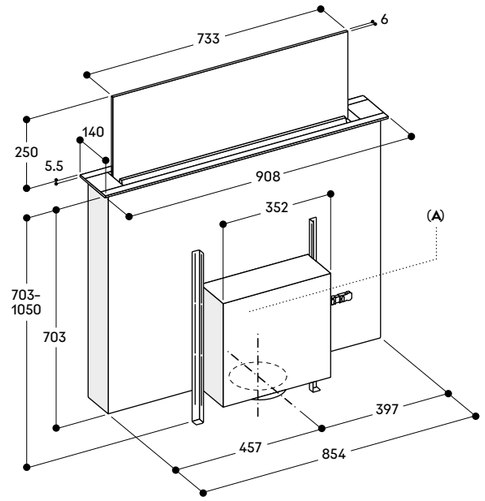
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 37,8 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: C.
Livello sonoro min. 41 dB / max. 62 dB con livello di aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 28 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Combinabile con piani cottura a induzione senza cornice serie 400 (CX 492, VI 492) o serie 200 (CI 292), in un singolo foro di incasso (necessario kit VA 200 090).
Serie 400 (CX 492, VI 492) o serie 200 (CI 292), in 2 fori separati con installazione in appoggio (necessario kit AA 200 900).
Per quanto riguarda la canalizzazione dell'aria, consultare i dettagli di installazione del piano di cottura.
In caso di installazione con piani cottura a induzione con cornice, in foro di incasso singolo, ricordare che la finitura della cornice colore Gaggenau Black è diversa rispetto alla finitura della cornice del piano in acciaio inox.
Non combinabile con piani a gas o piani speciali Vario Grill e Teppan Yaki.
Per l'installazione in un unico foro di incasso l'accessorio di installazione deve essere posizionato tra gli apparecchi. Ciò include un elemento di congiunzione e un supporto per il piano di lavoro in grado di garantire la stabilità del mobile.
La cappa può essere installata in un mobile o fra due mobili (es. per installazione a isola su piani profondi più di 100 cm).
Profondità del mobile 90 cm, 100 cm o 120 cm.
Non installare pensili sopra la cappa da piano per garantire una performance ottimale.
Le seguenti distanze devono essere rispettate:
—65 cm dalla cappa a mensole/ scaffalature aperte.
—50 cm da pareti o mobili alti a sinistra e a destra della cappa.
—5 cm dal muro rispetto alla cornice della cappa.
—2 cm dall'area di cattura dell'aria Guided Air alla parete interna del mobile.
L'installazione è possibile in piani in pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
Spessore del piano di lavoro per installazione a filo in unico foro di incasso: min. 16 mm (con CX 492), 30 mm (con VI 492) - max 45 mm.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture.
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
In caso di posizionamento dell'unità motore a distanza, è necessario un kit di installazione (con componenti utili alla chiusura delle uscite dell'aria).

IMPORTANTE: assicurare che il vano del motore sia sempre accessibile.
Distanza massima del motore dal corpo della cappa 3 m (prevedere sempre kit di installazione AA 200 910).
In modalità estrazione dell'aria deve essere installato una valvola di non ritorno con una pressione di apertura massima di 65 Pa.
Nella modalità estrazione dell'aria, garantire sempre un adeguato apporto di aria in entrata nella stanza se l'apparecchio viene azionato contemporaneamente alla presenza di un caminetto ventilato attivo.
Per prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria, si consiglia una superficie di deflusso di almeno 400 cm².
Per la modalità ricircolo dell'aria è necessario utilizzare il modulo dedicato.

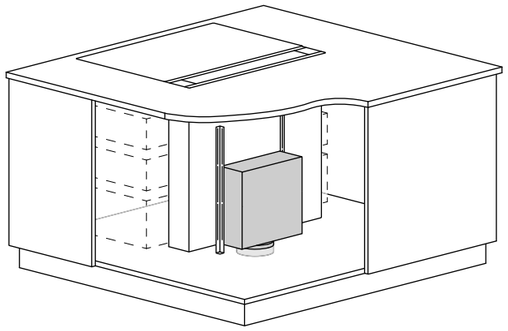
Valori di collegamento
Assorbimento totale 300 W.
Cavo di collegamento lunghezza 1,3 m, con spina.



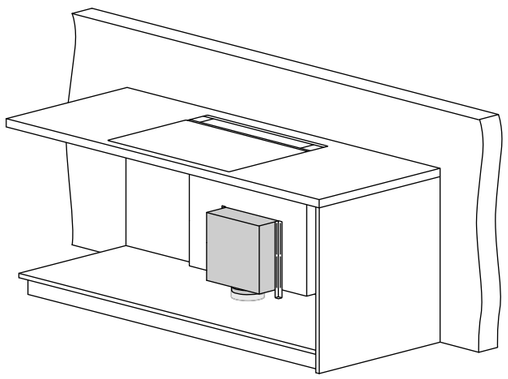
A: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Ricircolo aria: Non raccomandato per muri esterni o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

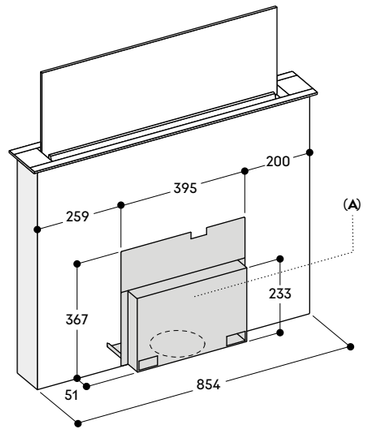
Esempio di progettazione - motore sul retro



Esempio di progettazione - motore sul fronte

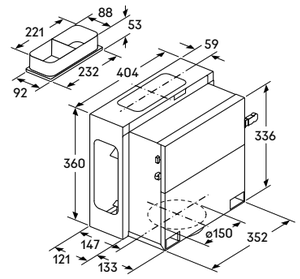


AL 200 190 con AA 200 910

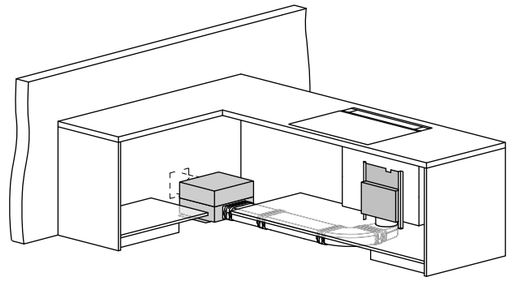


A: Assicurare l'accesso alla copertura anche dopo l'installazione

La copertura può essere installata sul fronte o sul retro dell'apparecchio



Esempio di progettazione - motore posizionato a distanza con AA 200 910

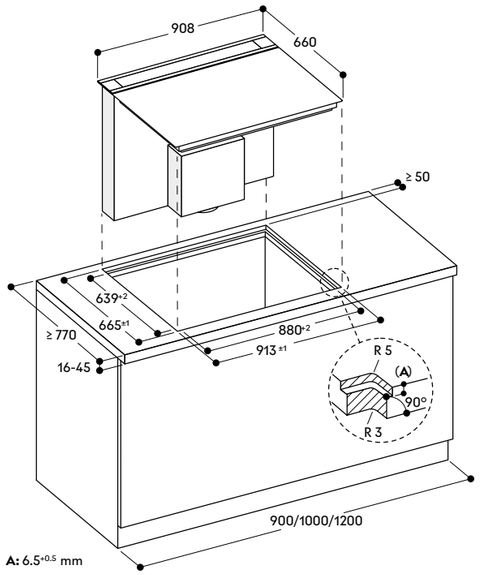


Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.

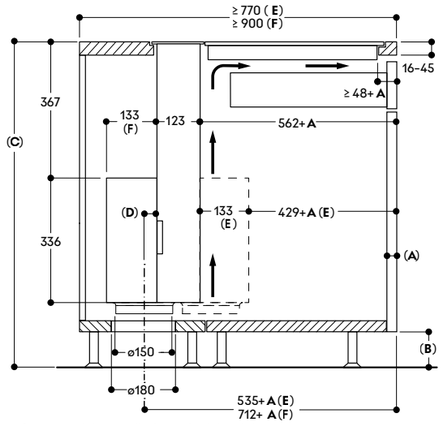
AL 200 190

Piani cottura Serie 400
(CX 492)
o Serie 200 (CI 292)

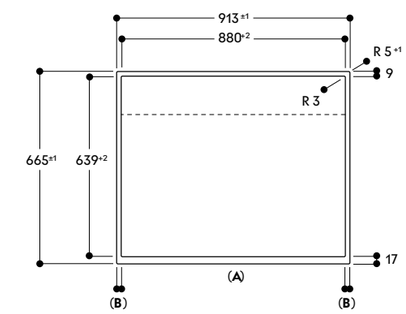


A: 6.5+0.5 mm

Vista laterale



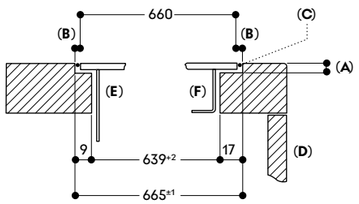
Vista dall'alto



A: Fronte
B: 16.5 mm

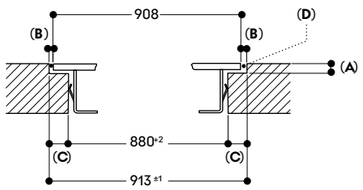
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: ≥ almeno 20 mm dall'area di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
E: Motore frontale
F: Motore sul retro
→ Alimentazione di aria fresca necessaria per il piano di cottura.
Consultare le relative note di installazione del piano di cottura.

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale



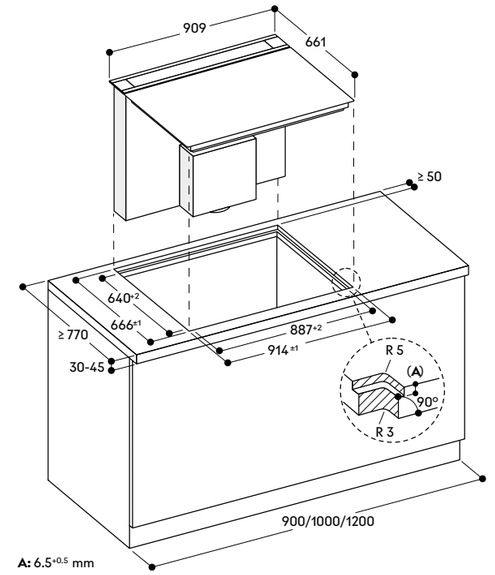
A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 16.5 mm
D: Riempire con silicone

Misure in mm

Combinazione con piano a induzione senza cornice in foro di incasso singolo. Installazione a filo.

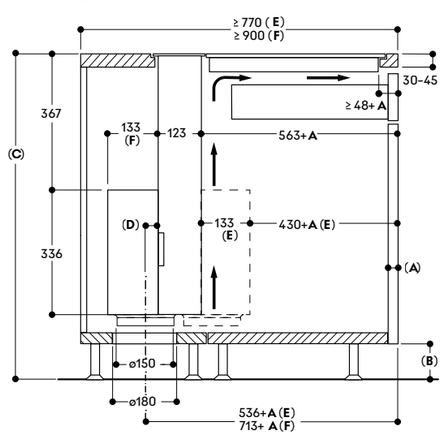
AL 200 190

Piani Vario Serie 400 (VI 492)

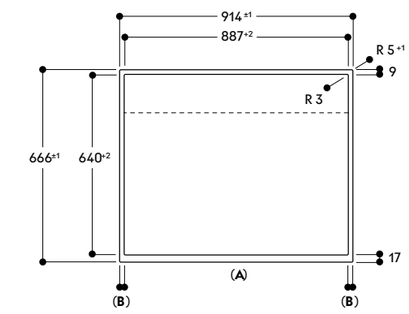


A: 6.5+0.5 mm

Vista laterale



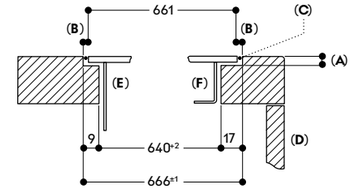
Vista dall'alto



A: Fronte
B: 13.5 mm

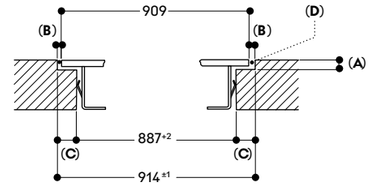
A: Spessore del pannello frontale del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: ≥ almeno 20 mm dall'area di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
E: Motore frontale
F: Motore sul retro
→ Alimentazione di aria fresca necessaria per il piano di cottura.
Consultare le relative note di installazione del piano di cottura.

Sezione trasversale



A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: Riempire con silicone
D: Fronte
E: Centro di aspirazione
F: Piano cottura a induzione

Sezione longitudinale



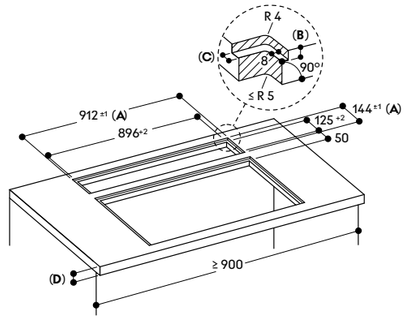
A: 6.5+0.5 mm
B: 2.5 mm
C: 13.5 mm
D: Riempire con silicone

Misure in mm

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati. Installazione a filo.

AL 200 190

Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

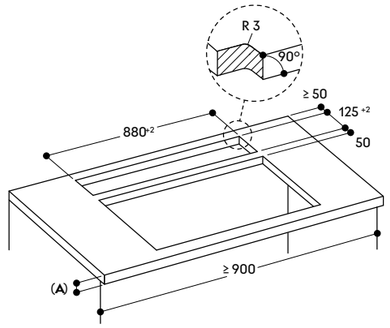


A: Include striscia di silicone 2 mm su tutto il perimetro
B: 5.5 mm
C: 9.5 mm
D: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati. Installazione in appoggio.

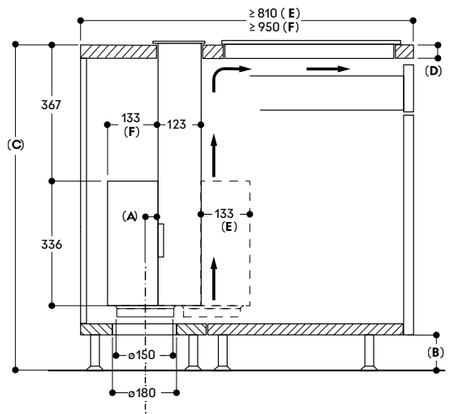
AL 200 190

Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)



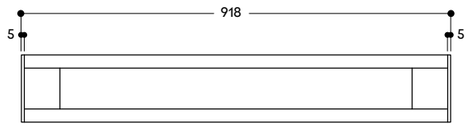
A: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm

Vista laterale



A: ≥ 20 mm dall'area di aspirazione Guided Air alla parete del mobile
B: ≥ 60 mm per ricircolo dell'aria
≥ 100 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
C: ≥ 850 mm per estrazione dell'aria con tubature nello zoccolo
D: Spessore minimo del piano di lavoro - fare riferimento alle relative note di installazione del piano di cottura
Spessore massimo del piano di lavoro 45 mm
E: Motore frontale
F: Motore sul retro
→ Alimentazione di aria fresca necessaria per il piano di cottura.
Consultare le relative note di installazione del piano di cottura.

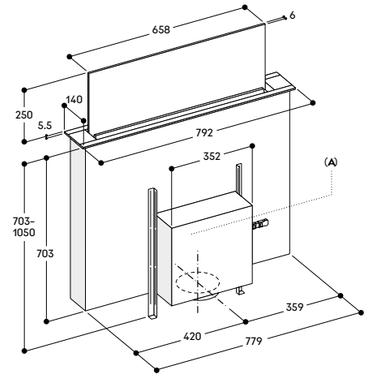
Vista dall'alto



Misure in mm

Combinazioni con centro di aspirazione AL 200

AL 200 180



A: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Ricircolo aria: Non raccomandato per muri esterni o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.

AL 200 180

Piani Serie 400 (CX 482)
o Serie 200 (CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione
VA 200 080

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180

Piani Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione
—

Installazione in appoggio

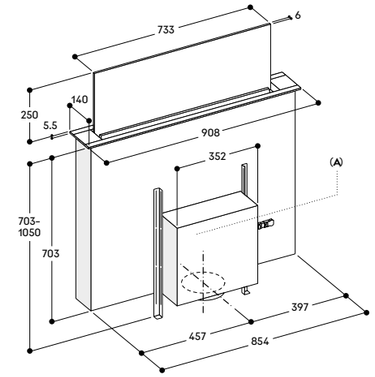
Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 180

Piani Serie 400
(CX 482, VI 482)
o Serie 200
(CI 282 / CI 283)

Accessorio di installazione
AA 200 900

AL 200 190



A: Installazione del motore flessibile sul fronte, sul retro o a distanza dall'apparecchio (max 3 metri e kit di installazione richiesto)
Assicurare sempre che il vano motore sia accessibile.

Ricircolo aria: Non raccomandato per muri esterni o pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Installazione a filo

Combinazione con piani a induzione senza cornice in foro di incasso singolo.

AL 200 190

Piani Serie 400 (CX 492)
o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione
VA 200 090

AL 200 190

Piani Vario Serie 400 (VI492)

Accessorio di installazione
VA 200 090

Combinazione con piani a induzione senza cornice in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190

Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione
—

Installazione in appoggio

Combinazione con piani a induzione in 2 fori di incasso separati.

AL 200 190

Piani Serie 400
(CX 492, VI 492)
o Serie 200 (CI 292)

Accessorio di installazione
AA 200 900

Misure in mm



Unità di aspirazione da piano Vario serie 400
VL 414

VL 414 115
Cornice in acciaio inox
Griglia di aspirazione in ghisa
Larghezza 15,5 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione
Le manopole devono essere ordinate separatamente

In combinazione con i gruppi motore
AR 400 142 Estrazione aria
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Ricircolo aria
AR 410 110

Accessori necessari per l'installazione
CKV 410 010
Manopola acciaio inox serie 400
per VL 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola
CKV 410 000
Manopola nera serie 400
per VL 414
Controllo elettronico
Set di 1 manopola

Accessori per l'installazione
AD 410 040
Tubo di connessione flessibile
per VL 414
DN 150 piatto
AD 851 041
Connettore per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi
VA 420 004
Elemento di congiunzione con piani Vario serie 400 per installazione a filo, 2 mm
VA 420 010
Elemento di congiunzione con piani Vario serie 400 per installazione in appoggio, 3 mm

Accessori speciali
AA 414 010
Deflettore aria in acciaio inox per affiancamento ad apparecchi a gas

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Sistema di aspirazione ad alta efficienza e bassa rumorosità, in particolare se combinato con l'unità motore AR 410 110.
— Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
— Progettazione e installazione semplificata.
— Solide manopole in acciaio inox, disponibili anche in finitura nera.
— Cornice in acciaio inox 3 mm.
— Per installazione in appoggio o a filo top.
— Combinazione perfetta con gli altri apparecchi Vario serie 400.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
Manopole con anello luminoso e serigrafia per i livelli di potenza.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.
Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.
Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Aspirazione intervallata, 6 minuti.
Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.
Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.
Serbatoio raccogli-gocce con capacità di 250 ml.

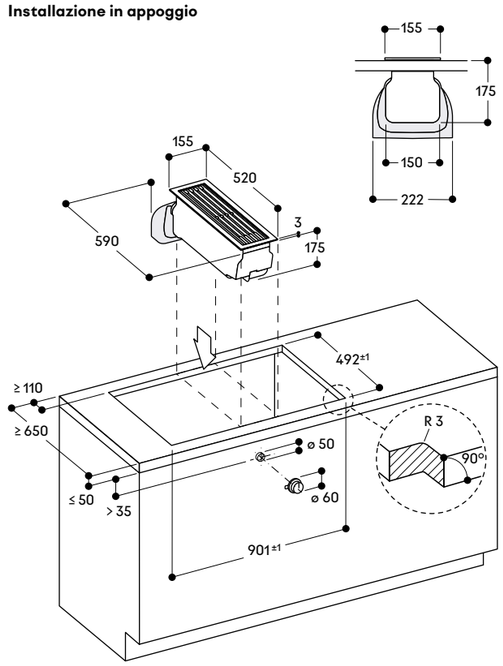
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo dell'unità di aspirazione (con piano cottura compatibile).
Controllo da remoto.
Diagnosi da remoto.

Valori di consumo
Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A+ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico 40,4 kWh/anno
Classe di efficienza di ventilazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 57 dB / max. 71 dB con livello aspirazione normale.

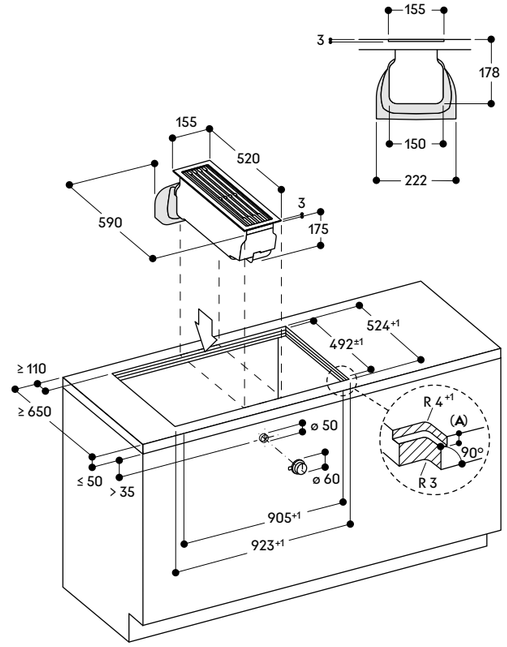
Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 26 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore dedicata.
Due VL sono necessarie per piani cottura di larghezza superiore a 38 cm.
Tra due VL è possibile installare piani cottura di larghezza fino a 80 cm, eccetto i piani CX 482.
Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.
Il ricircolo dell'aria non è consigliato in combinazione con il grill elettrico Vario VR.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².
In caso di installazione vicino a un piano a gas prevedere l'accessorio deflettore AA 414 010.
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.
A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione del foro incasso e la posizione della manopola possono variare.
Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 senza coperchio è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.
La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportune sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.
Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:
L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello.
Devono essere osservati i valori di resistenza termica e tenuta stagna dei bordi del foro incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione.
Non utilizzare un rivestimento discontinuo.
La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 10 W.
Cavo di collegamento lunghezza 1,75 m.
Prevedere un cavo LAN .

Installazione in appoggio

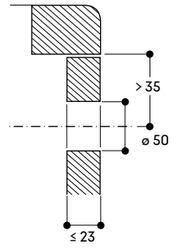


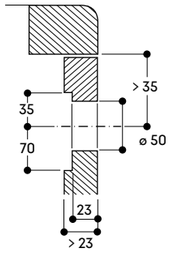
Installazione a filo top



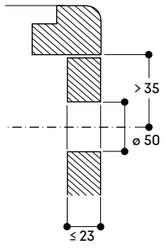
A: $3.5^{-0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione dotato di cornice
$6.5^{-0.5}$ in combinazione con almeno un piano cottura a induzione senza cornice

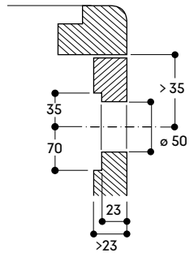
Installazione manopola





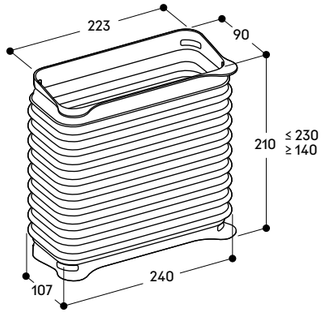
Installazione manopola



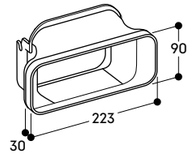


Accessori di installazione

AD 410 040 : Tubo piatto flessibile DN 150



AD 851 041: Raccordo per VL per estensione con connettore piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi

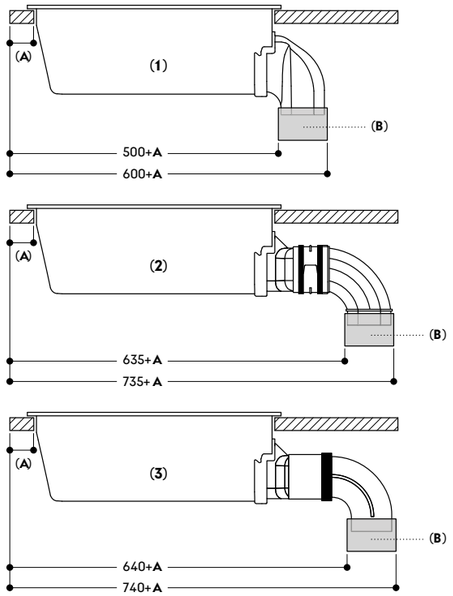


Misure in mm

Installazioni raccomandate per unità di aspirazione da piano Vario serie 400

Consigli per una corretta installazione

— Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
— Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
— I piani Vario come Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
— Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
— Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori sotto.
— Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
— Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



1: Installazione diretta
2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:
- AD 851 041 (Connettore per estensione)
- AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)
- AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)

3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:
- AD 851 041 (Connettore per estensione)
- AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)
- AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)

A: ≥ 50mm
B: Connettore

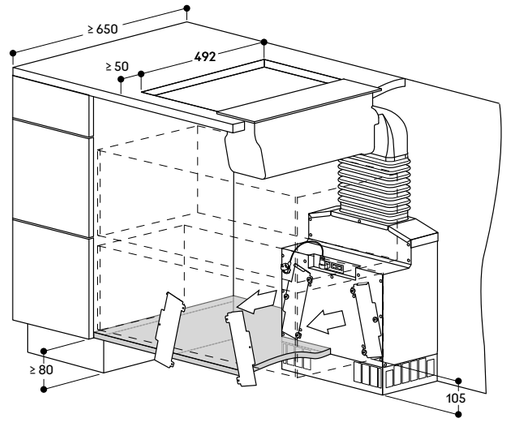
Misure in mm

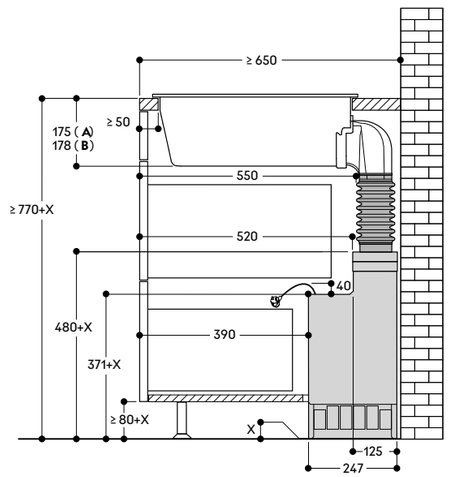
Esempio 1 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 410 110

Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm

Consigli
— Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
— Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
— Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)

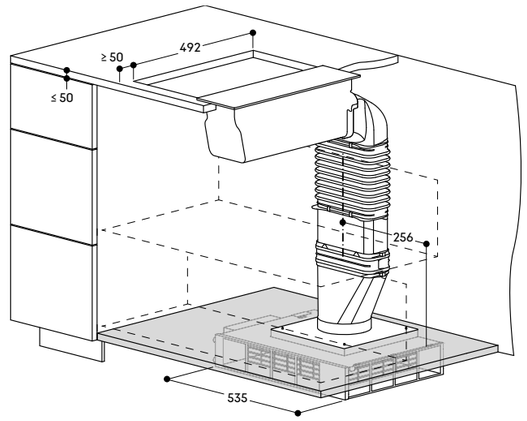
Non raccomandato per pavimenti o muri esterni non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

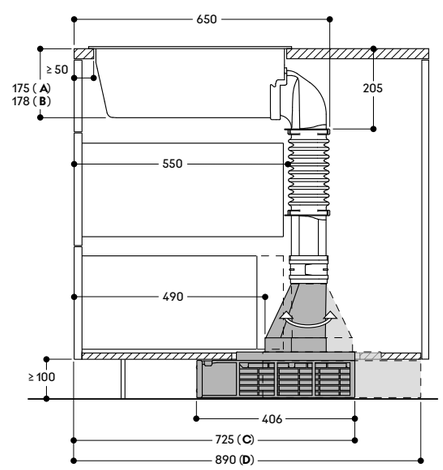
Esempio 2 (ricircolo dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 413 122

Installazione a parete o a isola

Consigli
— Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
— Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.
— Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 413 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
— 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
— 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)
C: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Misure in mm

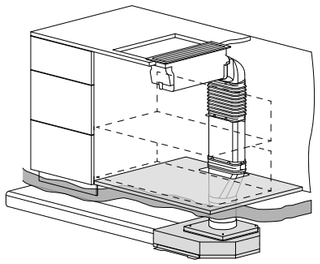
Installazioni raccomandate per unità di aspirazione da piano Vario serie 400

Esempio 3 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità di aspirazione remota posizionata in locale tecnico

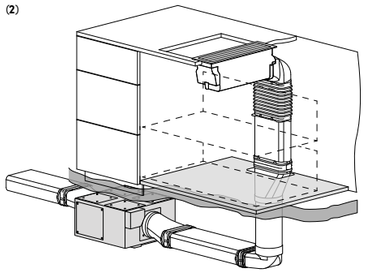
In combinazione con AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142

Lista accessori
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 403 122 o AR 400 142 o AR 401 142 (unità motore remota)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
— 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
— 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)

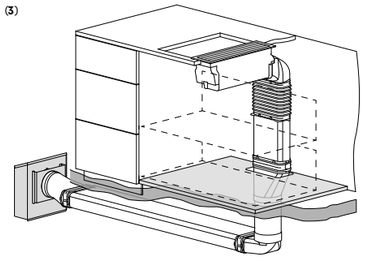
(1)

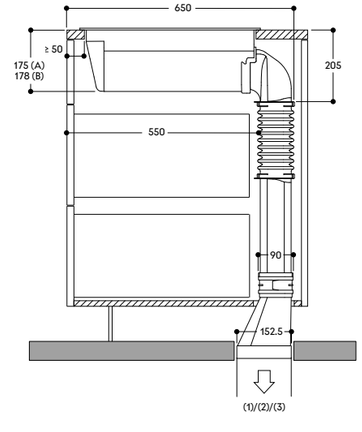


(2)



(3)





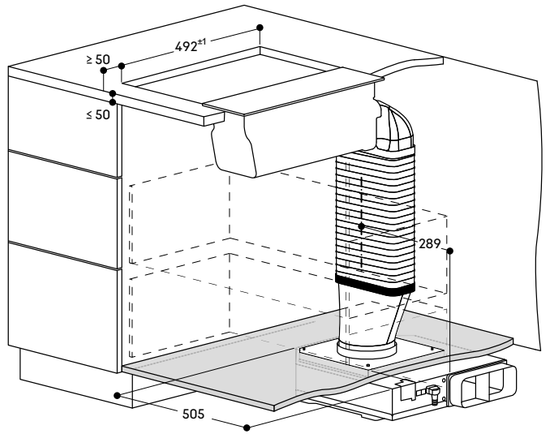
Modalità a estrazione con motore
1: AR 403
2: AR 400
3: AR 401

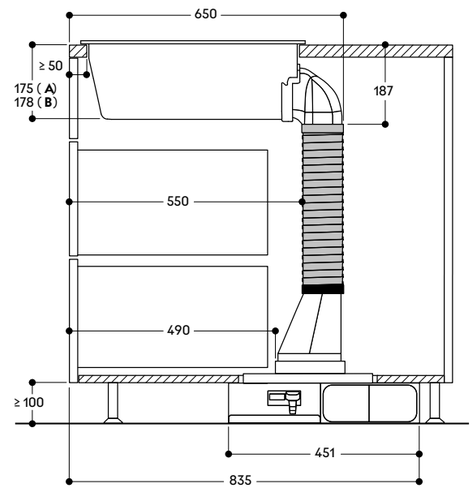
A: Installazione in appoggio
B: Installazione e filo

Esempio 4 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità di aspirazione remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro. È possibile collegare anche il lato sinistro, ma prestare attenzione alle misure che saranno diverse.

Lista accessori - Metallo
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 403 122 ((unità motore remota per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 858 010 (tubo piatto, metallo, DN 150)
— 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)



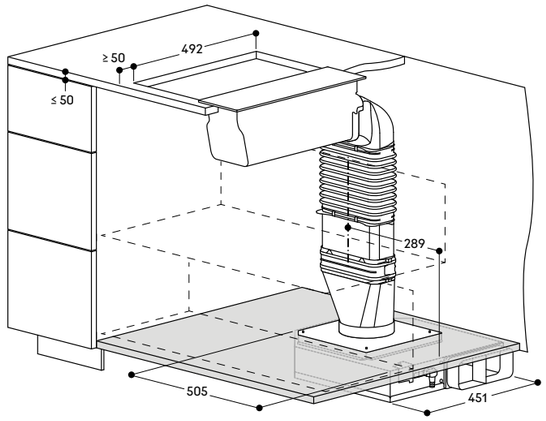


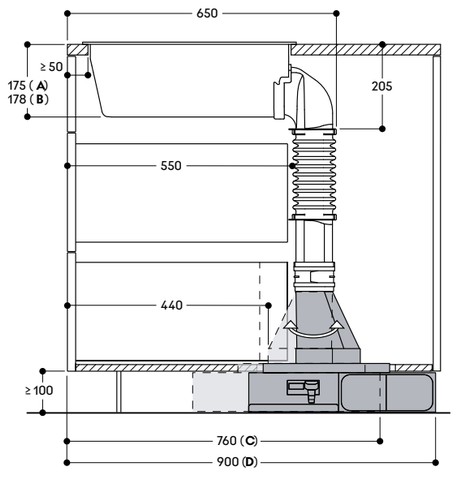
A: Installazione in appoggio
B: Installazione e filo (solo VL 414)

Esempio 5 (estrazione dell'aria) - Installazione diretta
VL 414 con unità motore remota AR 403 122

Installazione a isola, collegamento dal lato destro o sinistro

Lista accessori - Plastica
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 403 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm, plastica)
— 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
— 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, plastica)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)



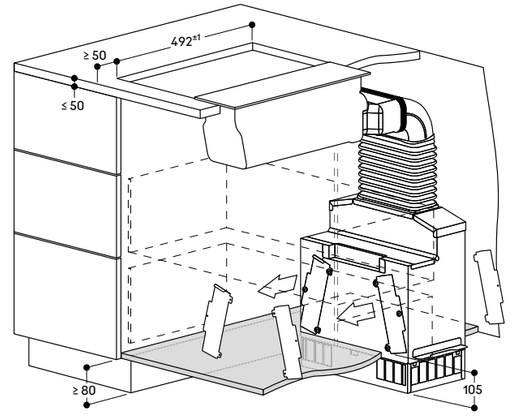


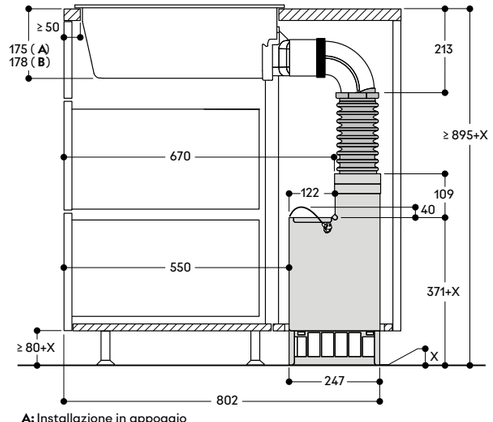
A: Installazione in appoggio
B: Installazione e filo (solo VL 414)
C: Espulsione a sinistra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Espulsione a destra. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Esempio 6 (ricircolo dell'aria) - Con estensione
VL 414 con unità motore remota AR 410 110

Consigli
— Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
— Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
— Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
— Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

Lista accessori - Metallo
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
— 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
— 1 x AD 854 000 (connettore per tubo piatto, metallo)
— 1 x AD 854 030 (curva con piega a 90° verticale, metallo)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)
Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Lista accessori -- Plastica
— 1 x VL 414 115 Unità di aspirazione da piano Vario
— 1 x CKV 410 010 Manopola acciaio inox o 1 x CKV 410 000 Manopola nera
— 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
— 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
— 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
— 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90° verticale, plastica)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

Misure in mm

Misure in mm



Unità di aspirazione da piano
Vario serie 200
VL 200

VL 200 120
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato
Larghezza 15 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione



In combinazione con i gruppi motore
AR 400 142 Estrazione aria
AR 401 142
AR 403 122
AR 413 122 Ricircolo aria
AR 410 110

Accessori per l'installazione
AD 410 040
Tubo di connessione flessibile
per VL 200
DN 150 piatto
AD 851 041
Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi
VV 200 010
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200
VV 200 020
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

Accessori speciali
LS 041 001
Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
— Efficiente sistema di aspirazione da piano integrato nella superficie di lavoro.
— Potenza di aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
— Progettazione minima e facilità di installazione.
— Ridotti livelli di rumorosità con il motore AR 410 110.
— Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

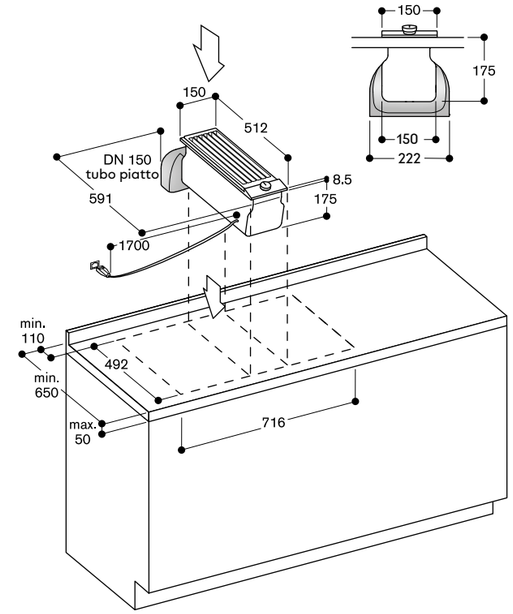
Caratteristiche
Manopole di controllo con anello luminoso.
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Funzione post-cottura controllata tramite sensori o manualmente.
Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.
Filtro anti-grassi removibile e lavabile in lavastoviglie.
Indicatore di saturazione del filtro anti-grassi e del filtro a carboni attivi.
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.
Ventilazione intervallata, 6 minuti.
Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.
Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.
Serbatoio raccogli-gocce 250 ml.

Dati di consumo
I dati di consumo sono riferiti alla configurazione con l'unità motore AR 403 122.
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 48,3 kWh / anno.
Classe di efficienza di aspirazione A.
Classe di efficienza di illuminazione -.
Classe di efficienza filtro anti-grasso B.
Livello sonoro min. 56 dB / max. 71 dB modalità normale.

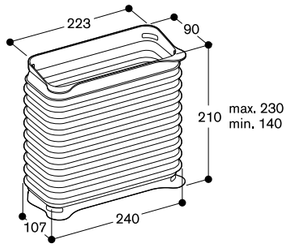
Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 26 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore remota.
Due VL sono necessarie per piani cottura di larghezza superiore a 38 cm.
Tra due elementi VL è possibile installare un piano di cottura di massimo 80 cm di larghezza.
Se installata in combinazione con piani a Gas, è necessario prevedere il deflettore LS 041 001 per garantire la massima performance degli apparecchi.
Non utilizzare la padella wok WP 400 001 nel caso di montaggio dell'accessorio LS 041 001.
Si raccomanda di posizionare Grill elettrici e piani a gas Wok Vario sempre tra 2 VL.
Il ricircolo dell'aria non è consigliato in combinazione con il grill elettrico Vario VR.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m tra VL e unità motore.

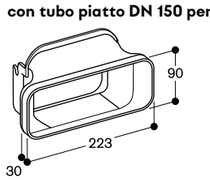
Installazione in appoggio



AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto



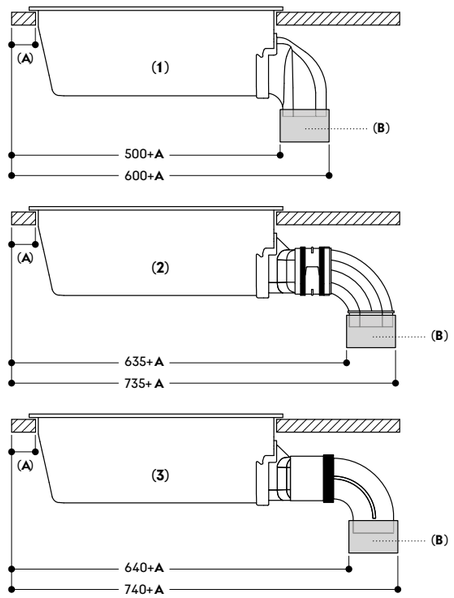
AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto DN 150 per piani di lavoro molto profondi



Misure in mm

Installazioni raccomandate per unità di aspirazione da piano Vario serie 200

Consigli per una corretta installazione
- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio nastri adesivi Gaggenau (resistenti al calore e anti raggi UV) o connettori adeguati.
- Distanza massima tra la cappa da piano Vario e l'unità motore remota data dalla lunghezza del cavo 1,7 m.
- I piani Wok a gas e Grill elettrici Vario devono essere sempre installati tra 2 VL.
- Non installare la cappa VL in combinazione con Grill elettrico in modalità a ricircolo.
- Per l'unità di aspirazione da piano VL, le tubature possono essere posizionate subito verso il basso (1) o verso il lato posteriore utilizzando un ulteriore connettore (2) e (3). Consultare i relativi codici accessori in fondo alla pagina.
- Per le dimensioni totali nel mobile, prendere in considerazione le misure individuali e il posizionamento dei tubi e del motore.
- Il motore può essere direzionato in tutti i sensi, a seconda della posizione preferita per l'espulsione dell'aria o della rimozioni dei filtri.



1: Installazione diretta
2: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in plastica:
- AD 851 041 (Connettore per estensione)
- AD 857 040 (Connettore piatto, plastica)
- AD 857 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, plastica)

3: Installazione con estensione per piani di lavoro molto profondi e tubi in metallo:
- AD 851 041 (Connettore per estensione)
- AD 854 000 (Connettore piatto, metallo)
- AD 854 030 (Curva piatta con piega a 90° verticale, metallo)

A: ≥ 50mm
B: Connettore

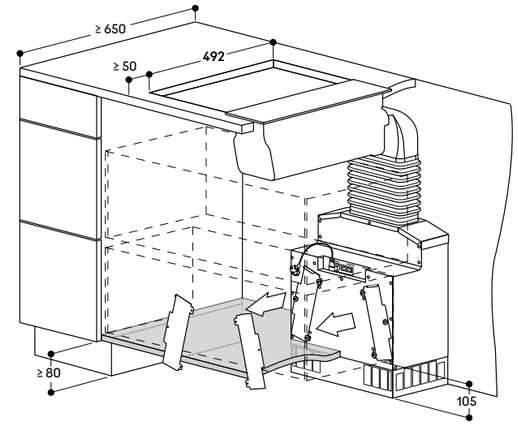
Misure in mm

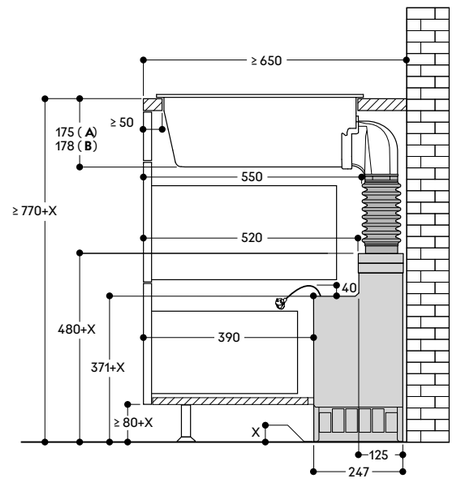
Esempio 1 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 410 110

Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm, accesso ai filtri per la sostituzione dalla parte anteriore.

Consigli
- Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, DN 150 piatto)





A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)

Non raccomandato per pavimenti o muri esterni non sufficientemente isolati (Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

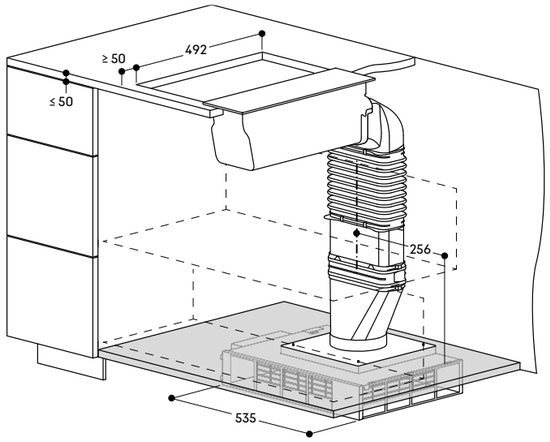
Misure in mm

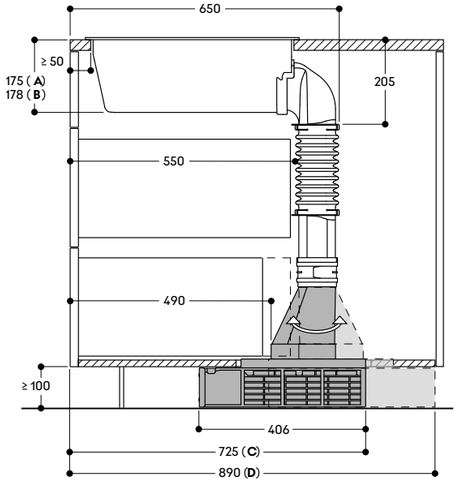
Installazioni raccomandate per unità di aspirazione da piano Vario serie 200

Esempio 2 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 413 122

Consigli
— Installazione a parete o isola.
— Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
— Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia per la ventilazione: 15 cm.
— Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).

Lista accessori
— 1 x AR 413 122 (unità motore a ricircolo per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
— 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
— 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)



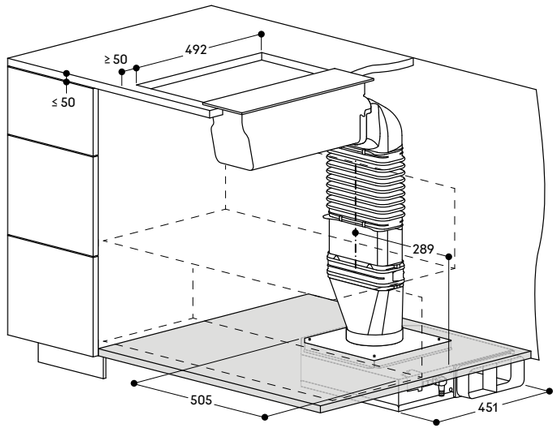


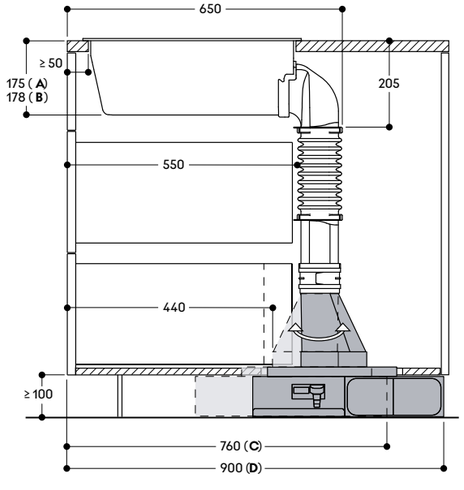
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)
C: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati
(Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Esempio 3 (estrazione dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 403 122

Lista accessori
— 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)
— 1 x AD 857 015 (tubo piatto 50 cm)
— 1 x AD 857 040 (connettore piatto)
— 1 x AD 857 041 (adattatore tubo piatto/rotondo)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





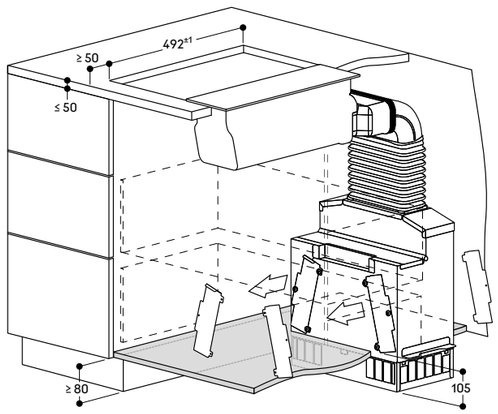
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)
C: Accesso ai filtri dal fronte. Connettore tubo piatto/rotondo verso il fronte
D: Accesso ai filtri dal retro. Connettore tubo piatto/rotondo verso il retro

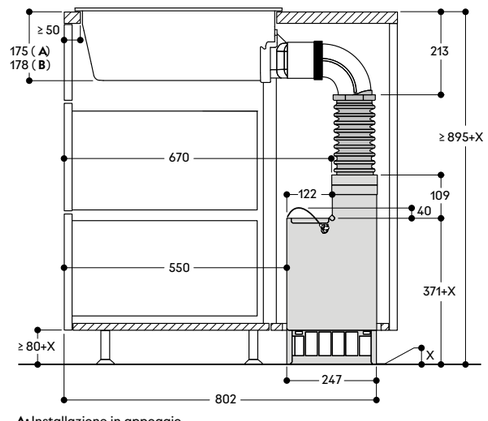
Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati
(Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Esempio 4 (ricircolo dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 410 110
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

Consigli
— Consentire l'accesso ai filtri a carboni attivi nel vano inferiore per la loro sostituzione.
— Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
— Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 400 cm²).
— Si prega di tenere in considerazione che la configurazione può essere realizzata anche con tubi Gaggenau in plastica.

Lista accessori - Metallo
— 1 x AR 410 110 (unità motore a ricircolo)
— 1 x AD 851 041 (connessione per estensione con tubo piatto per piano di lavoro molto profondo)
— 1 x AD 854 000 (connettore piatto, metallo, DN 150)
— 1 x AD 854 030 (curva piatta con piega a 90° verticale, metallo, DN 150)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile, DN 150)
— 1 x AD 990 091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





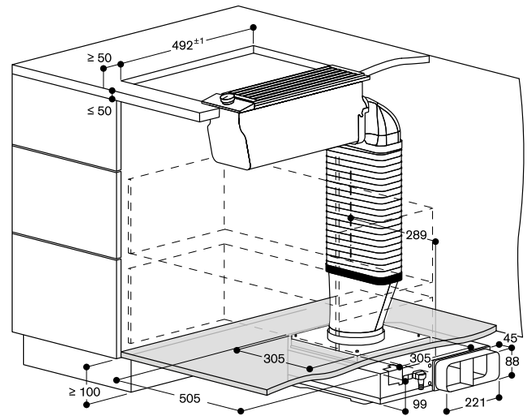
A: Installazione in appoggio
B: Installazione a filo (solo VL 414)

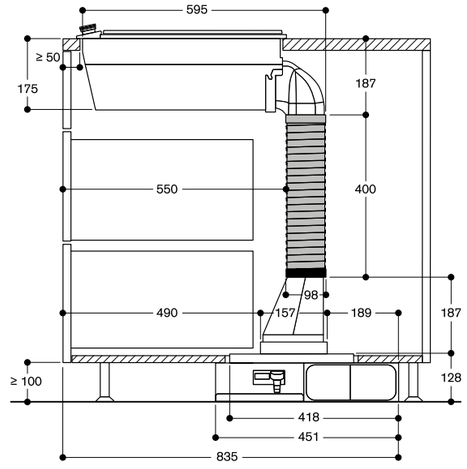
Non raccomandato per pavimenti non sufficientemente isolati
(Trasmittanza termica U ≥ 0.5 W/m²K)

Lista accessori - Plastica
— 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo per installazione nella base)
— 1 x AD 851 041 (connettore per estensione)
— 1 x AD 857 040 (connettore per tubo piatto, plastica)
— 1 x AD 857 030 (curva con piega a 90° verticale, plastica)
— 1 x AD 410 040 (tubo piatto flessibile)

Esempio 5 (estrazione dell'aria)
VL 200 con unità motore remota AR 403 122
Installazione a isola, connessione dal lato destro.

Lista accessori - Metallo
— 1 x AR 403 122 (unità motore a estrazione per installazione nello zoccolo)
— 1 x AD 858 010 (tubo piatto flessibile, metallo, DN 150)
— 1 x AD 854 041 (adattatore tubo piatto/rotondo, metallo, DN 150)
— 1 x AD 990091 (nastro adesivo per sigillare i condotti, alluminio)





Misure in mm

Misure in mm



Centro di aspirazione a parete serie 400
AW 442

AW 442 120
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Motore non in dotazione
Camino non in dotazione



In combinazione con i gruppi motore
AR 400 143 Estrazione aria
AR 400 142
AR 401 142

Accessori necessari per l'installazione
AD 442 012
Camino per estrazione aria in acciaio inox
Lunghezza 620 mm
AD 442 022
Camino per estrazione aria in acciaio inox
Lunghezza 860 mm
AD 442 112
Camino per ricircolo aria in acciaio inox
Lunghezza 620 mm
AD 442 122
Camino per ricircolo aria in acciaio inox
Lunghezza 860 mm
AA 442 810
Modulo di ricircolo
inclusivo di 2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
11 049 036
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori
Per moduli di ricircolo AA 442 810

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Cappa con tecnologia professionale abbinata al classico design Gaggenau.
— Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
— Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
— Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
— Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
— Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per illuminare l'intera zona cottura.
— Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
— Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

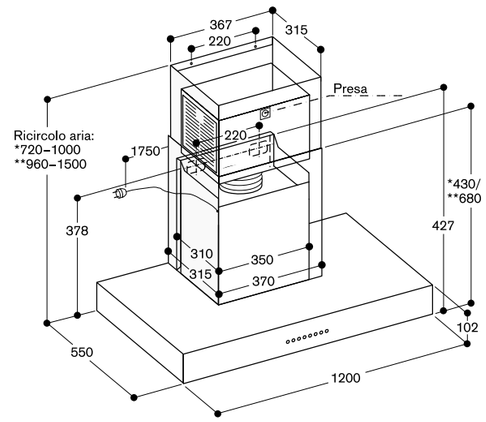
Prestazioni
Livelli di potenza e rumorosità dipendenti dal motore Gaggenau scelto e dallo schema di tubature progettato.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico grazie al sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicazione saturazione filtro.
Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Potenza illuminazione 4 x 10 W.
Illuminamento 1010 lx.
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

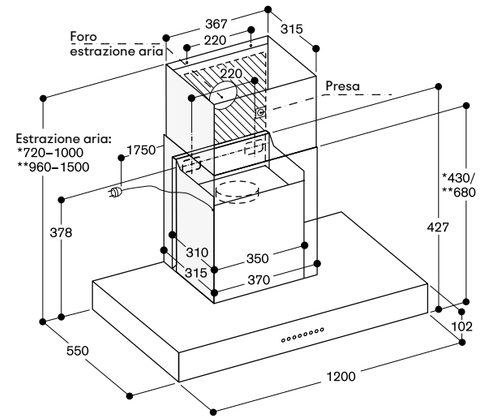
Valori di consumo
Dati di consumo riferiti ad una configurazione AW 442 120 con motore AR 400 143.
Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energia 48,1 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: B.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 47 dB / max. 64 dB ad intensità normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 26 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Il camino va ordinato come accessorio.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Due camini con lunghezza diversa sono disponibili in base all'altezza della stanza.
Il motore AR 400 143 è ideale per installazioni salva spazio in combinazione con AW 442.
Distanza minima dai piani a gas: 70 cm.
Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm.
Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del camino.
Sono disponibili camini specifici per tale configurazione.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 40 W.
Cavo di collegamento 1,8 m, con spina.



* Con camino per il ricircolo dell'aria AD 442 112, adatto per altezze soffitto da 2,35 m. a 2,60 m.
** Con camino per il ricircolo dell'aria AD 442 122, adatto per altezze soffitto da 2,60 m. a 3,10 m.
le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.



* Con camino ad estrazione AD 442 012, adatto per altezze soffitto da 2,35 m. a 2,60 m.
** Con camino ad estrazione AD 442 022, adatto per altezze soffitto da 2,60 m. a 3,10 m.
le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.

Misure in mm



Centro di aspirazione a parete serie 200
AW 290

AW 290 110
Effetto acciaio inox
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria



Accessori necessari per l'installazione

AA 290 800
Modulo di ricircolo dell'aria comprendente filtri a carbone attivo con elevata riduzione degli odori e degli allergeni.
Rigenerabile in forno a 100 °C fino a 3 volte.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 005 381
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Per modulo di ricircolo AA 290 800

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Interfaccia utente in vetro con cornice perimetrale in alluminio.
— Illuminazione LED dimmerabile a luce bianca neutra.
— Ventola a basso consumo energetico e a bassa rumorosità.

Prestazioni
Prestazioni e livello di rumorosità, livello di potenza 3 / Intensivo:
Portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.
Estrazione dell'aria:
396 / 946 m³/h.
57 / 76 dB(A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
406 / 888 m³/h.
64 / 78 dB(A) re 1 pW.

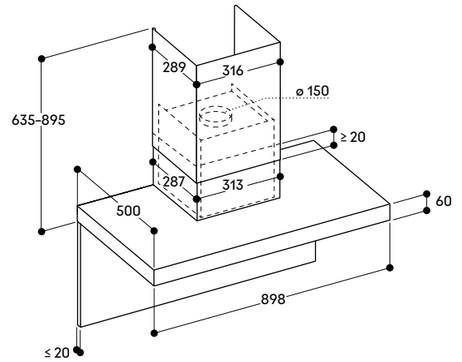
Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente e 1 modalità intensiva.
Filtro antigrasso in lamiera forata, lavabile in lavastoviglie.
Illuminazione LED bianco neutro (3500 K).
Il colore della luce, in diverse tonalità di bianco (2700 - 5000 K), è regolabile tramite Gaggenau Home Connect.
Illuminamento 461 lx, regolabile in continuo.
Potenza lampade 2 × 3 W.
Tecnologia di ventilazione con motore senza spazzole (BLDC) ad alta efficienza.
Ventilazione a intervalli tramite Gaggenau Home Connect.
Indicatore di saturazione del filtro antigrasso e del filtro antiodore tramite Gaggenau Home Connect.

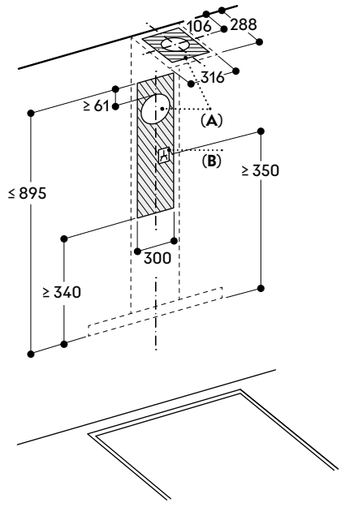
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo della ventilazione tramite piano cottura (con piano cottura compatibile).
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Diagnosi remota.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 34,5 kWh/ anno.
Classe di efficienza della ventilazione A.
Classe di efficienza dell'illuminazione A.
Classe di efficienza del filtro antigrasso B.
Livello sonoro min. 43 dB / max. 57 dB in modalità normale.

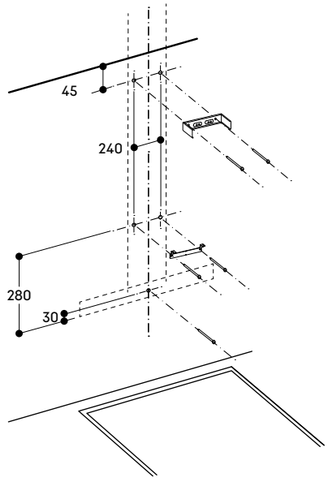
Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 26 m.
Per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto, fare riferimento alle "Note generali di progettazione".
La fornitura include il camino in due parti.
Altezza totale dell'apparecchio da 635 mm a 895 mm.
Distanza minima sopra apparecchi a gas 65 cm (con potenza totale gas superiore a 12 kW: minimo 70 cm).
Distanza minima sopra apparecchi elettrici 55 cm.
Per il funzionamento a ricircolo dell'aria è necessario un modulo di ricircolo.
Modulo di ricircolo dell'aria con 1 filtro antiodore e camino speciale per il ricircolo.
Altezza totale dell'apparecchio da 803 mm a 943 mm.
Progettazione e installazione semplici del modulo di ricircolo nella cappa.
Accesso facilitato ai filtri antiodore dal basso.
In caso di installazione di una cappa aspirante in modalità di espulsione con un camino collegato a un focolare a tiraggio naturale, la linea di alimentazione dell'apparecchio di ventilazione deve essere dotata di un idoneo interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 240 W.
Cavo di collegamento 1,3 m con spina.



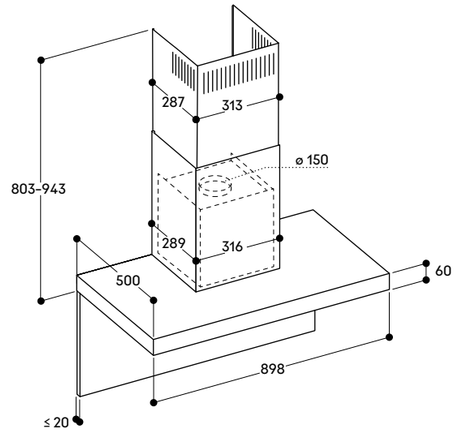


A: Uscita aria di scarico D160
B: Collegamento elettrico accessibile



Misure in mm

AW 290 con AA 290 800





Centro di aspirazione da pensile con deflettore estraibile serie 200
AF 210

AF 210 192
Frontalino in acciaio
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria

AF 210 162
Frontalino in acciaio
Larghezza 60 cm
A estrazione / Ricircolo aria



Accessori necessari per l'installazione

AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori per l'installazione

AA 210 460
Cornice per cappe da 60 cm con deflettore

AA 210 492
Cornice per cappe da 90 cm con deflettore

AA 210 491
Kit di assemblaggio pensile 90 cm
Combinabile con le cappe design Flat larghe 90 cm serie 200.
Per montaggio a destra/sinistra nel pensile.
Nel caso si utilizzi AA 210 492 non è necessario usare questo kit.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

11 034 172
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per moduli di ricircolo AA 211 812

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Pannello in vetro integrato.
— Estramamente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
— Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
— Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
— Elevato grado di estrazione aria.
— Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
— Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
— Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
— La cornice ribassabile brevettata permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
— Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
— Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Apparecchio larghezza 90 cm
Estrazione dell'aria:
517 / 965 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
506 / 876 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

Apparecchio larghezza 60 cm
Estrazione dell'aria:
515 / 953 m³/h.
57 / 71 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
497 / 885 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.

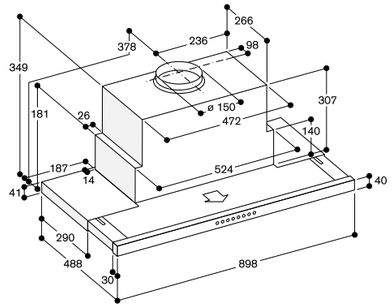
Caratteristiche
Comandi frontali.
Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Opzione di funzionamento automatico e funzione post-cottura con sensore di controllo della qualità dell'aria.
Indicazione saturazione filtro.
Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (3500 K).
Potenza luce 3 x 1,5 W / 2 x 1,5 W.
Illuminamento 355 lx / 294 lx.
Illuminazione attivabile separatamente.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.
Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso.
La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto.
Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm.
Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali.

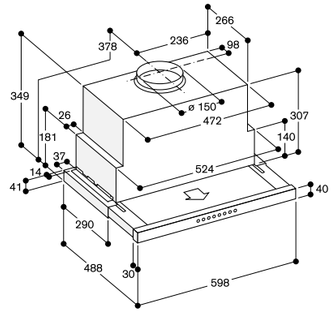
Sistema di installazione brevettato per operazioni facilitate.
L'imballo include una valvola di non ritorno.

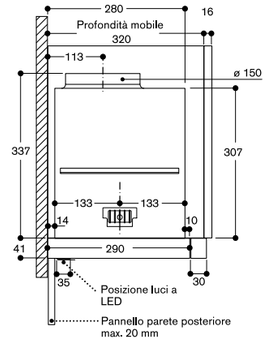
Valori di consumo
Dati di consumo riferiti a AF 210 192 / 162.
Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.
Consumo energetico 41,4 / 40,3 kWh/anno.
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: B.
Livello sonoro min. 41/42 dB, max. 57 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 23 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile.
Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.
Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.
La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 335 mm.
L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm.
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

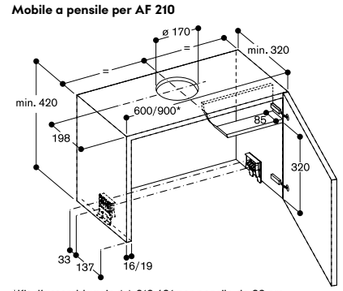
Valori di collegamento
Assorbimento totale 266 / 264 W.
Cavo di collegamento 1,8 m con spina.





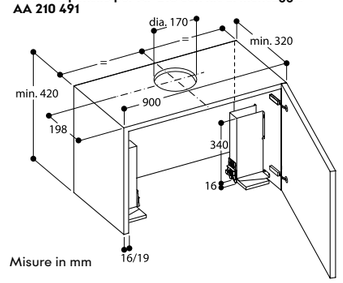


Mobile a pensile per AF 210



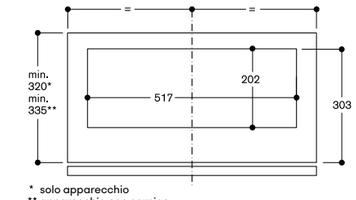
*Kit d'assemblaggio AA 210 491 per pensile da 90 cm è necessario per l'installazione

Mobile a pensile per AF 210 con kit di montaggio AA 210 491



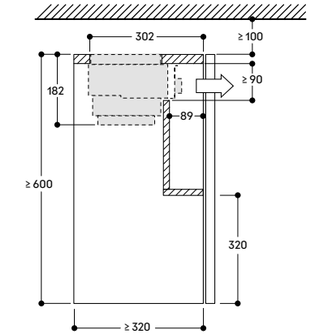
Misure in mm

Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812

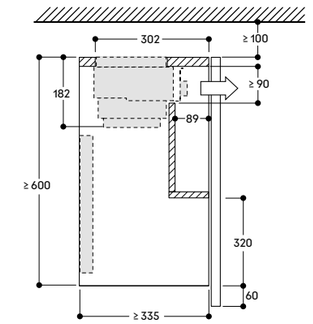


* solo apparecchio
** apparecchio con cornice

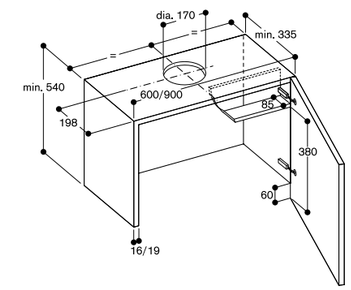
Sezione trasversale del mobile a pensile per AF 210 con AA 211 812



Sezione trasversale del mobile a pensile per AF 210 con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 492/460



Mobile a pensile per AF 210 con cornice





Centro di aspirazione da pensile serie 200
AC 200

AC 200 191
Acciaio inox e vetro
Larghezza 86 cm
A estrazione / Ricircolo aria

AC 200 161
Acciaio inox e vetro
Larghezza 52 cm
A estrazione / Ricircolo aria



Accessori necessari per l'installazione

AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

11 034 172
1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni
Per moduli di ricircolo AA 211 812

Consultare la sezione "Indicazioni per la corretta combinazione di piani cottura e centri di aspirazione" per conoscere gli apparecchi di cottura compatibili con ciascuna cappa.

Highlights
— Integrabile a scomparsa nel pensile.
— Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
— Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
— Luce LED bianca neutra dimmerabile, ideale per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
— Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
— Classe di efficienza energetica A++.

Prestazioni
Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: portata volumetrica secondo EN 61591.
Livello di potenza sonora secondo EN 60704-3.

Apparecchio larghezza 86 cm
Estrazione dell'aria:
610 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
540 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

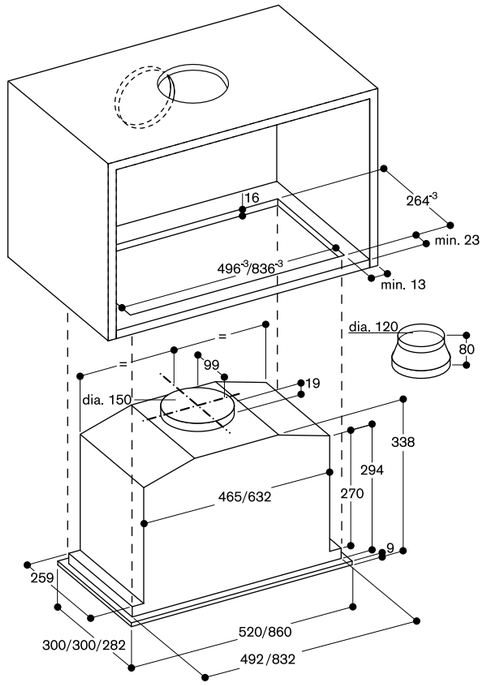
Apparecchio larghezza 52 cm
Estrazione dell'aria:
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
Ricircolo dell'aria:
530 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.

Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Telecomando come accessorio speciale.
Aspirazione intervallata, 6 min.
Funzionamento post cottura, 6 min.
Indicazione di saturazione del filtro antigrasso.
Filtro anti-grasso in metallo, lavabile in lavastoviglie.
Copertura filtro in vetro.
Luce LED bianca neutra dimmerabile (4000 K).
Potenza luce 2 x 1 W.
Illuminamento 266 lx.
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC.

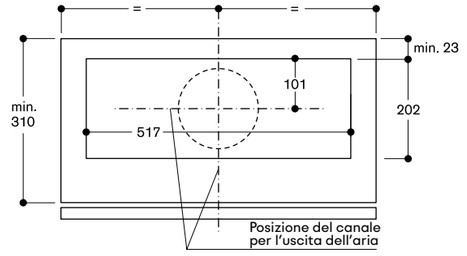
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A++ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a D.
Consumo energetico 31,4/29,6 kWh/anno
Classe di efficienza di aspirazione: A.
Classe di efficienza di illuminazione: A.
Classe di efficienza filtro anti-grasso: D.
Livello sonoro min. 41/44 dB, max. 64/64 dB con livello aspirazione normale.

Precauzioni di montaggio
La lunghezza equivalente del condotto per garantire buone prestazioni è Lmax 19 m.
Fare riferimento alle "Note generali per la progettazione del corretto sistema di aspirazione" per il calcolo della lunghezza equivalente del condotto.
Modulo di ricircolo aria brevettato con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può esser cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.
Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.
I piani Vario con intensa produzione di vapore come VR/VP devono essere centrati rispetto alla cappa (in questo caso non possibile installazione a ricircolo aria).
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 50 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

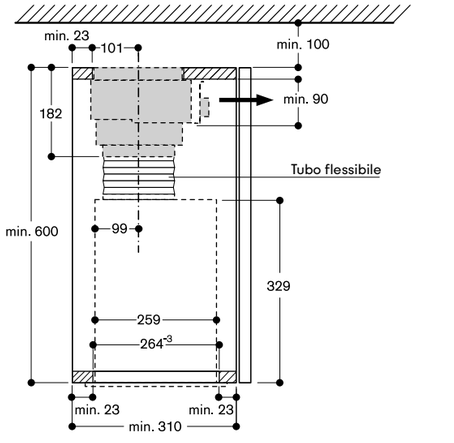
Valori di collegamento
Assorbimento totale 172 W.
Cavo di collegamento 1,0 m con spina.



Vista mobile a pensile dall'alto con AC 200 e AA 211 812



Sezione trasversale mobile a pensile con AC 200 e AA 211 812



Misure in mm



Gruppo motore
AR 400

AR 400 142
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria
880 m³/h
Per montaggio interno
Per estrazione aria

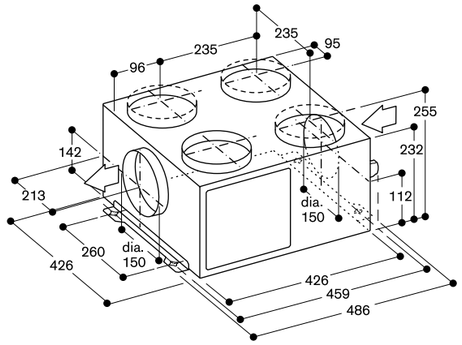
Highlights
— Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 880 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo), 4 x DN 150 (tondo).
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (tondo).
Coperchio per i fori di raccordo non disponibile.
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
L'installazione in un locale separato consente di ridurre il livello di rumore in cucina.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 240 W.
Cavo di collegamento 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm



Gruppo motore
AR 400

AR 400 143
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria
1065 m³/h
Per estrazione / ricircolo aria
Installazione nel camino di AW 442

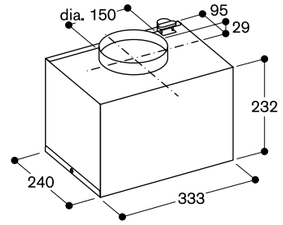
Highlights
— Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.
— Installazione compatta e salva spazio nel camino di AW 442.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 1065 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso per ridurre la rumorosità.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (tondo).

Precauzioni di montaggio
Unità di aspirazione remota combinabile con AW 442.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installazione nel camino di AW 442.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 230 W.
Cavo di collegamento e cavo dati inclusi.



Misure in mm



Gruppo motore
AR 401

AR 401 142
Acciaio inox
Capacità max. estrazione aria
1200 m³/h
Montaggio esterno a parete
Per estrazione aria

Accessori per l'installazione
AD 702 052
Tubo telescopico tondo per muri
DN 200

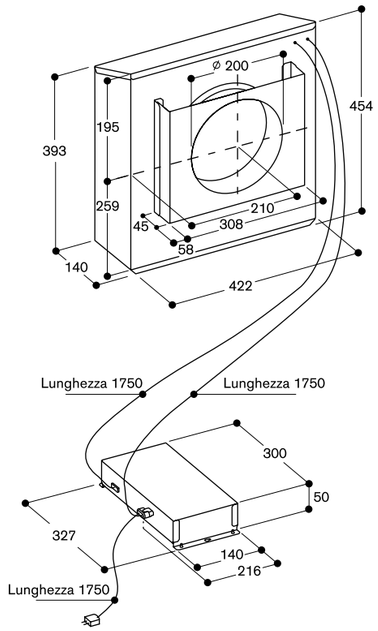
Highlights
— Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 1200 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso per ridurre la rumorosità.
Acciaio inox.
Tubi di connessione in ingresso:
1 x DN 200 (tondo).
Staffa di montaggio per esterno inclusa.
Prestazioni garantite con temperature esterne da -25°C a 60°C.

Precauzioni di montaggio
Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Progettato per essere installato al di fuori delle mura dell'abitazione.
Installazione su una parete esterna.
La scatola di controllo deve essere posizionata all'interno dell'abitazione.
Spazio libero da lasciare (pavimento - centro tubo) min. 60 cm.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di collegamento 1,8 m,
con spina.
Lunghezza cavo dati 5 m.



Misure in mm



Gruppo motore
AR 403

AR 403 122
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria
965 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per estrazione aria

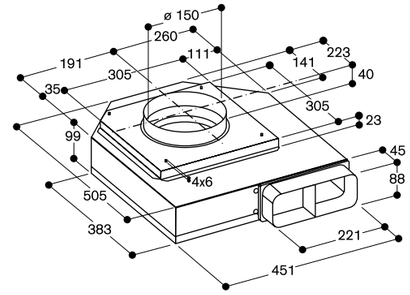
Highlights
— Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.
— Installazione possibile in una cucina con zoccolo alto 10 cm.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 965 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo).
Tubi di connessione in uscita:
1 x DN 150 (piatto).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore tramite cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
Se installata in modalità di estrazione in un ambiente dove presente un camino con canna fumaria, prevedere un interruttore di sicurezza.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di collegamento 1,8 m,
con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



Misure in mm



Gruppo motore
AR 413

AR 413 122
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria
900 m³/h
Installazione nello zoccolo
Per ricircolo aria

Accessori per l'installazione
AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo aria
Finitura acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
11 058 748
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.

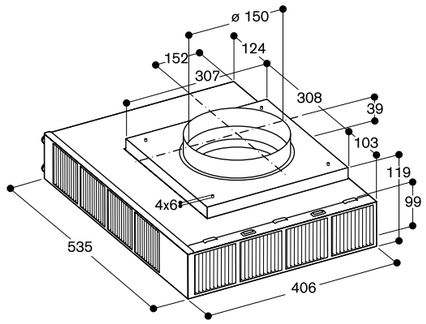
Highlights
— Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.
— Installazione perfetta per cucine a isola con zoccolo da 10 cm.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 900 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

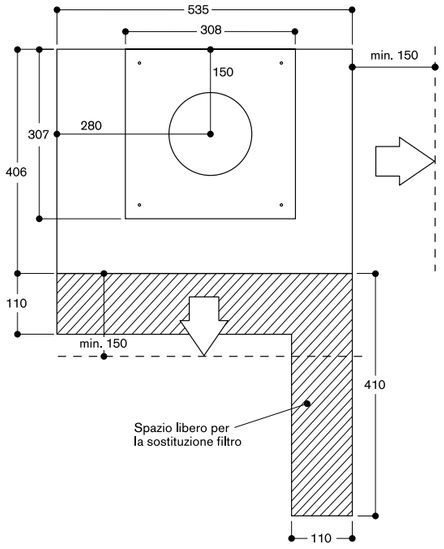
Caratteristiche
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Corpo metallico, zincato.
Tubi di connessione in entrata:
1 x DN 150 (tondo).
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini trasportati dall'aria e inattiva gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore.
Connessione al relativo motore tramite cavo dati.
Installazione nello zoccolo con taglio per il condotto dell'aria nella base del mobile.
Intervallo di cambio filtro: 1-1,5 anni (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).
Deve essere possibile rimuovere lo zoccolo per sostituire il filtro.
Distanza minima consigliata tra le aperture del filtro e la parete del mobile, se non c'è una griglia di ventilazione direttamente davanti: 15 cm.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di collegamento 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



Vista dall'alto



Misure in mm



Gruppo motore
AR 410

AR 410 110
Corpo metallico
Capacità max. estrazione aria
675 m³/h
Per ricircolo aria
Installazione nel mobile

Accessori speciali
AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo aria
Finitura acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
11 058 753
2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
11 028 160
2 filtri a carboni attivi rigenerabili con un'elevata capacità di riduzione degli odori.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte
Rigenerabile in forno a 200°C
Per modalità a ricircolo

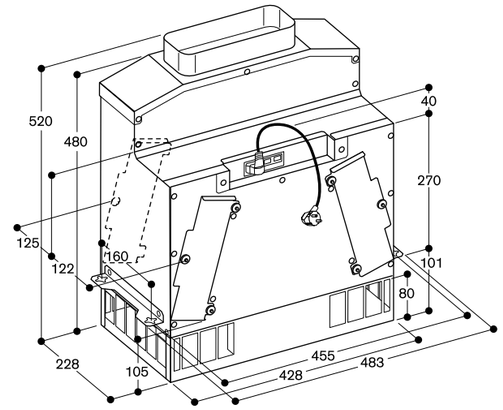
Highlights
— Unità motore remota combinabile con centro di aspirazione telescopico AL 400 122.
— Tecnologia BLDC a massima efficienza.
— Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.
— Installazione compatta e salva spazio nel mobile del centro di aspirazione telescopico.

Prestazioni
Capacità massima di estrazione aria secondo EN 61591 675 m³/h.
La potenza sonora dipende dal tipo di installazione.
I livelli di potenza dipendono dall'apparecchio scelto non dotato di motore.

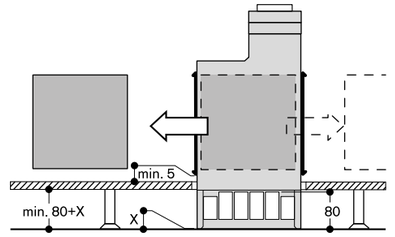
Caratteristiche
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.
Isolamento sonoro incluso.
Corpo metallico, zincato.
Parte di connessione tubo in ingresso:
1 x DN 150 tubo piatto.
Staffa d'installazione alla base del mobile inclusa.
2 filtri a carboni attivi inclusi.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini trasportati dall'aria e inattiva gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza e tipologia d'utilizzo).
2 filtri rigenerabili a carboni attivi come opzione.

Precauzioni di montaggio
Unità motore remota combinabile con centro di aspirazione telescopico AL 400 122.
Connessione al relativo motore via cavo dati.
Installabile in una base oppure, se disponibile, all'interno di un vuoto tecnico di un'isola o penisola.
È necessario ricavare un foro sul fondo per la sua collocazione a pavimento. Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile.
Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.
Per ottenere prestazioni ottimali nel ricircolo dell'aria si consiglia una superficie di uscita di almeno 400 cm².

Valori di collegamento
Assorbimento totale 180 W.
Cavo di collegamento 1,8 m, con spina.
Lunghezza cavo dati 2 m.



Cambio del filtro

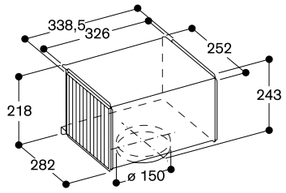


Misure in mm

Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione

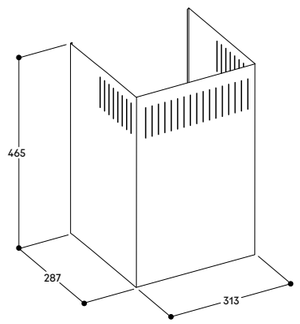
AA 442 810
Modulo di ricircolo aria con inclusi 2 filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori. Combinabile con cappa a parete AW 442.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare). Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1–1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende staffe del filtro, 2 filtri a carboni attivi, tubo flessibile e 2 fascette stringitubo.





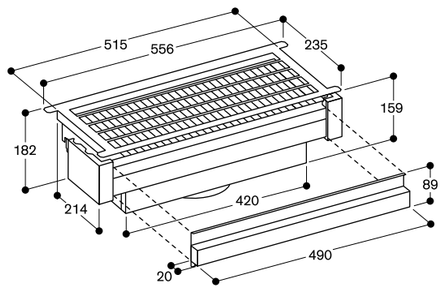
AA 290 800
Modulo di ricircolo dell'aria comprensivo di filtro antiodore con riduzione degli odori ad alta efficienza e disattivazione degli allergeni.
Combinabile con cappa a parete AW 290 110.
Composto da 1 filtro antiodore, diffusore, tubo flessibile, 2 fascette stringitubo, 1 camino speciale e materiale di montaggio.
Riduzione degli odori altamente efficiente per applicazioni di cottura con molecole odorose complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e di allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
La durata può essere prolungata fino a 4 volte rigenerando il filtro in forno (per 3 ore a 100 °C).
Accesso facilitato al filtro antiodore dal basso.





AA 211 812
Modulo di ricircolo brevettato con incluso 1 filtro a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Combinabile con cappe serie 200.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1 - 1,5 anni a seconda della frequenza e tipologia di utilizzo.
Per installazione all'interno del camino. Tubo di connessione tondo DN 150. Comprende scomparto per filtro con pannello, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 fascette stringitubo.





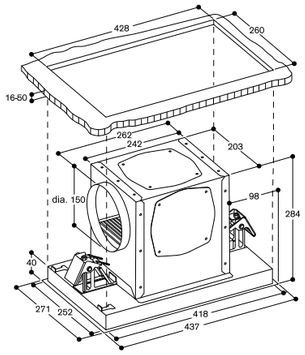
Pannello filtro removibile

AA 010 811
Acciaio inox
AA 012 811
Bianco

Modulo di ricircolo aria.
Può essere combinato con il centro di aspirazione a soffitto AC 250.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture che producono molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.
Tubo di collegamento DN 150 tondo.
Collegamento del tubo sul lato anteriore, laterale o superiore.
Distanza minima consigliata tra le aperture del filtro e la parete: 100 cm.







AA 200 880
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft AL 200 180
AA 200 890
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft AL 200 190

Modulo di ricircolo con inclusi filtri a carboni attivi con elevata capacità di riduzione degli odori e degli allergeni.
Facilmente rimovibile.
Riduzione degli odori altamente efficiente per cotture con produzione di molecole di odore complesse (ad es. pesce e frutti di mare).
Il filtro trattiene una quantità estremamente elevata di pollini presenti nell'aria e riduce gli allergeni, che vengono trattenuti dal filtro.



AA 200 882
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft AL 200 180
AA 200 892
Combinabile con centro di aspirazione telescopico da piano GlassDraft AL 200 190

Modulo di ricircolo rigenerabile con inclusi filtri a carboni attivi.
Facilmente rimovibile.
Filtro rigenerabile fino a 30 volte.
Rigenerabile in forno a 200°C.



AA 414 010
Deflettore aria per VL 414 affiancate a piani a gas
LS 041 001
Deflettore aria per VL 200 affiancate a piani a gas



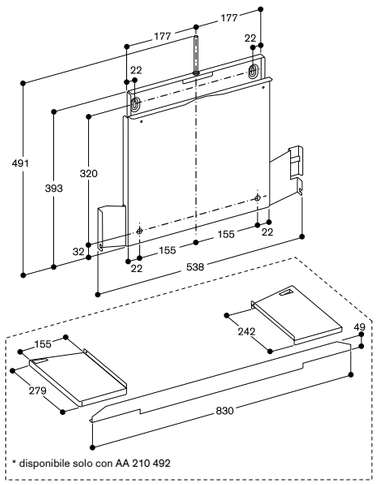
Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione

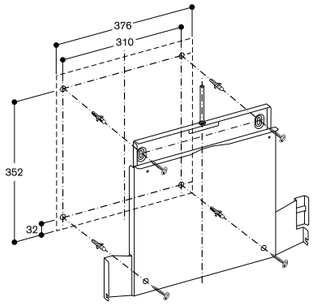
AA 210 492
Cornice ribassabile per cappe da 90 cm con deflettore estraibile.

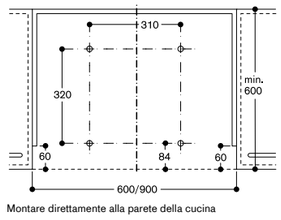
AA 210 460
Cornice ribassabile per cappe da 60 cm con deflettore estraibile.

Combinabile con cappe con deflettore estraibile serie 200.
La cornice ribassabile brevettata permette alla cappa di sparire nel pensile.
Per installazione diretta a muro o nel pensile.
Per l'installazione nel pensile, la profondità necessaria del pensile con la cornice ribassabile misura 335 mm.
In combinazione con un pannello del muro posteriore > 5 mm la cornice ribassabile deve essere rivestita e la profondità del vano regolata di conseguenza.









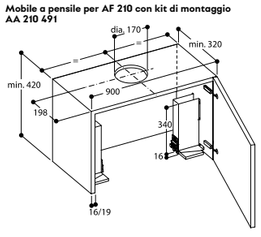
Montare direttamente alla parete della cucina

AA 210 491
Kit di assemblaggio per pensile da 90 cm.
Abbinabile con cappe serie 200.
Assemblaggio nel lato destro/sinistro del pensile.
Se è utilizzata la cornice ribassabile AA 210 492 il kit di assemblaggio non è necessario.





Mobile a pensile per AF 210 con kit di montaggio AA 210 491

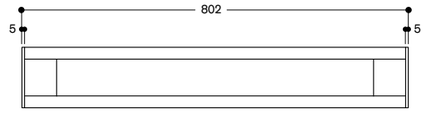


AA 200 900
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190

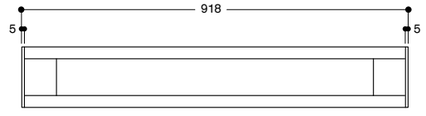
Kit obbligatorio per installazione in appoggio in foro di incasso separato da quello del piano. Consiste in 2 listelli in finitura Gaggenau Black con spessore 5 mm per la copertura dei profili laterali della cornice della cappa. Idoneo per entrambi i modelli da 80 e 90 cm.



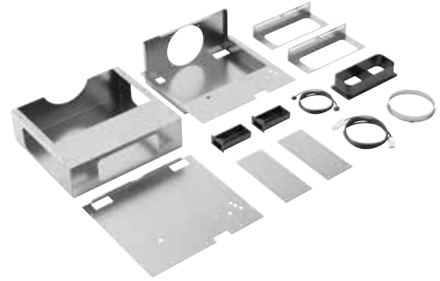
AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati
Vista dall'alto

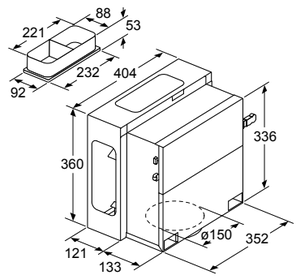


AL 200 in combinazione con piano a induzione in 2 fori separati
Vista dall'alto



AA 200 910
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180 e AL 200 190
Kit di installazione dell'unità motore a distanza (3 m massimo dal corpo della cappa)

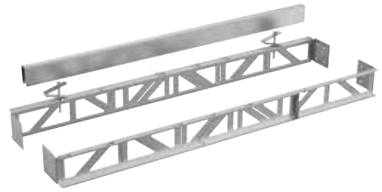


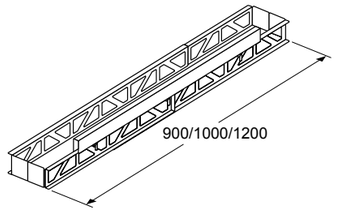


VA 200 080
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 180

VA 200 090
In combinazione con cappa telescopica da piano AL 200 190

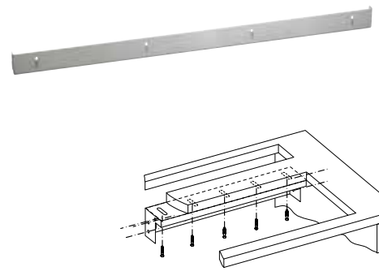
Kit obbligatorio per installazione cappa-piano in unico foro di incasso. Consiste in un elemento di connessione e supporto per il mobile al fine di garantirne la stabilità. Regolabile per mobili con larghezza 90 cm, 100 cm, 120 cm.

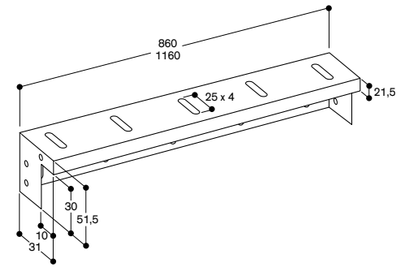




AA 409 401
Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400 90 cm
Consigliato come supporto per il piano di lavoro, al posto del telaio del mobile

AA 409 431
Supporto per mobilio per centro di aspirazione telescopica AL 400 120 cm
Consigliato come supporto per il piano di lavoro, al posto del telaio del mobile

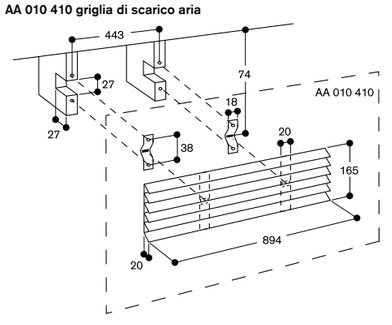




AA 010 410
Griglia di scarico per ricircolo
Finitura in acciaio inox, 90 cm, incluse staffe di ancoraggio, altezza regolabile



AA 010 410 griglia di scarico aria



Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione

Prestazioni eccellenti grazie a un'ottimale canalizzazione e installazione.
La scelta intelligente e l'installazione del sistema di condotti non solo hanno un effetto molto positivo sulla resa del sistema di ventilazione, ma minimizzano anche il rumore generato. Ciò è quindi determinante per l'efficienza dell'intero sistema di ventilazione.

Il tipo di condotto.
Tipologia di tubi e diametro
Nella sezione accessori è possibile scegliere, secondo necessità, un tubo rigido o aluflex, cilindrico o piatto. A seconda dei tubi si può scegliere tra i diametri seguenti: 150 mm e 200 mm. È consigliabile utilizzare sempre il diametro maggiore per una efficace riduzione del rumore e un miglioramento del flusso d'aria.
Per la canalizzazione lineare si raccomanda l'uso di condotti in plastica o metallo con superfici interne lisce e uniformi. Questi consentono un flusso laminare dell'aria durante l'estrazione, senza turbolenze. Per le sezioni non lineari e per le curve, si preferiscono i tubi aluflex perché permettono di evitare spigoli vivi.
In caso di limitazioni di spazio, la prima scelta è il sistema di condotti piatti Gaggenau. Il design innovativo con alette speciali di condotta nelle curve e nei pezzi di giunzione consente un'altezza molto ridotta e una grande dimensione nominale, assicurando così una circolazione dell'aria molto efficiente. Questo vale anche in situazioni con molte curve. Sconsigliamo vivamente l'uso di altri condotti piatti a causa delle elevate perdite di portata nelle curve, negli angoli e nei pezzi di giunzione.
I condotti a spirale e corrugati non devono assolutamente essere usati. Oltre a presentare le peggiori condizioni di flusso, tendono anche a vibrare e quindi a generare rumore.

Il diametro del condotto.
Una buona regola è: il diametro del condotto deve essere il più grande e costante possibile, mentre la canalizzazione deve essere la più corta e dritta possibile. L'uscita a parete deve corrispondere al diametro del condotto.

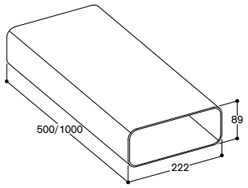
L'installazione nel pavimento.
Non raccomandiamo di installare la canalizzazione di ventilazione nel pavimento. Se si prende in considerazione tale installazione, deve essere approvata sia dall'architetto che dal tecnico strutturale.
L'accessibilità alla canalizzazione è fondamentale per la manutenzione, la durata dei componenti e per eventuali ispezioni dell'intera installazione.

Le normative edilizie.
Si prega di osservare le normative edilizie locali applicabili nella configurazione delle soluzioni di ventilazione.
Il condotto piatto in plastica è conforme al test della fiamma a ago (secondo IEC 60695-11-5), alla classe di infiammabilità V2 (secondo UL94) e alle classi di materiale da costruzione B1 e B2 (DIN 4102-1) a seconda delle parti.
I condotti metallici sono incombustibili e adatti a tutte le combinazioni in paesi con requisiti elevati di protezione antincendio.

AD 857 015
Tubo piatto
Plastica
DN 150 piatto
Lunghezza 500 mm



AD 857 010
Tubo piatto
Plastica
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

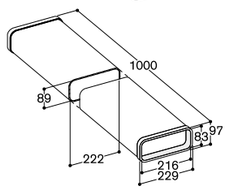


AD 854 010
Tubo piatto
Metallo
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

Adatto per parti di connessione piatte.

Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato.
Importante: per collegare due tubi piatti è necessaria una parte di connessione piatta.
Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

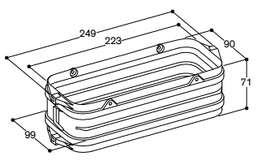




AD 857 040
Connettore per tubi piatti
Plastica
DN 150 piatto

Note di progettazione
Elemento di connessione femmina necessario per il collegamento di 2 tubi piatti. È provvisto di guarnizioni integrate per la perfetta aderenza tra tubi senza necessità di nastro adesivo. Facile da connettere grazie al meccanismo a click.

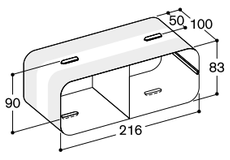




AD 854 040
Connettore per tubi piatti
Metallo
DN 150 piatto
Per connettere 2 tubi piatti

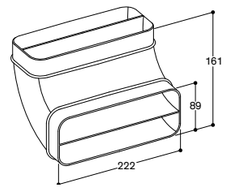
Note di progettazione
Dotato di rinforzo centrale .
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 030
Curva con piega verticale a 90°
Plastica
DN 150 piatto

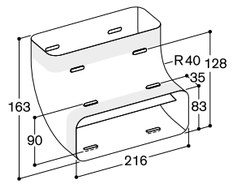




AD 854 030
Curva con piega verticale a 90°
Metallo
DN 150 piatto

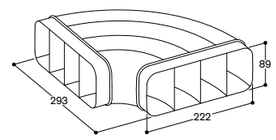
Note di progettazione
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.





AD 857 031
Curva con piega orizzontale a 90°
Plastica
DN 150 piatto

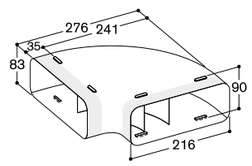




AD 854 031
Curva con piega orizzontale a 90°
Metallo
DN 150 piatto

Note di progettazione
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.

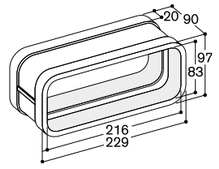




AD 854 000
Connettore per tubi piatti
Metallo
DN 150 piatto
Per la connessione di 2 tubi piatti

Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato. Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.

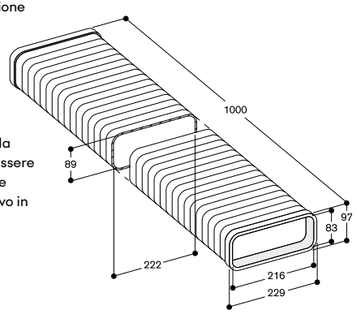




AD 858 010
Tubo flessibile piatto
Metallo
DN 150 piatto
Lunghezza 1000 mm

Note di progettazione
Guarnizione preassemblata su ogni lato.
Adatto per parti di connessione piatte.
Il tubo piatto flessibile può essere accorciato.
Utile per curve (<90°) o allineamento parallelo.
Se si rende necessaria la rimozione delle guarnizioni, la connessione tra tubi deve essere obbligatoriamente sigillata e assicurata con nastro adesivo in alluminio.



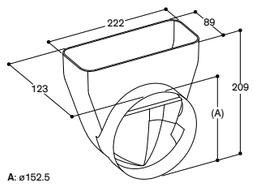


Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione

AD 857 042
Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale
Plastica
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili. Adatto a tubi cilindrici e tubi aluflex.

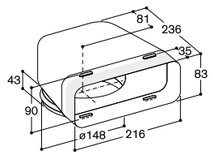




AD 854 032
Adattatore da tubo piatto a tubo tondo con piega a 90° verticale
Metallo
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti/cilindrici e tubi piatti/cilindrici aluflex.

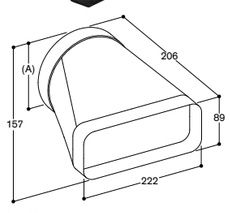




AD 857 041
Adattatore tubo piatto a tubo tondo
Plastica
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Adatto a tubi piatti e tubi piatti flessibili.
Adatto a tubi cilindrici (con connettore) e tubi aluflex.

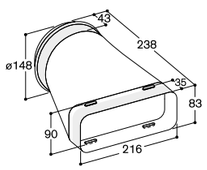




AD 854 041
Adattatore tubo piatto a tubo tondo
Metallo
DN 150 piatto/tondo

Note di progettazione
Dotato di guarnizione preassemblata.
Adatto per tubi piatti e tubi piatti flessibili.
Adatto per tubi cilindrici e aluflex.





AD 857 033
Connettore corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 65 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



AD 857 034
Connettore extra-corto per tubi piatti con piega verticale 90° per installazione di CV 282 / CV 492 in piani di lavoro profondi 60 cm con modalità a estrazione e a ricircolo canalizzato.



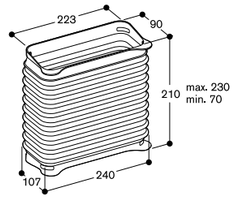
AD 990 091
Nastro adesivo
Alluminio
Spessore 50 mm
Rotolo da 10 m

Note di progettazione
Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.
Adatto a tutti i collegamenti di condotti in plastica e metallo.



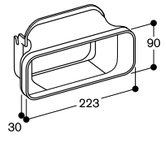
AD 410 040
Tubo flessibile per VL 414 e VL 200
DN 150 piatto





AD 851 041
Connettore per VL 200 e VL 414 per estensione con tubi piatti DN 150 per piani di lavoro molto profondi.

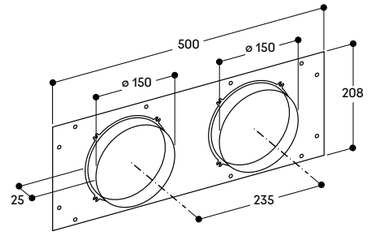




AD 754 049
Placca in metallo zincato per AL 400 per connessione di tubi cilindrici.
DN 150 cilindrico.

Note di progettazione
Da installare sul lato anteriore o posteriore di AL 400.

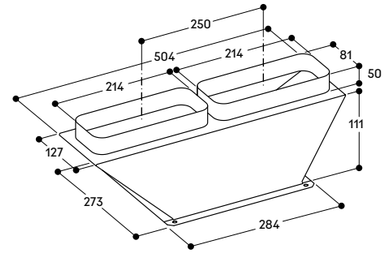


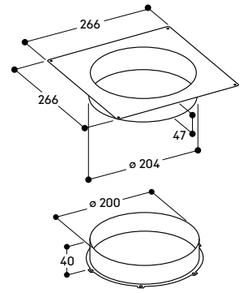


AD 704 050
Scatola di connessione flussi aria per tubi piatti per AL 400
Rivestimento in metallo zincato
DN 150 piatto

Note di progettazione
1 x Scatola di connessione dell'aria.
2 x Presa d'aria a condotto piatto DN 150.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 403 / AR 413 lato inferiore.
1 x Uscita dell'aria da condotto circolare DN 200.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 401 (in combinazione con il collettore d'aria).
1 x Presa d'aria a condotto rotondo DN 200.
Per collegare AL 400 al gruppo motore AR 403 (in combinazione con il collettore d'aria e l'uscita dell'aria DN 200).



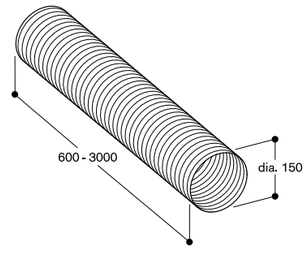




AD 751 010
Tubo aluflex
Alluminio
DN 150 tondo

Note di progettazione
Raccomandati per installazioni di tubature non in linea retta. 2 fascette stringitubo inclusi. Per adattare il tubo a tutti i connettori schiacciarlo appiattendolo. 2 tubi aluflex vanno connessi tra loro con il connettore di tubi aluflex.

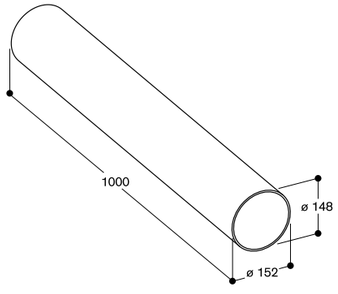




Accessori | Accessori speciali per centri di aspirazione

AD 752 010
Tubo tondo
Plastica
DN 150 tondo

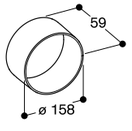




AD 754 090
Connettore per tubi di plastica
Plastica
DN 150 tondo

Note di progettazione
Connessione del tubo tondo in plastica al motore remoto.

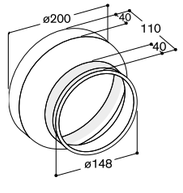




AD 704 040
Adattatore tondo DN 200/150
Metallo zincato
Riduttore per connessioni tubi da DN 200 a DN 150

Note di progettazione
Può essere combinato con tubo telescopico a parete DN 200 e connettore tubi DN 150.





---

00 264 765
Ordinabile come parte di ricambio tramite centro assistenza.
Valvola di non ritorno da inserire nell'uscita dell'aria di scarico della cappa.
DN 150 tondo



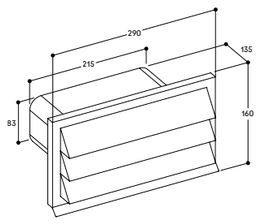
AD 850 050
Scarico a parete
Acciaio inox
DN 150 piatto

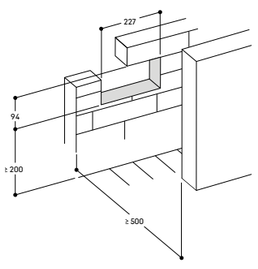
Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inox. Dimensioni compatte con struttura piatta.

Caratteristiche tecniche
Lamelle in acciaio inox impermeabile.
Valvola di non ritorno integrata.
Elemento di giunzione per tubo piatto rettangolare DN 150.

Note di progettazione
Collegamento diretto del tubo rettangolare piatto DN 150 senza elementi di giunzione.





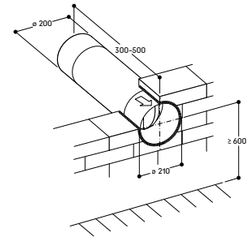


AD 702 052
Tubo telescopico per muro
DN 200 tondo

Caratteristiche
Parte di connessione DN 200 tonda.
Valvola di non ritorno integrata.

Note di progettazione
Per uso con motore remoto AR 401.





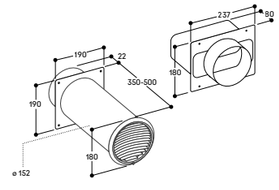
AD 750 054
Scarico a parete con tubo telescopico (350 - 500 mm).
Acciaio inox /Plastica
DN 150 tondo

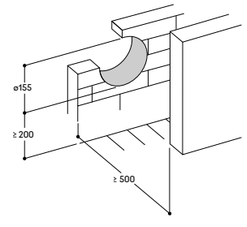
Minima perdita di flusso d'aria grazie alle ampie lamelle di scarico in acciaio inox.

Caratteristiche tecniche
Lamelle in acciaio inox impermeabile.
Valvola di non ritorno integrata.
Apertura e chiusura magnetica.
Pressione di apertura 65 Pa sistema antireflusso con isolamento triplo.

Note di progettazione
Per connessione di tubo tondo DN 150 o tubo piatto DN 150.
Foro parete DN 155 mm.







Centri di aspirazione a soffitto serie 200



Tipologia		Cappa a soffitto
Gaggenau Light Bronze (bronzo chiaro)		AC 250 121
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	120
Profondità	(cm)	50
Altezza	(cm)	30
Peso netto	(kg)	37
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014		
Classe di efficienza energetica		A* A*** ↑ D
Consumo medio di energia	kWh/anno	35,2
Classe di efficienza di aspirazione		A*
Classe di efficienza di illuminazione		—
Classe di efficienza filtro grassi		E*
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/56
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	265/331/458/933
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	197/313/419/637
Contropressione max a 0 m^3/h	(Pa)	416
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int		
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	56/70
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	63/72
Raccomandazione per condotto estrazione aria		
Lunghezza condotto equivalente Lmax[3]	(m)	23
Caratteristiche		
Controllo remoto		•
Livelli di potenza		3 + intensivo
Funzione post cottura		•/ integrato
Aspirazione intervallata		•/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•
Tipo filtro grassi		Cartuccia
Numero filtro grassi		2
Tipo di illuminazione		—
Potenza lampade	(W)	—
Illuminamento	(lx)	—
Colore luce	(Kelvin)	—
Gamma colori (regolabile con Gaggenau Home Connect)	(Kelvin)	—
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale		— / • / • / •
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		•[2]
Accessori		
Modulo di ricircolo bianco		AA 010 811
Modulo di ricircolo acciaio inox		AA 012 811
Filtro a carboni attivi rigenerabile		ET-Nr. 17000977
Filtro a carboni attivi		ET-Nr. 11033934
Distanza minima dall'area cottura		
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm)	65/70
Piani elettrici	(cm)	65
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(W)	250
Soppressione radiodisturbi		•

• Di serie. — Non disponibile. [1] Tramite Gaggenau Home Connect; in combinazione con piani cottura compatibili.
[2] La funzionalità Gaggenau Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.
[3] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".
* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Centri di aspirazione telescopica da piano serie 400





Tipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Acciaio inox		AL 400 122	AL 400 192
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione): Per UE, il funzionamento della AL 400 122 è possibile solo in modalità a ricircolo (normativa EU 66/2014)		2x AR 400 142 / 2x AR 401 142 / 2x AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):		2x AR 413 122 / 2x AR 410 110	AR 413 122
Dimensioni			
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0,3	0,3
Installazione in appoggio / a filo top		•/•	•/•
Altezza in estensione	(cm)	33	33
Larghezza sul top della cucina	(cm)	118,4	90,8
Larghezza nel mobile	(cm)	113,6	86
Profondità sul top della cucina	(cm)	14	14
Altezza nel mobile	(cm)	55–86	55–86
Peso netto	(kg)	46	38
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica			A A*** ↑ D
Consumo medio di energia	kWh/anno		45.5[2]
Classe di efficienza di aspirazione			A*[2]
Classe di efficienza di illuminazione			C*[2]
Classe di efficienza filtro grassi			B*[2]
Livello di rumorosità min. / max. in modalità normale	dB(A)		45/61[2]
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensive		**con 2 unità motore**	**con 1 unità motore**
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	540/820/1020/1140	310/485/600/765
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	550/800/1000/1200	295/450/560/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	560/750/980/1240	340/460/600/750
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 0 Pa	610/845/1080/1375	310/425/555/715
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 0 Pa	740/890/1015/1210	
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[3]	(m)	19	19
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		—	—
Funzione post cottura	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro anti-grassi		•	•
Tipo filtro anti-grassi		Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtri anti-grassi		3	2
Canale di drenaggio per grassi		•	•
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 10	2 x 10
Illuminamento	(lx)	400	400
Colore luce	(Kelvin)	3600	3600
Connessione per estrazione aria lato inferiore/anteriore/posteriore		• / • / •	• / • / •
Connettore per estrazione aria, tubo tondo DN 150 (fronte/retro)		AD 754 049[1]	AD 754 049[1]
Connettore per estrazione aria, tubo piatto DN 150 (lato inferiore)		AD 854 050[1]	AD 854 050[1]
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		—	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		—	—
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie. — Non disponibile. [1] Accessorio necessario per l'installazione. [2] I valori fanno riferimento alla configurazione AL 400 con il motore AR 400 142.
[3] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".
* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Centri di aspirazione telescopica da piano GlassDraft serie 200





Tipologia		Cappa telescopica	Cappa telescopica
Pannello in vetro e cornice Gaggenau Black		AL 200 180	AL 200 190
Funzionamento a estrazione / ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	80	90
Per installazione in appoggio / a filo (con kit di installazione dedicati)		con AA 200 900 /•	con AA 200 900 /•
Altezza in estensione	(cm)	25	25
Larghezza sopra il top della cucina	(cm)	79,2	85,4
Profondità	(cm)	14	14
Larghezza nel mobile	(cm)	77,9	85,4
Altezza nel mobile	(cm)	70,3	70,3
Peso netto	(kg)	37	43
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)
Consumo medio di energia	kWh/anno	36,9	37,8
Classe di efficienza di aspirazione		A*	A*
Classe di efficienza di illuminazione		—	—
Classe di efficienza filtro grassi		B*	C*
Livello di rumorosità min. / max. modalità normale	dB(A)	39/62	41/62
Performance nell'estrazione aria (EN 61591), livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	223/378/501/775	229/389/519/833
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	170/362/447/562	172/367/472/620
Contropressione max a 0 m^3/h	(Pa)		
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int			
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	62/70	62/71
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	65/70	65/71
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[3]	(m)	28	28
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	•/ integrato	•/ integrato
Aspirazione intervallata	(min)	—	—
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi		•	•
Tipo filtro grassi		Metallico	Metallico
Numero filtro grassi		2	2
Canale di drenaggio per grasso		•	•
Profili in vetro illuminati (luce bianca)		•	•
Raccordo per canalizzazione estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connessione per estrazione aria fondo/lato/retro/fronte		• / — /— / —	• / — /— / —
Potenza motore	(W)	300	300
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,3	1,3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[1]	•[1]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		•[2]	•[2]
Accessori			
Kit per installazione in appoggio		AA 200 900	AA 200 900
Kit per installazione del motore a distanza		AA 200 910	AA 200 910
Kit per installazione a filo in unico foro d'incassot		VA 200 080	VA 200 090
Modulo di ricircolo		AA 200 880	AA 200 890
Filtro a carboni attivi		ET-Nr. 17005381	ET-Nr. 17005381
Modulo di ricircolo rigenerabile		AA 200 882	AA 200 892
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	300	300
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie. — Non disponibile. [1] Tramite Gaggenau Home Connect; in combinazione con piani cottura compatibili.

[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

[3] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".

* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Unità di aspirazione da piano serie 400 e serie 200





Tipologia		Cappa da piano	Cappa da piano
Acciaio inox		VL 414 115	
Manopole (acciaio inox / nere)[5]		CKV 410 010 / CKV 410 000	—
Alluminio anodizzato nero			VL 200 120
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 403 122 / AR 400 142 / AR 401 142
Compatibile con (a ricircolo):		AR 413 122 / AR 410 110	AR 413 122 / AR 410 110
Dimensioni			
Spessore cornice sopra il top	(cm)	0,3	—
Installazione in appoggio / a filo top		•/•	•/—
Larghezza sopra il top di cucina	(cm)	15,5	15
Profondità	(cm)	52	51,2
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm)	17,5/17,8	17,5/—
Peso netto	(kg)	7	7
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A* (A*** ↑ D)	A (A*** ↑ D)
Consumo medio di energia	kWh/anno	40,4[1]	48,3[2]
Classe di efficienza di aspirazione		A*	A*
Classe di efficienza di illuminazione		—	—
Classe di efficienza filtro grassi		B*	B*
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	57/71[1]	56/71[1]
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo		**1 x VL 414**	
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	280/430/540/640	280/440/545/645
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	300/455/570/660	305/460/575/660
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 5 Pa	320/420/550/690	320/430/555/690
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m^3/h) a 0 Pa	290/390/520/660	305/410/530/665
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m^3/h) a 0 Pa	350/415/490/590	360/435/500/595
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[6]	(m)	26	26
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura		•	•
Aspirazione intervallata	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Grease filter saturation indicator		•	•
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Metallico	Metallico
Numero filtro grassi		1	1
Canale di drenaggio per grasso		•	•
Connessione per estrazione aria fondo / lato / posteriore		—/—/•	—/—/•
Tubo piatto flessibile DN 150		AD 410 040[2]	AD 410 040[2]
Parte di connessione per estensione tubo piatto DN 150		AD 851 041[2]	AD 851 041[2]
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,7
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		•[3]	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		•[4]	—
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	secondo motore utilizzato	secondo motore utilizzato
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie — Non disponibile [1] I valori si riferiscono ad una configurazione con VL 414 / VL 200 e motore AR 403 122. [2] Accessorio per l'installazione.

[3] Tramite Gaggenau Home Connect; in combinazione con piani cottura compatibili [4] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi. [5] Le manopole devono essere ordinate separatamente.

[6] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".

* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Centri di aspirazione a parete serie 400 e serie 200



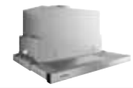


Tipologia		Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox		AW 442 120	AW 290 110
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo		•/per il ricircolo necessario modulo	•/per il ricircolo necessario modulo
Compatibile con (a estrazione):		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	—
Compatibile con (a ricircolo):		AR 400 143 and AA 442 810	—
Dimensioni con camino			
Larghezza	(cm)	120	90
Profondità	(cm)	55	50
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm)	72-150 / 72-150	63-89/80-94
Peso netto	(kg)	32	20
Peso tubo, min.-max..	(kg)	7-11	—
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A	A+
Consumo medio di energia	kWh/anno	48,1[1]	34,5
Classe di efficienza di aspirazione		A*[1]	A*
Classe di efficienza di illuminazione		B*	A*
Classe di efficienza filtro grassi		B*[1]	B*
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	47/64[1]	43/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m^3/h) a 5 Pa	315/490/615/755	—
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AW 442	(m^3/h) a 5 Pa	325/505/615/885	—
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m^3/h) a 5 Pa	320/485/615/720	—
Ricircolo aria con AR 400 143 per camino di AW 442	(m^3/h) a 0 Pa	290/455/565/775	—
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	—	252/342/396/946
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	—	236/329/406/888
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[2]	(m)	26	26
Caratteristiche			
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	—
Funzione post cottura	(min)	•/integrato	•/integrato
Aspirazione intervallata	(min)	—	• (tramite Home Connect)[4]
Indicatore saturazione filtro grassi		•	• (tramite Home Connect)[4]
Indicatore saturazione filtro odori		—	• (tramite Home Connect)[4]
Tipo filtro grassi		Filtro inclinato	Filtro antigrasso in metallo
Numero filtro grassi		4	3
Canale di drenaggio per grasso		•	—
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 10	2 x 3
Illuminamento	(lx)	940	461
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Intervallo colori		—	2700-5000 (tramite Home Connect)[4]
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/S/S/S	
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1.3
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		—	•[3]
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		—	•[4]
Distanza minima dall'area cottura			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	70/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	60	45
Accessori			
Modulo di ricircolo dell'aria		AA 442 810	AA 290 800
Camino per l'estrazione dell'aria, lunghezza 620 mm		AD 442 012	—
Camino per l'estrazione dell'aria, lunghezza 860 mm		AD 442 022	—
Camino per il ricircolo dell'aria, lunghezza 620 mm		AD 442 112	—
Camino per il ricircolo dell'aria, lunghezza 860 mm		AD 442 122	—
Filtro a carboni attivi (ordinare come ricambio)		ET-Nr. 11049036	ET-Nr. 17008976
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità aspirante	236
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie — Non disponibile. [1] I valori fanno riferimento alla configurazione AW 442 con il motore AR 400 143. [2] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione". [3] Tramite Gaggenau Home Connect; in combinazione con piani cottura compatibili.
[4] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.
* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Centri di aspirazione con deflettore estraibile serie 200





Tipologia		Cappa con deflettore	Cappa con deflettore
Finitura in acciaio inox		AF 210 192	AF 210 162
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	90	60
Profondità	(cm)	32	32
Profondità con frontalino estratto	(cm)	48,8	48,8
Altezza	(cm)	37,8	37,8
Peso netto	(kg)	17	15
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A	A
Consumo medio di energia	kWh/anno	41,4	40,3
Classe di efficienza di aspirazione		A*	A*
Classe di efficienza di illuminazione		A*	A*
Classe di efficienza filtro grassi		B*	B*
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	42/57	41/57
Performance nell'estrazione aria (EN 61591), livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	272/384/517/965	271/386/515/953
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	267/372/506/876	266/364/497/885
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	434	455
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	57/71	57/71
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	62/69	62/69
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[1]	(m)	23	23
Caratteristiche			
Vetro		•	•
Disposizione comandi		Frontale	Frontale
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•
Funzione post cottura	(min)	• / integrato	• / integrato
Aspirazione intervallata	(min)	—	—
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox
Numero filtro grassi		1	1
Canale di drenaggio per grasso		—	—
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3
Illuminamento	(lx)	355	294
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/—/—/—	•/—/—/—
Ventole	(N.)	1	1
Output ventola	(W)	260	260
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1,75	1,75
Controllo della cappa da piano cottura compatibile		—	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		—	—
Distanza minima dall'area cottura			
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	43	43
Accessori			
Cornice ribassabile		AA 210 492	AA 210 460
Kit di assemblaggio per pensili di 90 cm		AA 210 491	
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		ET-Nr. 11034172	ET-Nr. 11034172
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	266	264
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie. — Non disponibile.
[1] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".
* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Centri di aspirazione da pensile serie 200





Tipologia		Cappa da pensile	Cappa da pensile
Finitura in acciaio inox		AC 200 191	AC 200 161
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/Modulo di ricircolo come accessorio	•/Modulo di ricircolo come accessorio
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	86	52
Profondità	(cm)	28,2	30
Altezza	(cm)	36 (telaio)	36 (telaio)
Peso netto	(kg)	9,8	8,3
Dati di consumo secondo norma europea EU 65/2014			
Classe di efficienza energetica		A** A+++ ↑ D	A** A+++ ↑ D
Consumo medio di energia	kWh/anno	31,4 kWh	29,6 kWh
Classe di efficienza di aspirazione		A*	A*
Classe di efficienza di illuminazione		A*	A*
Classe di efficienza filtro grassi		D*	D*
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/64	44/64
Performance nell'estrazione aria (EN 61591), livello 1 / 2 / 3 / Intensivo			
Estrazione aria	(m^3/h) a 5 Pa	210/380/610/800	210/365/540/730
Ricircolo aria	(m^3/h) a 0 Pa	200/360/540/790	200/360/530/690
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	560	560
Raccomandazione per condotto estrazione aria			
Lunghezza condotto equivalente Lmax[1]		19	19
Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int			
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	72/77	72/77
Caratteristiche			
Controllo da remoto a infrarossi		AA 200 510	AA 200 510
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		—	—
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•
Tipo filtro grassi		Cartucce	Cartucce
Numero filtro grassi		2	1
Canale di drenaggio per grasso		—	—
Tipo di illuminazione		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 1	2 x 1
Illuminamento	(lx)	266	244
Colore luce	(Kelvin)	4000	4000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150/120	150/120
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/ frontale S = prodotto ad hoc		•/—/—/—	•/—/—/—
Ventole	(N.)	1	1
Output ventola	(W)	170	170
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1	1
Controllo della cappa da piano cottura compatibilel		—	—
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi		—	—
Distanza minima dall'area cottura			
Per apparecchi a gas con assorbimento minore/maggiore di 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	50	50
Accessori			
Modulo di ricircolo		AA 211 812	AA 211 812
Filtro a carboni attivi		ET-Nr. 11034172	ET-Nr. 11034172
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(W)	172	172
Soppressione radiodisturbi		•	•

• Di serie. — Non disponibile.

[1] Per il calcolo della lunghezza equivalente della canalizzazione, consultare le "Note generali di progettazione".

* Aspirazione, illuminazione, efficienza filtri grasso: in una scala di classi da A a G.

Gruppi motore serie 400 e serie 200







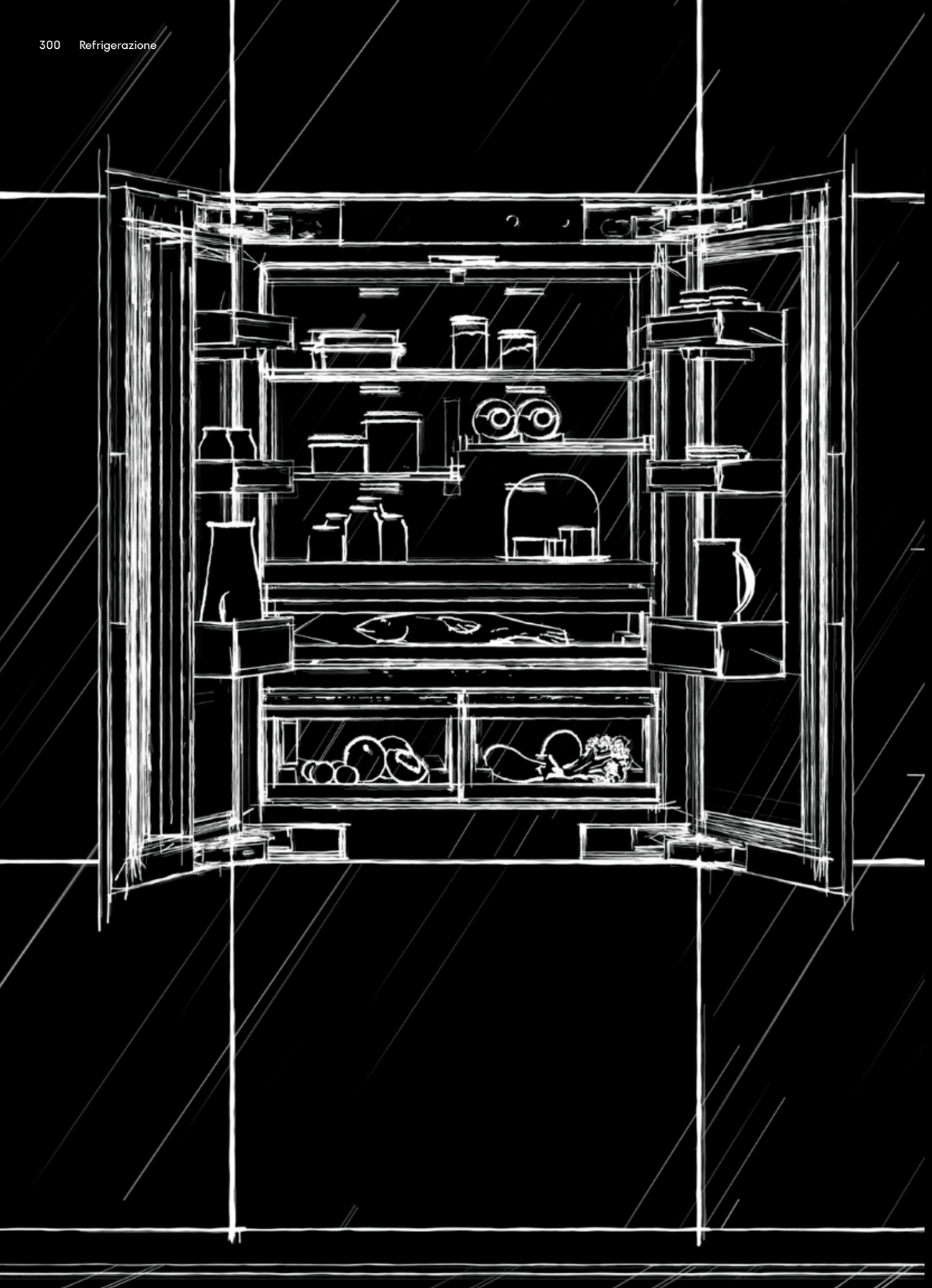






Tipologia		Interno	Interno	Parete esterna	Nello zoccolo	Nello zoccolo	Interno
Acciaio inox				AR 401 142			
Metallo zincato		AR 400 142	AR 400 143		AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		•/—	•/—	•/—	•/—	—/•	—/•
Dimensioni							
Larghezza	(cm)	42,6	33,3	42,2	45,1	40,6	42,8
Profondità	(cm)	42,6	24	45,3	50,5	53,5	22,8
Altezza	(cm)	23,2	23,2	14	9,5	9,9	52
Peso netto	(kg)	14	5	14	9	9	12
Installazione							
Tetto inclinato				•			
Parete esterna				•			
Parete interna		•			•	•	•
Base di un mobile		•			•	•	•
Cappa a isola / parete AI / AW 442			•				
Sottotetto		•			•		
Vano tecnico		•			•		
Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo							
Estrazione aria (fino a)	(m^3/h) a 0 Pa	880	1065	1200	965		
Ricircolo aria (fino a)	(m^3/h) a 0 Pa					900	675
Contropressione massima a 0 m^3/h	(Pa)	500	480	640	770	610	380
Caratteristiche							
Livelli di potenza		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tipo tecnologia motore		BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Ventole	(N.)	1	1	1	1	1	1
Output ventole	(W)	240	230	180	180	180	170
Isolamento sonoro		•	•	•	—	—	•
Staffe di fissaggio		•	—	•	•	•	•
Connettore tubi lato interno	(ø mm)	5 x 150		1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150 piatto
Connettore tubi lato esterno	(ø mm)	1 x 150	1 x 150		1 x 150 piatto		
Copertura di chiusura ingresso aria		•	—	—	—	—	—
Filtro a carboni attivi		—	—	—	—	ET-Nr. 11 058 748	ET-Nr. 11 058 753
Filtro a carboni attivi rigenerabili		—	—	—	—	—	ET-Nr. 11 028 160
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	—	1,75	1,75	—	1,75
Lunghezza cavo dati	(m)	5	—	5	2	2	2
Valori di collegamento con centro di aspirazione							
Soppressione radiodisturbi		•	•	•	•	•	•

• Di serie. — Non disponibile.



CENTRI DI REFRIGERAZIONE E CONSERVAZIONE

Overview 302

Centri di refrigerazione Vario serie Expressive 306

Precauzioni di montaggio per apparecchi Vario serie Expressive 318

Frigoriferi e congelatori Vario serie 200 326

Frigoriferi e congelatori serie 200 330

Cantine climatizzate per vino serie 200 340

Ulteriori precauzioni di montaggio per serie 200 343

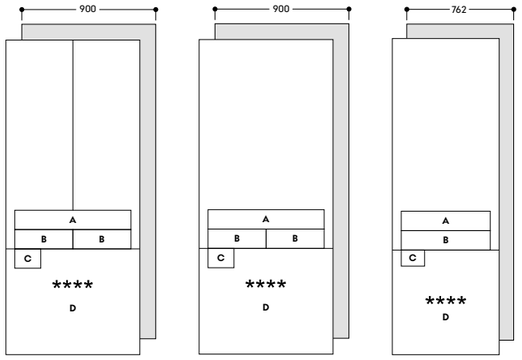
Accessori e accessori speciali per Vario serie Expressive e serie 200 344

Tabelle tecniche 352

Overview

Centri di refrigerazione Vario serie Expressive

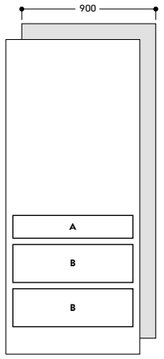
Nicchia 213 cm



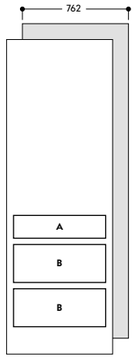
RVY 497

RVB 497

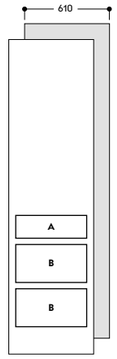
RVB 477



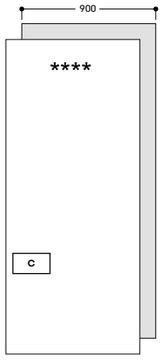
RVC 497



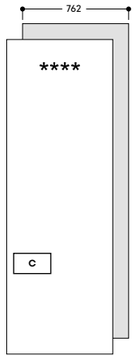
RVC 477



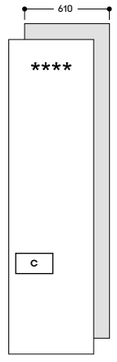
RVC 467



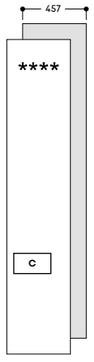
RVF 497



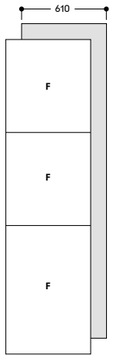
RVF 477



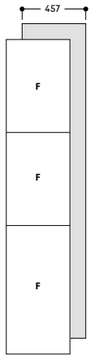
RVF 467



RVF 417



RVW 467

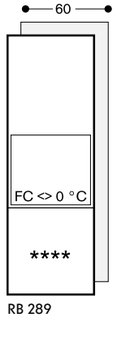


RVW 417

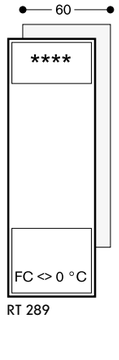
A: Cassetto chiller
B: Cassetto Fresh climate
C: Produttore di ghiaccio integrato
D: Cassetto
F: Vino

Centri di refrigerazione e congelamento Vario serie 200

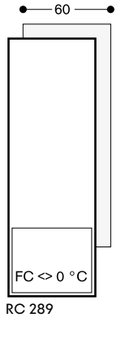
Nicchia 178 cm



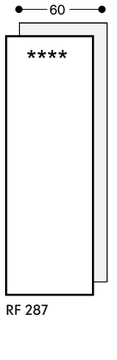
RB 289



RT 289



RC 289



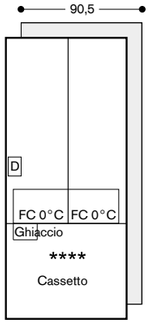
RF 287

FC: Cassetto igrometrico
FC <> 0 °C: Cassetto Fresh Cooling
FC 0 °C: Cassetto Fresh Cooling 0 °C

Overview

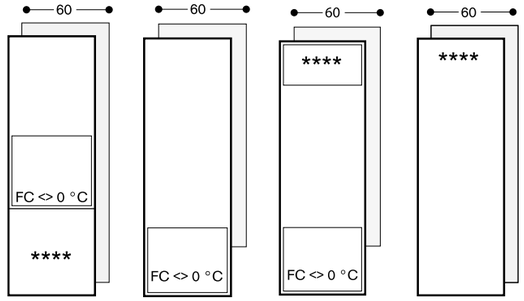
Centri di refrigerazione e congelamento serie 200

Libera installazione / Nicchia 183 cm



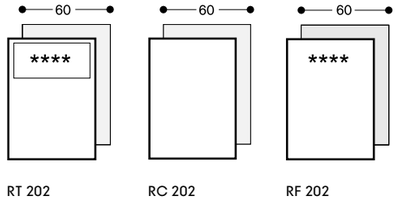
RY 295

Nicchia 178 cm



RB 282 RC 282 RT 282 RF 282

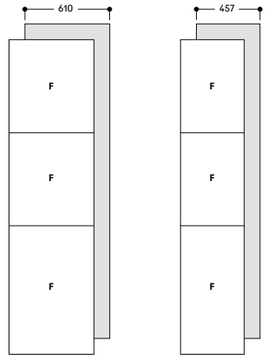
Nicchia 82 cm / Sotto top



RT 202 RC 202 RF 202

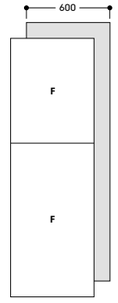
Cantine vino

Nicchia 213 cm



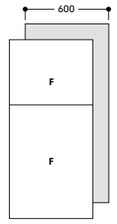
RVW 467 RVW 417

Nicchia 178 cm



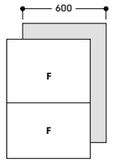
RW 282

Nicchia 123 cm



RW 222

Nicchia 86 cm / Sotto top



RW 204

FC: Cassetto igrometrico
FC <> 0 °C: Cassetto Fresh Cooling
FC 0 °C: Cassetto Fresh Cooling 0 °C
D: Cassetto
Ghiaccio: Produttore di ghiaccio integrato

F: Vino



Combinazione frigo-congelatore Vario serie Expressive
RVY 497

RVY 497 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 90 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di refrigerazione con due porte e un cassetto freezer completamente estraibile.



In dotazione
1 portauova con coperchio
1 paletta per il ghiaccio
1 contenitore per cubetti di ghiaccio
2 supporti per bottiglie in legno di quercia
1 assorbi etilene
1 filtro acqua
2 filtri aria

Accessori per l'installazione
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.
RA 425 910
Maniglia, acciaio, corta
Per RVY 497, RVB 497 e RW 222, 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di fissaggio 787 mm.
RA 460 030
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per combinazione frigorifero-congelatore).
RVA 421 922
Pannelli acciaio inox spazzolato scuro con maniglie
Per RVY 497, spessore 19 mm.
RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.
RVA 428 922
Pannelli acciaio inox spazzolato scuro senza maniglie
Per RVY 497, spessore 19 mm.
RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.
RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.
RVA 460 900
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) se installati fianco a fianco in una nicchia prima usata per installazione fianco a fianco di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).
RVA 460 910
Kit di installazione
Necessario per installazione di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia prima usata per installazione di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente.
RA 450 012
Filtro acqua a carboni attivi
Per RVY, RVB e RVF.
RVA 438 040
Solido supporto per bottiglia in legno di quercia con connettore magnetico.
RVA 450 220
Filtri a carboni attivi per sistema di filtraggio aria.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)
11 057 720
Prolunga per ingresso acqua, 2 m con attacco da 3/4".
17 007 000
Assorbi etilene
Kit di ricarica
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.
17 006 999
Assorbi etilene
Kit iniziale
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.

Highlights
— Interni in acciaio inox spazzolato scuro con solidi elementi in alluminio color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio.
— Porte dotate di Open Assist per integrazione in composizioni senza maniglia.
— Interni porta in acciaio inox spazzolato scuro.
— Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
— Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
— Sistema di mantenimento freschezza professionale con 2 cassetti Fresh climate e 1 cassetto chiller.
— Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
— Comparto freezer spazioso, completamente estraibile con 2 cassetti interni.
— Display full touch TFT.
— Capacità totale: 576 litri.

Funzionamento
Apertura porta e cassetto con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Guida all'utente con risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display full touch TFT facilmente accessibile.
Intuitivo display con testi.
Quick guide animata per assistenza alla manutenzione.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Purificazione dell'aria costante con due filtri a carboni attivi.
Modalità riposo certificata da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo utilizzando una maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Gestione del contenuto tramite telecamere.
Selezione automatica dei programmi dei cassetti Fresh Climate (attraverso il riconoscimento degli oggetti).
Funzione personalizzazione per salvare programmi personalizzati.

Vano frigorifero
Sistema di mantenimento freschezza professionale.
Sistema NoFrost con raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3 ripiani in vetro di sicurezza con cornice in alluminio, regolabili in altezza.
1 ripiano in vetro di sicurezza.
Conservazione ottimale con luce calda, bianca, anti-abbaglio, con barre di luce LED nascoste (3000 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.
6 balconcini nella controporta, 4 regolabili in altezza.
Capacità totale di tutti i comparti frigo: 379 litri.

Cassetto Fresh climate
2 cassetti Fresh climate con controllo dell'umidità.
Temperatura regolabile da -1 °C a +2 °C.
Condizioni ideali di conservazione per diversi alimenti grazie ai programmi dedicati (e.g. frutta, verdura, carne).
Regolazione individuale di temperatura e umidità.
Aumento tempo di conservazione con assorbi etilene.
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

Cassetto chiller
Temperatura dipende dal vano frigorifero (sempre 2K - 3K inferiore).
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

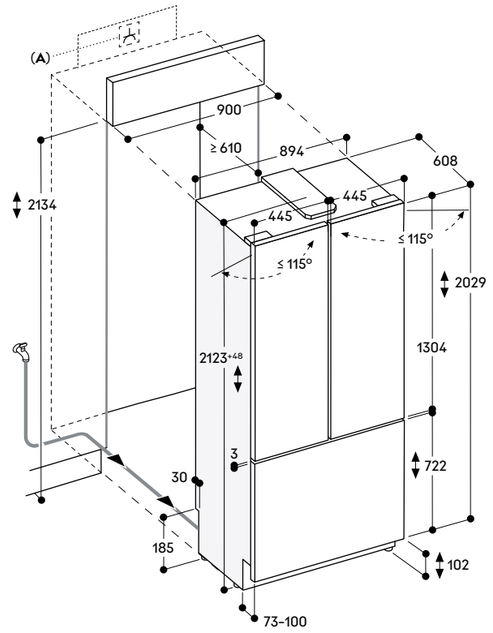
Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30°C.
Vano congelatore ****.
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.
Protezione da bruciature da freddo.
Protezione dall'ossidazione.
Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 19 h.
Cassetto freezer spazioso e completamente estraibile con guide telescopiche a scorrimento sincrono.
2 cassetti interni estraibili.
Luce calda bianca, anti-abbaglio LED (3000 K) dentro il vano congelatore.
Capacità totale di tutti i comparti freezer: 197 litri.

Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Può essere disattivato.
Produzione ghiaccio circa 3 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.
Paletta per il ghiaccio integrata e facilmente removibile.
Filtro particellare per l'ingresso dell'acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione del filtro sul display full touch TFT.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 285 kWh/anno.
Rumorosità 39 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. pannelli porte:
Ogni porta 64 kg.
Cassetto 14 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza cavo di allacciamento 1,8 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



A: Presa

La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Misure in mm



Combinazione frigo-congelatore Vario serie Expressive
RVB 497/RVB 477

RVB 497 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 90 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di refrigerazione con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile.

RVB 477 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Centro di refrigerazione con una porta e un cassetto freezer completamente estraibile.



In dotazione
1 portauova con coperchio
1 paletta per il ghiaccio
1 contenitore per cubetti di ghiaccio
2 supporti per bottiglie in legno di quercia
1 assorbi etilene
1 filtro acqua
2 filtri aria

Accessori per l'installazione

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.

RA 425 710
Maniglia per porta, acciaio inox, corta.
Per RVB 477, con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm.

RA 425 910
Maniglia, acciaio, corta
Per RVY 497, RVB 497 e RW 222, 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di fissaggio 787 mm.

RA 460 030
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per combinazione frigorifero-congelatore).

RVA 421 720
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVB 477, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 920
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVB 497, spessore pannello 19 mm.

RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.

RVA 428 720
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVB 477, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 920
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVB 497, spessore pannello 19 mm.

RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.

RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.

RVA 460 900
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) se installati fianco a fianco in una nicchia prima usata per installazione fianco a fianco di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

RVA 460 910
Kit di installazione
Necessario per installazione di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia prima usata per installazione di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

Accessori speciali

RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente.

RA 450 012
Filtro acqua a carboni attivi
Per RVY, RVB e RVF.

RVA 438 040
Solido supporto per bottiglia in legno di quercia con connettore magnetico.

RVA 450 220
Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio aria
2 pezzi.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

11 057 720
Prolunga per ingresso acqua, 2 m con attacco da 3/4".

17 007 000
Assorbi etilene
Kit di ricarica
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.

17 006 999
Assorbi etilene
Kit iniziale
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.

Highlights
— Interni in acciaio inox spazzolato scuro con solidi elementi in alluminio color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio.
— Porte dotate di Open Assist per integrazione in composizioni senza maniglia.
— Interni porta in acciaio inox spazzolato scuro.
— Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
— Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
— Sistema di mantenimento freschezza professionale con 2 cassetti Fresh climate / 1 cassetto Fresh climate e 1 cassetto chiller.
— Produttore di ghiacco integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
— Comparto freezer spazioso, completamente estraibile con 2 cassetti interni.
— Display full touch TFT.
— Capacità totale: 579/476 litri.

Funzionamento
Apertura porta e cassetto con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display full touch TFT facilmente accessibile.
Intuitivo display con testi.
Quick guide animata per assistenza alla manutenzione.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Purificazione dell'aria costante con due filtri a carboni attivi.
Modalità riposo certificata da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo utilizzando una maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Gestione del contenuto tramite telecamere.
Selezione automatica dei programmi dei cassetti Fresh Climate (attraverso il riconoscimento degli oggetti).
Funzione personalizzazione per salvare programmi personalizzati.

Vano frigorifero
Sistema di mantenimento freschezza professionale.
Sistema NoFrost con raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3/2 ripiani in vetro di sicurezza con cornice in alluminio, regolabili in altezza.
1 ripiano in vetro di sicurezza.
Conservazione ottimale con luce calda, bianca, anti-abbaglio, con barre di luce LED nascoste (3000 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estrememente flessibile.
3 balconcini nella controporta, 2 regolabili in altezza.
Capacità totale di tutti i comparti frigorifero: 382/316 litri.

Cassetto Fresh climate
2 cassetti Fresh climate / 1 cassetto Fresh climate con controllo dell'umidità.
Temperatura regolabile da -1 °C a +2 °C.
Condizioni ideali di conservazione per diversi alimenti grazie ai programmi dedicati (e.g. frutta, verdura, carne).
Regolazione individuale di temperatura e umidità.
Aumento tempo di conservazione con assorbi etilene.
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

Cassetto chiller
Temperatura dipende dal vano frigorifero (sempre 2K - 3K inferiore).
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

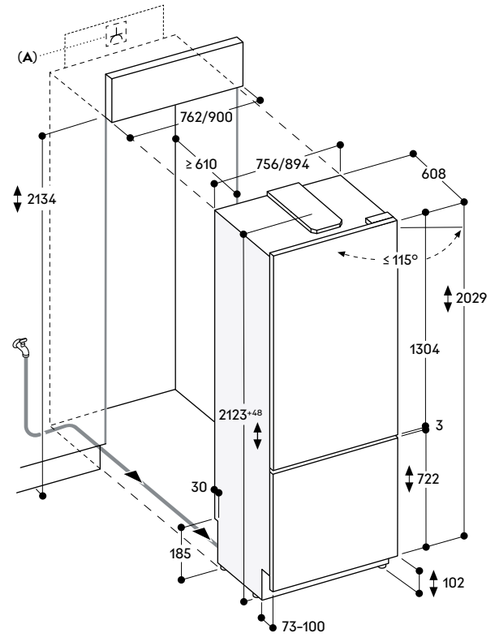
Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30°C.
Vano congelatore ****.
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.
Protezione da bruciature da freddo.
Protezione dall'ossidazione.
Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 19 h.
Cassetto freezer spazioso e completamente estraibile con guide telescopiche a scorrimento sincrono.
2 cassetti interni estraibili.
Luce calda bianca, anti-abbaglio LED (3000 K).
Capacità totale di tutti i comparti freezer: 197/160 litri.

Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Può essere disattivato.
Produzione ghiaccio circa 3 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.
Paletta per il ghiaccio integrata e facilmente removibile.
Filtro particellare per l'ingresso dell'acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione del filtro sul display full touch TFT.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 280/254 kWh/anno.
Rumorosità 39 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. pannelli porte:
Porta 50/60 kg.
Cassetto 14/17 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza cavo di allacciamento 1,8 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



A: Presa

La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Misure in mm



Frigorifero Vario serie Expressive
RVC 497/RVC 477/RVC 467

RVC 497 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 90 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Con cassetti Fresh Climate.

RVC 477 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 76,2 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Con cassetti Fresh Climate.

RVC 467 190
Completamente integrabile
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm
Con cassetti Fresh Climate.



In dotazione
1 portauova con coperchio
2 supporti per bottiglie in legno di quercia
1 assorbi etilene
2 filtri aria

Accessori per l'installazione

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.

RA 460 020
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per frontale a filo).

RVA 421 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.

RVA 428 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.

RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.

RVA 460 900
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) se installati fianco a fianco in una nicchia prima usata per installazione fianco a fianco di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

RVA 460 910
Kit di installazione
Necessario per installazione di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia prima usata per installazione di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

RVA 466 600
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm.

RVA 466 700
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm.

RVA 466 900
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm.

Accessori speciali

RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente.

RVA 438 040
Solido supporto per bottiglia in legno di quercia con connettore magnetico.

RVA 450 220
Filtri a carboni attivi per sistema di filtraggio aria.

Accessori speciali (ordinabili come parti di ricambio tramite centro assistenza)

17 007 000
Assorbi etilene
Kit di ricarica
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.

17 006 999
Assorbi etilene
Kit iniziale
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.

Highlights
— Interni in acciaio inox spazzolato scuro con solidi elementi in alluminio color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio.
— Porte dotate di Open Assist con due opzioni:
1. Funzione push-to-open per l'integrazione in frontali senza maniglia
2. Funzione pull-to-open per facilitare l'apertura della porta con maniglia.
— I cassetti nei modelli RVC e RVF sono posizionati alla stessa altezza. Con installazione affiancata, i ripiani in vetro e i balconcini della porta possono essere allineati sullo stesso livello.
— Interni porta in acciaio inox spazzolato scuro.
— Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
— Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
— Sistema di mantenimento freschezza professionale con 2 cassetti Fresh climate e 1 cassetto chiller.
— Display full touch TFT.
— Capacità totale: 622/512/390 litri.

Funzionamento
Apertura porta con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display full touch TFT facilmente accessibile.
Intuitivo display con testi.
Quick guide animata per assistenza alla manutenzione.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Purificazione dell'aria costante con due filtri a carboni attivi.
Modalità riposo certificata da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione personalizzazione per salvare programmi personalizzati.

Vano frigorifero
Sistema di mantenimento freschezza professionale.
Sistema NoFrost con raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3 ripiani in vetro di sicurezza con cornice in alluminio, regolabili in altezza.
1 ripiano in vetro di sicurezza.
Conservazione ottimale con luce calda, bianca, anti-abbaglio, con barre di luce LED nascoste (3000 K).
Posizionamento balconcini nella controporta estrememente flessibile.
3/4/4 balconcini nella controporta, regolabili in altezza, 1 con extra profondità.
Capacità totale di tutti i comparti frigorifero: 622/512/390 litri.

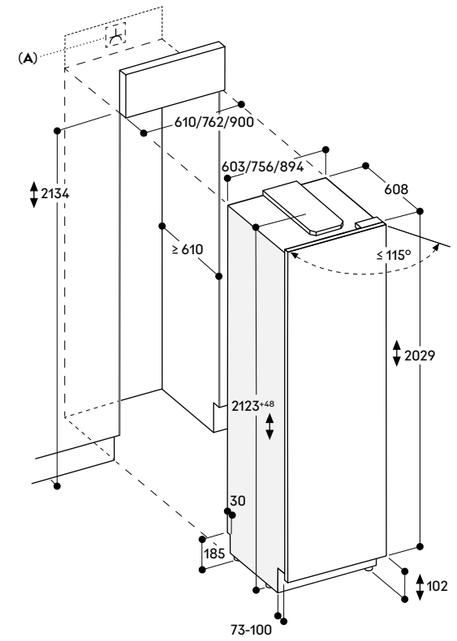
Cassetto Fresh climate
1 cassetto Fresh climate con temperatura regolabile da -1 °C a +2 °C.
1 cassetto Fresh climate con temperatura regolabile da -1 °C a +8 °C.
Condizioni ideali di conservazione per diversi alimenti grazie ai programmi dedicati (e.g. frutta, verdura, carne).
Regolazione individuale di temperatura e umidità.
Aumento tempo di conservazione con assorbi etilene.
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

Cassetto chiller
Temperatura dipende dal vano frigorifero (sempre 2K - 3K inferiore).
Illuminazione indiretta, frontale trasparente.
Completamente estraibile, con chiusura ammortizzata.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 159/146/131 kWh/anno.
Rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. pannelli porta 40/41/41 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.



A: Presa

La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Misure in mm



Congelatore Vario serie Expressive
RVF 497/RVF 477/RVF 467/RVF 417

RVF 497 190
Completamente integrabile
Con produttore ghiaccio
Larghezza nicchia 90 cm
Altezza nicchia 213,4 cm.



RVF 467 190
Completamente integrabile
Con produttore ghiaccio
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm.

RVF 417 190
Completamente integrabile
Con produttore ghiaccio
Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm.



In dotazione
1 paletta per il ghiaccio
1 contenitore per cubetti di ghiaccio
1 filtro acqua

Accessori per l'installazione

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.

RA 460 020
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per frontale a filo).

RVA 421 120
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 421 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.

RVA 428 120
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 428 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.

RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.

RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.

RVA 460 900
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) se installati fianco a fianco in una nicchia prima usata per installazione fianco a fianco di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

RVA 460 910
Kit di installazione
Necessario per installazione di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia prima usata per installazione di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).

RVA 466 100
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm.

RVA 466 600
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVF, larghezza nicchia 61 cm.

RVA 466 700
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVF, larghezza nicchia 76,2 cm.

RVA 466 900
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVF, larghezza nicchia 90 cm.

Accessori speciali

RA 450 012
Filtro acqua a carboni attivi
Per RVY, RVB e RVF.

Highlights
— Interni in acciaio inox spazzolato scuro con solidi elementi in alluminio color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio.
— Porte dotate di Open Assist con due opzioni:
1. Funzione push-to-open per l'integrazione in frontali senza maniglia
2. Funzione pull-to-open per facilitare l'apertura della porta con maniglia.
— I cassetti nei modelli RVC e RVF sono posizionati alla stessa altezza. Con installazione affiancata, i ripiani in vetro e i balconcini della porta possono essere allineati sullo stesso livello.
— Interni porta in acciaio inox spazzolato scuro.
— Sistema con guide flessibile e discreto per ripiani e balconcini porta.
— Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
— Capacità totale: 631/516/404/280 litri.

Funzionamento
Apertura porta con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display touch nascosto.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Modalità riposo certificata da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo utilizzando una maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.

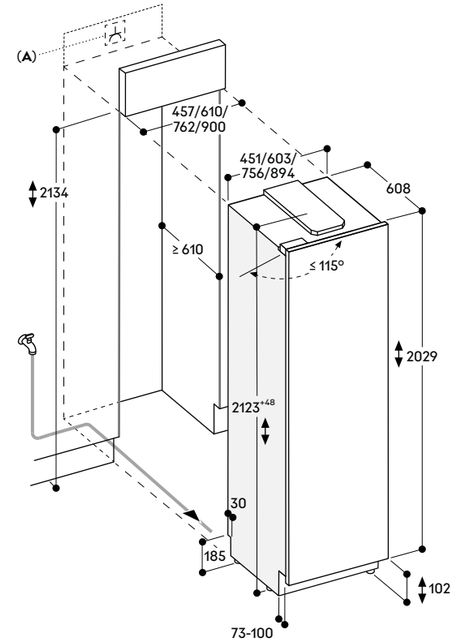
Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido a -30°C.
Vano congelatore ****.
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.
Protezione da bruciature da freddo.
Protezione dall'ossidazione.
Capacità di congelamento 29/25/25/16 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 21/19/17/10 h.
Luce calda bianca, anti-abbaglio LED (3000 K).
3 ripiani in vetro di sicurezza con telaio in alluminio, regolabili singolarmente in altezza.
Posizionamento flessibile dei balconcini portaoggetti grazie al sistema di guide nascosto.
3/4/4/4 balconcini portaoggetti regolabili in altezza.
3 cassetti completamente estraibili, con sistema di chiusura ammortizzata.

Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato in un cassetto per ottimizzare lo spazio disponibile.
Con collegamento diretto alla rete idrica (carico).
Può essere disattivato.
Produzione ghiaccio circa 2,4 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3/3/3/2 kg.
Paletta per il ghiaccio integrata e facilmente removibile.
Filtro particellare per l'ingresso dell'acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.
Indicatore di saturazione del filtro sul display.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D/E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 311/277/306/261 kWh/anno.
Rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. pannelli porta 38/39/39/55 kg.
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza cavo di allacciamento 1,8 m con ghiera 3/4''.
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



A: Presa

La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Misure in mm



Cantina per vino
Vario serie Expressive
RVW 467

RVW 467 170
Completamente integrabile
Con porta in vetro
Larghezza nicchia 61 cm
Altezza nicchia 213,4 cm.



In dotazione
2 supporti per bottiglie per ripiani divisori
1 espositore per una bottiglia di vino
1 vassoio rimovibile in legno di quercia
3 filtri aria

Accessori per l'installazione
RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.
RA 460 020
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per frontale a filo).
RVA 420 010
Serratura per porta.
Per RVW 467 e RVW 417.
RVA 421 622L
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia
Per RVW, apertura a sinistra, larghezza nicchia 61 cm, spessore del pannello 19 mm.
RVA 421 622R
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVW, apertura a destra, larghezza nicchia 61 cm, spessore del pannello 19 mm.
RVA 428 622
Cornice in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm, spessore del pannello 19 mm.
RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.
RVA 430 000
Set copri fori per viti. 8 pezzi.
RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.
RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.
RVA 466 610
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.

Accessori speciali
RVA 450 220
Filtri a carboni attivi per sistema di filtraggio aria.
RVA 491 660
Vassoio portabottiglie completamente estraibile con guide telescopiche nascoste
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
Sistema di chiusura ammortizzata
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.
RVA 493 060
Espositore per una bottiglia di vino
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
1 pezzo.
RVA 494 060
Vassoio rimovibile in legno di quercia
Adatto per presentare decanter e bottiglie aperte
Per RVW 467 e RVW 417.
RVA 495 000
Portabicchieri da vino
Per RVW 467 e RVW 417.
RVA 498 660
Supporto per bottiglie per uno stoccaggio pratico sul ripiano divisorio
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.

Highlights
— Programmi automatici di raffreddamento rapido (basati su sensori) per raggiungere con precisione la temperatura di servizio ideale.
— 3 zone climatiche controllabili in modo indipendente, di cui 2 con programmi automatici di raffreddamento rapido con sensori.
— Temperature costanti con controllo preciso da +5 °C a +20 °C (modalità manuale) e da +3 °C a +20 °C (programmi automatici di raffreddamento rapido).
— Controllo automatico dell'umidità.
— Funzionamento a basse vibrazioni per condizioni di conservazione ottimali a lungo termine.
— Interno in acciaio inox spazzolato scuro.
— Vassoi portabottiglie completamente estraibili con guide telescopiche nascoste e sistema di chiusura ammortizzata.
— Vassoi portabottiglie in legno di quercia e alluminio pieno color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio per una presentazione ottimale dei vini in tutte le zone climatiche.
— 3 scenari luminosi predefiniti e impostazioni personalizzabili per un'integrazione perfetta nell'ambiente domestico.
— Porte dotate di Open Assist con due opzioni:
1. Funzione push-to-open per l'integrazione in frontali senza maniglia
2. Funzione pull-to-open per facilitare l'apertura della porta con maniglia.
— Display full touch TFT.
— Capacità totale: 110 bottiglie (considerando bottiglie standard 0,75 L).

Funzionamento
Apertura porta con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display full touch TFT facilmente accessibile.
Intuitivo display con testi.
Quick guide animata per assistenza alla manutenzione.
Porta con serratura (utilizzando la serratura RVA 420 010).

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento.
Sensore IR per programmi automatici di raffreddamento rapido del vino.
Purificazione costante dell'aria tramite filtro a carbone attivo in ogni zona climatica.
Protezione UV (trasmissione UV: 19 %).
Modalità riposo certificata da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

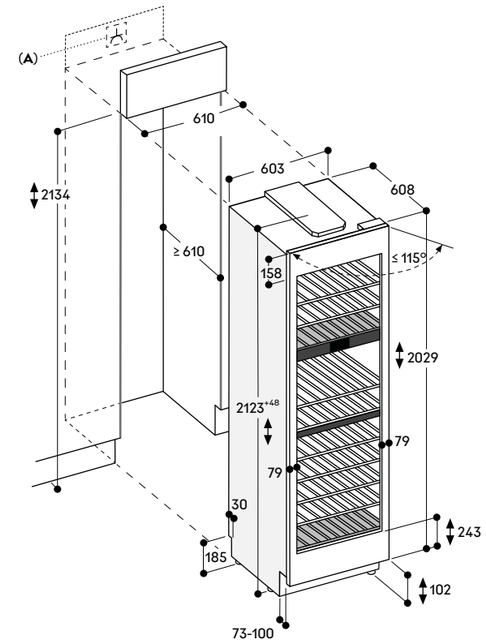
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione personalizzazione per salvare programmi di raffreddamento rapido personalizzati.
Scenari luminosi predefiniti con possibilità di personalizzazione (Preferiti).

Caratteristiche
10 ripiani portabottiglie, di cui 8 completamente estraibili.
Spazio per un massimo di 11 ripiani portabottiglie.
Configurazione interna flessibile grazie a una varietà di accessori speciali.
Possibilità di conservare bottiglie Magnum su ogni ripiano (fino a 4 bottiglie Magnum).
Presentazione ottimale del vino con barre luminose a LED nascoste, a luce bianca calda e senza abbagliamento (3000 K) in ogni zona climatica.
Ripiano in legno di quercia rimovibile per la presentazione di bottiglie aperte o decanter.
Espositore per mettere in risalto una bottiglia di vino.
Capacità totale: 401 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 132 kWh/anno.
Rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. cornice porta 71 kg.
Non trasportare e utilizzare al di sopra dei 2000 m di altitudine.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.

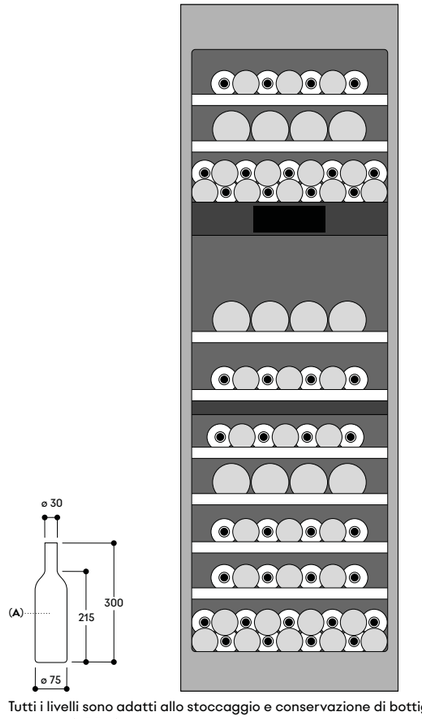


A: Presa

La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

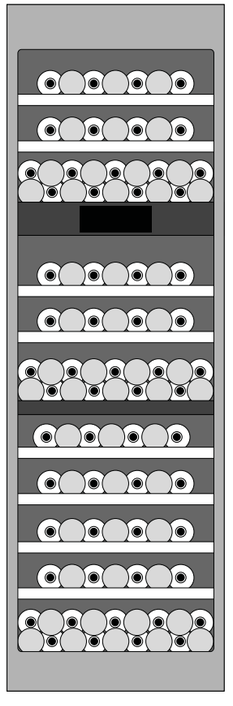
L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Stoccaggio bottiglie (configurazione predefinita)



Tutti i livelli sono adatti allo stoccaggio e conservazione di bottiglie Magnum (1,5 litri)
A: 0,75 litri

Stoccaggio bottiglie (massima capacità)



Misure in mm



Cantina per vino
Vario serie Expressive
RVW 417

RVW 417 170
Completamente integrabile
Con porta in vetro
Larghezza nicchia 45,7 cm
Altezza nicchia 213,4 cm.



In dotazione
2 supporti per bottiglie per ripiani divisori
1 espositore per una bottiglia di vino
3 filtri aria

Accessori per l'installazione

RA 425 110
Maniglia, acciaio, lunga
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.

RA 460 020
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per frontale a filo).

RVA 420 010
Serratura per porta.
Per RVW 467 e RVW 417.

RVA 421 122L
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVW, apertura a sinistra, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore del pannello 19 mm.

RVA 421 122R
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVW, apertura a destra, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore del pannello 19 mm.

RVA 428 122
Cornice in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore del pannello 19 m.

RVA 423 141
Profili laterali
2 pezzi, 3 mm.

RVA 430 000
Set copri fori per viti. 8 pezzi.

RVA 460 000
Kit di installazione Side by Side.

RVA 460 020
Kit di installazione Side by Side
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con un apparecchio Vario serie 400.

RVA 466 110
Accessorio per cambio di direzione di apertura della porta
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.

Accessori speciali

RVA 450 220
Filtri a carboni attivi per sistema di filtraggio aria.

RVA 491 160
Vassoio portabottiglie completamente estraibile con guide telescopiche nascoste
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
Sistema di chiusura ammortizzata
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.

RVA 493 060
Espositore per una bottiglia di vino
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
1 pezzo.

RVA 494 060
Vassoio rimovibile in legno di quercia
Adatto per presentare decanter e bottiglie aperte
Per RVW 467 e RVW 417.

RVA 495 000
Portabicchieri da vino
Per RVW 467 e RVW 417.

RVA 498 160
Supporto per bottiglie per uno stoccaggio pratico sul ripiano divisorio
Legno di quercia e alluminio in colore antracite
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.

Highlights
— Programmi automatici di raffreddamento rapido (basati su sensori) per raggiungere con precisione la temperatura di servizio ideale.
— 3 zone climatiche controllabili in modo indipendente, di cui 2 con programmi automatici di raffreddamento rapido con sensori.
— Temperature costanti con controllo preciso da +5 °C a +20 °C (modalità manuale) e da +3 °C a +20 °C (programmi automatici di raffreddamento rapido).
— Controllo automatico dell'umidità.
— Funzionamento a basse vibrazioni per condizioni di conservazione ottimali a lungo termine.
— Interno in acciaio inox spazzolato scuro.
— Vassoi portabottiglie completamente estraibili con guide telescopiche nascoste e sistema di chiusura ammortizzata.
— Vassoi portabottiglie in legno di quercia e alluminio pieno color antracite.
— Luce LED bianco calda e anti-abbaglio per una presentazione ottimale dei vini in tutte le zone climatiche.
— 3 scenari luminosi predefiniti e impostazioni personalizzabili per un'integrazione perfetta nell'ambiente domestico.
— Porte dotate di Open Assist con due opzioni:
1. Funzione push-to-open per l'integrazione in frontali senza maniglia
2. Funzione pull-to-open per facilitare l'apertura della porta con maniglia.
— Display full touch TFT.
— Capacità totale: 68 bottiglie (considerando bottiglie standard 0,75 L).

Funzionamento
Apertura porta con Open Assist.
Chiusura porta ammortizzata.
Risposta automatica di luce e display con interazioni sui cassetti.
Regolazione automatica della luminosità in base alla luce ambiente.
Display full touch TFT facilmente accessibile.
Intuitivo display con testi.
Quick guide animata per assistenza alla manutenzione.
Porta con serratura (utilizzando la serratura RVA 420 010).

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento.
Sensore IR per programmi automatici di raffreddamento rapido del vino.
Purificazione costante dell'aria tramite filtro a carbone attivo in ogni zona climatica.
Protezione UV (trasmissione UV: 19 %).
Modalità riposo certificata da Star-K.
Quando la modalità riposo è attiva, l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

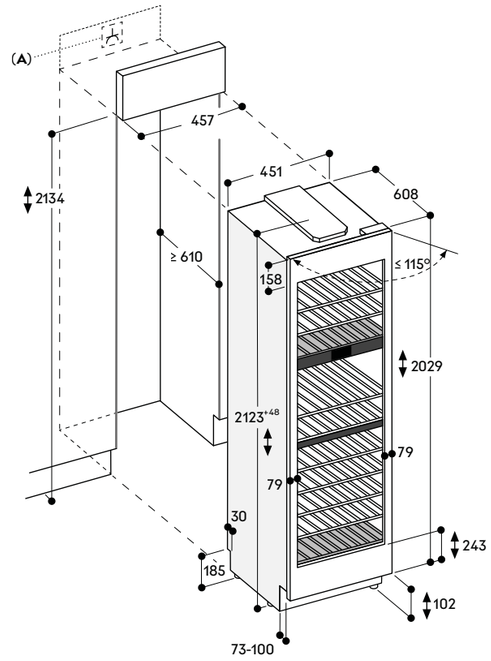
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Aggiornamenti software.
Funzione personalizzazione per salvare programmi di raffreddamento rapido personalizzati.
Scenari luminosi predefiniti con possibilità di personalizzazione (Preferiti).

Caratteristiche
10 ripiani portabottiglie, di cui 8 completamente estraibili.
Spazio per un massimo di 11 ripiani portabottiglie.
Configurazione interna flessibile grazie a una varietà di accessori speciali.
Possibilità di conservare bottiglie Magnum su ogni ripiano (fino a 2 bottiglie Magnum).
Presentazione ottimale del vino con barre luminose a LED nascoste, a luce bianca calda e senza abbagliamento (3000 K) in ogni zona climatica.
Ripiano in legno di quercia rimovibile per la presentazione di bottiglie aperte o decanter.
Espositore per mettere in risalto una bottiglia di vino.
Capacità totale: 280 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 121 kWh/anno.
Rumorosità 38 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.
Peso max. cornice porta 74 kg.
Non trasportare e utilizzare al di sopra dei 2000 m di altitudine.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,300 kW.
Cavo di connessione 3,0 m, con spina Schuko.

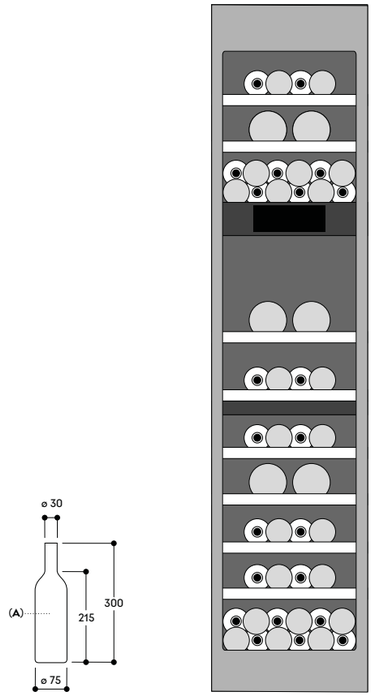


A: Presa

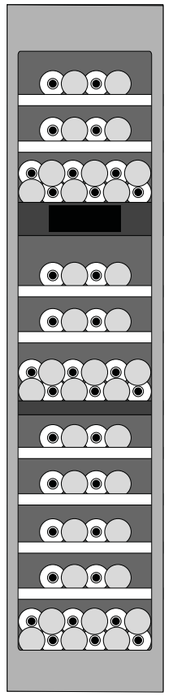
La dimensione massima del pannello porta è basata su una tolleranza di 3 mm.

L'altezza dello zoccolo può essere ridotta a 50 mm.

Stoccaggio bottiglie (configurazione predefinita)



Stoccaggio bottiglie (massima capacità)



Tutti i livelli sono adatti allo stoccaggio e conservazione di bottiglie Magnum (1,5 litri)

A: 0,75 litri

Misure in mm

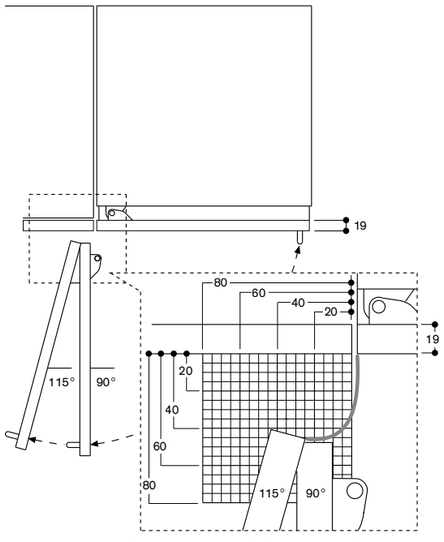
Precauzioni di montaggio per apparecchi Vario serie Expressive

Le pareti laterali del mobile adiacente devono essere stabili, in quanto gli apparecchi di raffreddamento sono fissati nella nicchia solo con una staffa antiribaltamento sul retro in alto e sul lato in basso.

Gli apparecchi di raffreddamento possono essere installati in una combinazione fianco a fianco "maniglia-maniglia". In questo caso è necessario il kit di installazione Side by Side RVA 460 000.
Se gli apparecchi di raffreddamento sono installati fianco a fianco "cerniera-cerniera", è necessario prevedere un'ulteriore parete laterale stabile. Se si accettano limitazioni d'uso (non è possibile l'apertura simultanea delle porte), gli apparecchi possono essere uniti direttamente, utilizzando il kit di installazione Side by Side RVA 460 000.

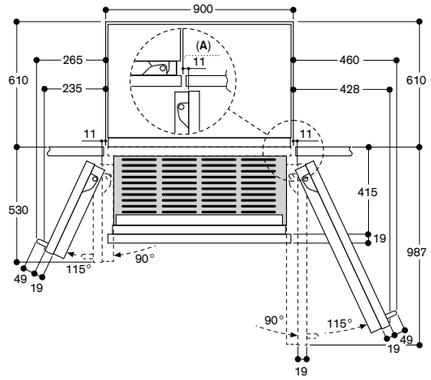
Quando si installa un apparecchio Vario della serie Expressive accanto a un apparecchio della serie Gaggenau Expressive o della serie Gaggenau Minimalistic, è necessaria una distanza laterale minima di 30 mm. Si prega inoltre di considerare ulteriori informazioni nel capitolo "Luogo di installazione".

Angolo apertura porta
Per una corretta progettazione della cucina è fondamentale tenere conto dell'angolo di apertura della porta dell'apparecchio, del pannello della porta e della maniglia. Collisioni con mobili della cucina (piani di lavoro, maniglie di mobili adiacenti, ecc.) o con parti della stanza (pareti, sporgenze, ecc.) deve essere evitata.
Lo spazio necessario per il movimento della cerniera e le distanze che ne derivano, in funzione dell'angolo di apertura dell'anta, rispetto al mobile adiacente e alla sua maniglia, sono indicati nel disegno seguente. Le distanze si basano su uno spessore del pannello della porta di 19 mm.
In caso di potenziale collisione, per risolvere la situazione sono disponibili le seguenti opzioni:
— Limitare l'angolo di apertura della porta a 90° (standard 115°). Un perno per limitare l'apertura è incluso nell'apparecchio.
— Inserire un distanziatore tra l'elettrodomestico e il mobile con cui potrebbe entrare in collisione.
— Riprogettare la posizione del mobile o dell'elettrodomestico.



Lo spazio necessario della porta (vedi figura sopra) dipende dallo spessore dell'anta applicata e dall'angolo di apertura.
Nel disegno quotato lo spessore dell'anta dell'apparecchio è di 19 mm.

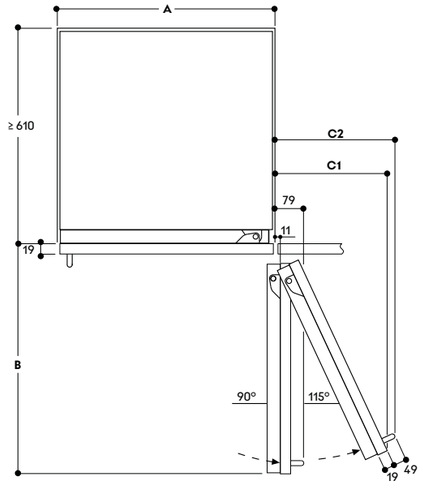
Distanza dal muro RVY



A: Distanza tra lato nicchia e anta adiacente

Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Distanza dal muro RVB / RVC / RVF / RVW



Larghezza della nicchia

A	B	C1	C2
457	525	235	265
610	677	299	330
762	830	364	395
900	970	420	442

Il disegno si basa su uno spessore del pannello porta di 19 mm e su un'altezza di maniglia Gaggenau di 49 mm.

Direzione di apertura della porta
In caso di modifica della direzione di apertura della porta, potrebbe essere necessario ordinare accessori di installazione aggiuntivi.

		RVC 497	RVC 477	RVC 467	RVF 497	RVF 477	RVF 467	RVF 417	RVW 467	RVW 417
	Cerniera a destra	•	•	•					•	•
	Cerniera a sinistra				•	•	•	•		
	Accessorio necessario per effettuare la modifica della direzione di apertura della porta									
RVA 466 900	Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm.	•			•					
RVA 466 700	Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm.		•			•				
RVA 466 600	Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm.			•			•			
RVA 466 100	Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm.							•		
RVA 466 610	Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.								•	
RVA 466 110	Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.									•

Le combinazioni frigorifero-congelatore RVB 497 e RVB 477 includono già tutte le parti necessarie per modificare la direzione di apertura della porta.

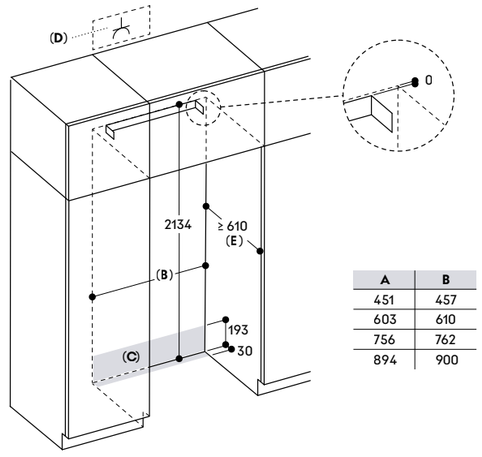
Misure in mm

Nicchia di installazione

Gli apparecchi Vario serie Expressive appoggiano sul pavimento. Non bisogna prevedere perciò una nicchia standard.

Nicchia
Le dimensioni della nicchia di montaggio devono essere rispettate per garantire la corretta installazione dell'apparecchio e il design del frontale del mobile.
È particolarmente importante che la nicchia di installazione sia quadrata. Le pareti laterali devono essere lisce, senza sporgenze o irregolarità. Per determinare se la nicchia di installazione è quadrata, utilizzare gli strumenti appropriati, ad esempio una livella, misure diagonali, ecc.
Le pareti della nicchia di installazione devono avere uno spessore minimo di 16 mm
La staffa antiribaltamento deve essere installata all'altezza standard di 2134 mm. Se la nicchia supera questa altezza, la staffa antiribaltamento deve essere installata nel punto più alto della nicchia e l'apparecchio deve essere sollevato per adattarsi all'altezza della nicchia.

Nicchia per apparecchio singolo



A	B
451	457
603	610
756	762
894	900

A: Larghezza dell'apparecchio
B: Larghezza della nicchia
C: Area di installazione per la connessione dell'acqua
D: Spina
E: Profondità della nicchia

Nicchia per installazione Side by Side
Gli apparecchi Vario serie Expressive offrono la possibilità di combinazioni affiancate per creare un design personalizzato della cucina.
La larghezza nicchia richiesta è la risultante della somma delle larghezze delle nicchie dei singoli apparecchi.
Altezza e profondità nicchia corrispondono alle specifiche del singolo apparecchio. È importante rispettare le dimensioni richieste all'esterno della nicchia per le connessioni idriche ed elettriche. Per le dimensioni precise fare riferimento alle singole schede e disegni tecnici degli apparecchi.

Luogo di installazione
Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse evitabile, prevedere un'isolamento appropriato o rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:
— 3 cm da cucine a gas / elettriche.
— 3 cm da forni elettrici / a gas.
— 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Superficie
Per garantire che l'apparecchio sia installato in modo sicuro e funzioni correttamente, il pavimento deve essere piano e uniforme. Inoltre, deve essere costituito da un materiale duro e rigido e non deve cedere a causa del peso elevato di un apparecchio a pieno carico. La tabella seguente mostra il peso risultante di un apparecchio installato con un pannello porta del peso massimo consentito e a pieno carico.

Peso a pieno carico

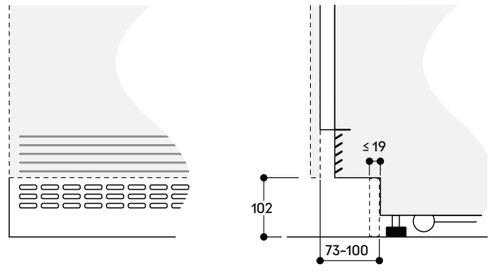
Modello	Descrizione	Peso a pieno carico
RVY 497	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 90 cm, 2 porte	584 kg
RVB 497	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 90 cm, 1 porta	504 kg
RVB 477	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 76,2 cm, 1 porta	482 kg
RVC 497	Frigorifero, larghezza nicchia 90 cm	521 kg
RVC 477	Frigorifero, larghezza nicchia 76,2 cm	443 kg
RVC 467	Frigorifero, larghezza nicchia 61 cm	346 kg
RVF 497	Freezer, larghezza nicchia 90 cm	510 kg
RVF 477	Freezer, larghezza nicchia 76,2 cm	437 kg
RVF 467	Freezer, larghezza nicchia 61 cm	348 kg
RVF 417	Freezer, larghezza nicchia 45,7 cm	277 kg
RVW 467	Cantina vino, larghezza nicchia 61 cm	377 kg
RVW 417	Cantina vino , larghezza nicchia 45,7 cm	334 kg

In caso di dubbio, consultare un architetto, un ingegnere strutturale o un esperto di costruzioni. Se necessario, il pavimento deve essere rinforzato.
Per garantire il corretto funzionamento del produttore di ghiaccio, l'apparecchio deve essere in posizione verticale.

Colonne adiacenti
L'apparecchio è fissato al muro con delle staffe. Assicurarsi che anche le colonne adiacenti siano assicurate al pavimento o al muro.
Lo spessore dello zoccolo deve essere massimo 19 mm.

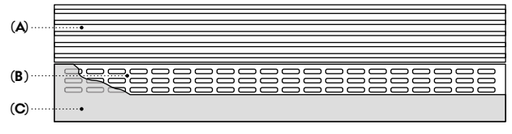
Zoccolo

Importante!
Non coprire mai l'ingresso/uscita aria situati nella parte inferiore dell'apparecchio. Rispettare sempre una distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale di 102 mm tenendo presente tale distanza anche quando si regolano i piedini.



In base all'altezza di installazione standard, la distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale è di 102 mm. La distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale può essere ridotta a 50 mm.
Spessore massimo del battiscopa 19 mm.

Per motivi di progettazione, potrebbe essere necessario ridurre la distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale.
Può essere ridotta a 50 mm. Di conseguenza, anche l'altezza del battiscopa (C) deve essere ridotta per adattarsi alla distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale ora più bassa, in modo che le aperture di ventilazione aggiuntive (B) non siano completamente coperte. Solo così è possibile garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
Ad esempio, distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale: 70 mm.
Il battiscopa non deve essere più alto di 70 mm.
I connettori adesivi sull'apparecchio garantiscono un fissaggio sicuro del battiscopa.



A: Entrate e uscite dell'aria di scarico
B: Aperture di ventilazione nella zona del battiscopa
C: Battiscopa

La distanza pavimento-bordo inferiore dell'anta frontale può essere ridotta a 50 mm in base all'altezza di installazione standard.
L'altezza del battiscopa deve essere ridotta in base all'altezza dello zoccolo per consentire la ventilazione supplementare.

Misure in mm

Accessori speciali | Sostituzione

Bordo

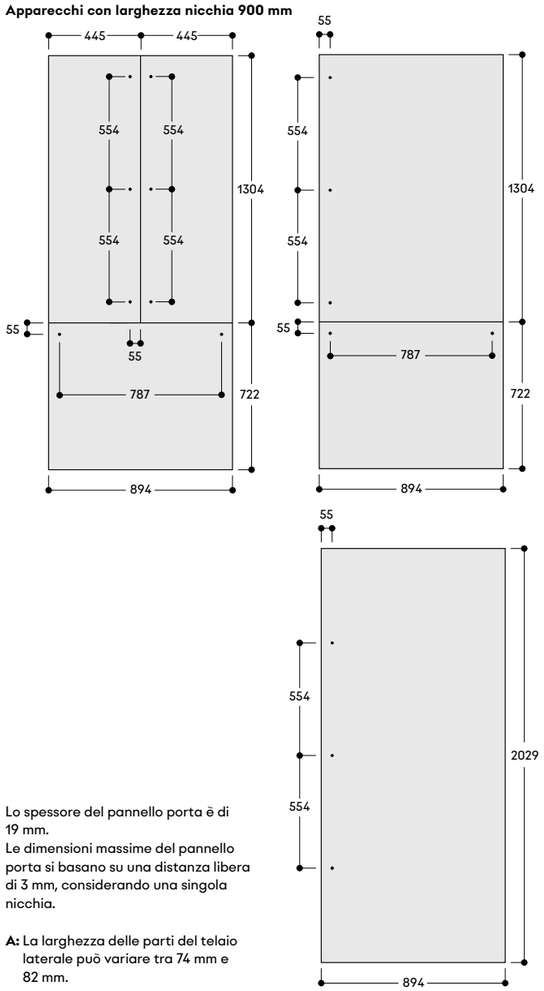
Importante!
Il bordo della nicchia di installazione deve sempre avere una profondità di almeno 100 mm (misurata dal bordo anteriore dell'apparecchio) e uno spessore di almeno 16 mm. Solo così è possibile garantire un'installazione sicura dell'apparecchio nella nicchia.

L'altezza del pannello della porta dell'apparecchio dipende da:
— L'altezza complessiva dell'apparecchio
— Dalla distanza tra il bordo inferiore del pannello della porta e il pavimento
— Il tipo di apparecchio (a una porta o a più porte).
Questa altezza può variare a seconda delle condizioni di installazione. Per motivi di progettazione può essere necessario allungare la porta del mobile verso l'alto, prolungandola oltre la parte superiore dell'apparecchio.

Dimensioni degli accessori speciali – pannelli porta
Per pianificare l'esatto posizionamento del pannello della porta è necessario tenere conto del mobile, dell'altezza dello zoccolo, dell'altezza complessiva della cucina e di altre dimensioni determinanti della cucina, in modo che l'apparecchio si integri perfettamente nel design generale della cucina.
I disegni seguenti mostrano le dimensioni di base degli accessori speciali pannelli porta.
Questi sono progettati per soddisfare le seguenti specifiche di base:
— Altezza dello zoccolo: 102 mm
— Altezza complessiva della nicchia di installazione: 2.134 mm
— Fughe: 3 mm
— Spessore del pannello della porta: 19 mm

Importante!
I seguenti disegni non sostituiscono i progetti dettagliati. È indispensabile rispettare i requisiti specificati per la progettazione della cucina.

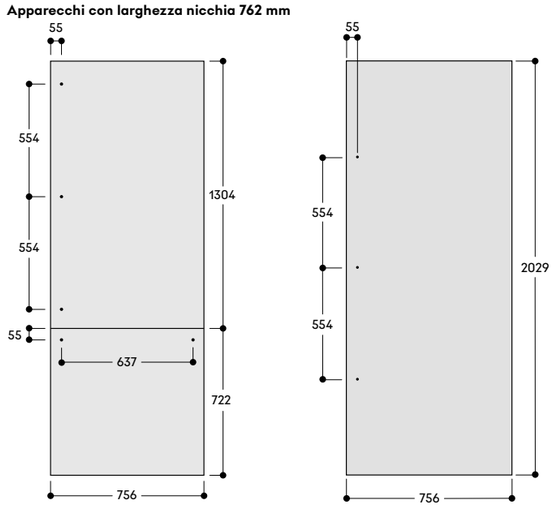
Apparecchi con larghezza nicchia 900 mm



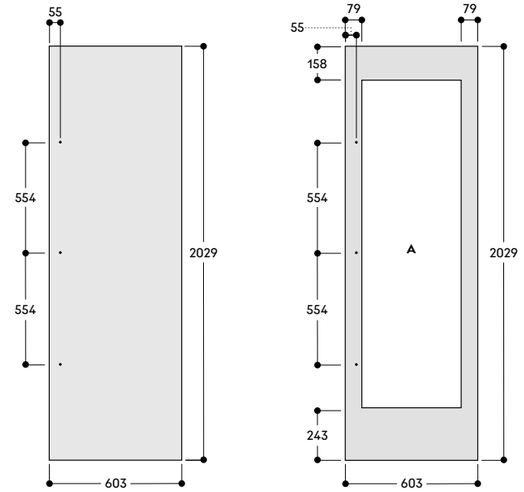
Lo spessore del pannello porta è di 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello porta si basano su una distanza libera di 3 mm, considerando una singola nicchia.

A: La larghezza delle parti del telaio laterale può variare tra 74 mm e 82 mm.

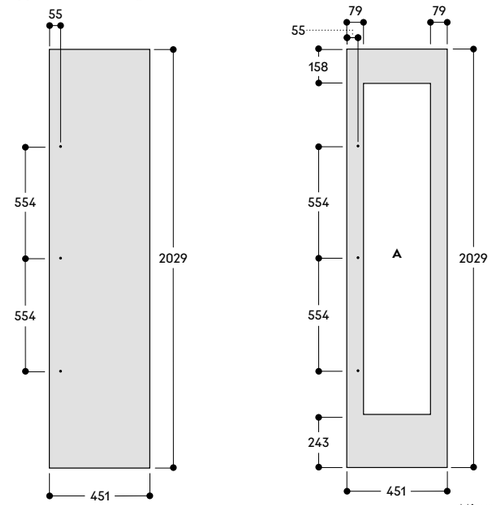
Apparecchi con larghezza nicchia 762 mm



Apparecchi con larghezza nicchia 610 mm



Apparecchi con larghezza nicchia 457 mm



Misure in mm

Sostituzione

Un pannello porta personalizzato può superare le dimensioni dei pannelli porta accessori speciali, a condizione che vengano considerate correttamente tutte le limitazioni indicate nelle presenti note di progettazione. Assicurarsi che non vengano superati i pesi massimi dei pannelli indicati nella tabella seguente.

Peso massimo pannello porta

Modello	Descrizione	Peso max. pannello
RVY 497	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 90 cm, 2 porte	Ogni porta 64 kg Cassetto 14 kg
RVB 497	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 90 cm, 1 porta	Porta 50 kg Cassetto 14 kg
RVB 477	Combinazione frigo-congelatore, larghezza nicchia 76,2 cm, 1 porta	Porta 60 kg Cassetto 17 kg
RVC 497	Frigorifero, larghezza nicchia 90 cm	40 kg
RVC 477	Frigorifero, larghezza nicchia 76,2 cm	41 kg
RVC 467	Frigorifero, larghezza nicchia 61 cm	41 kg
RVF 497	Freezer, larghezza nicchia 90 cm	38 kg
RVF 477	Freezer, larghezza nicchia 76,2 cm	39 kg
RVF 467	Freezer, larghezza nicchia 61 cm	39 kg
RVF 417	Freezer, larghezza nicchia 45,7 cm	55 kg
RVW 467	Cantina vino, larghezza nicchia 61 cm	71 kg
RVW 417	Cantina vino, larghezza nicchia 45,7 cm	74 kg

Lo spessore di un pannello porta personalizzato può variare tra 16 mm e un massimo di 38 mm.

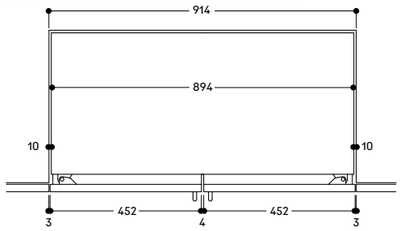
Sostituzione di RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 in una nicchia da 914 mm
Se un RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497, apparecchio Vario della serie Expressive, viene installato in una nicchia esistente e non modificata di 914 mm di larghezza (ad esempio, in sostituzione di un apparecchio Vario della serie 400 RY 492, RB 492 o RC 492), è necessario tenere presente le seguenti modifiche dimensionali:
— Larghezza dell'apparecchio 894 mm (rispetto ai 908 mm dei Vario serie 400)
— Gamma di piedini regolabili in altezza in base all'altezza di installazione standard +48 mm (rispetto a +35 mm / -13 mm dei Vario serie 400).

Per garantire l'estetica dell'installazione, su entrambi i lati dell'apparecchio devono essere installati dei profili laterali larghi 10 mm (RVA 460 910) per coprire lo spazio tra le pareti laterali dell'apparecchio e il mobile adiacente.

Se nella nicchia era già stato installato un apparecchio Vario cooling 400, i fori di avvitamento nel bordo e nelle pareti laterali (se sono stati utilizzati i listelli laterali) diventeranno visibili dopo la rimozione dell''apparecchio.
Per garantire un'estetica perfetta del nuovo apparecchio Vario serie Expressive installato, i fori di avvitamento devono essere coperti. Tenere presente che le guarnizioni del kit di installazione RVA 460 910 non coprono questi fori.

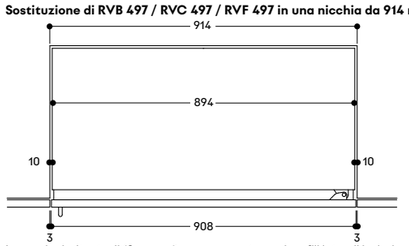
I pannelli porta personalizzati esistenti possono essere riutilizzati, così come i pannelli porta accessori speciali Vario della serie 400. I nuovi pannelli della porta devono avere le larghezze indicate nel disegno seguente.
Tenere presente che qualsiasi pannello della porta che copra completamente la nicchia sporgerà dalle porte dell'apparecchio Vario serie Expressive a causa della differenza di larghezza.
Ciò influisce sul movimento delle cerniere e sulle conseguenti distanze dai mobili e dalle maniglie adiacenti.

Sostituzione di RVY 497 in una nicchia da 914 mm



Lo spazio risultante di 10 mm può essere coperto con i profili laterali inclusi nell'accessorio di installazione RVA 460 910.

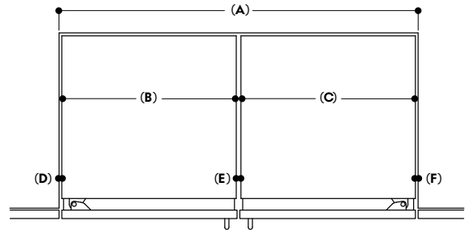
Sostituzione di RVB 497 / RVC 497 / RVF 497 in una nicchia da 914 mm



Lo spazio risultante di 10 mm può essere coperto con i profili laterali inclusi nell'accessorio di installazione RVA 460 910.

Sostituzione di un'installazione Side by Side con apparecchi RVY 497 / RVB 497 / RVC 497 / RVF 497
In caso di installazione affiancata in una nicchia esistente e non modificata, precedentemente progettata per due apparecchi di 908 mm di larghezza o per un apparecchio di 908 mm di larghezza e uno più stretto, di due apparecchi Vario della serie Expressive, è necessario l'accessorio di installazione RVA 460 900.
Sono inclusi diversi profili laterali e centrali per coprire gli spazi tra i due apparecchi e tra le pareti laterali degli apparecchi e il mobile adiacente.
Per i bordi laterali stretti 3 mm è necessario ordinare l'accessorio di installazione RVA 423 141.
Per una corretta installazione, potrebbe essere necessario sostituire i distanziali sulle pareti laterali degli elettrodomestici prima di collegarli affiancati e inserirli nella nicchia. La combinazione deve essere centrata all'interno della nicchia.

A seconda della larghezza della nicchia (A) e delle larghezze degli apparecchi (B) + (C), gli spazi (D) + (E) + (F) hanno misure diverse. Vedere il disegno:



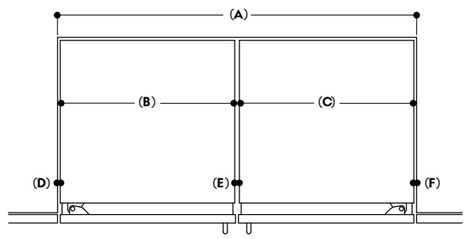
A: Larghezza della nicchia	1828	≤ 1676
B: Larghezza apparecchio 1	894	894
C: Larghezza apparecchio 2	894	≤ 756
D: Spazio a sinistra	10	10
E: Spazio centrale	20	13
F: Spazio a destra	10	3

Sostituzione di un'installazione Side by Side con apparecchi Vario serie Expressive e Vario serie 400
Se un apparecchio Vario della serie Expressive deve essere installato fianco a fianco con un apparecchio Vario serie 400, è necessario l'accessorio di installazione RVA 460 020.
Attenzione: né il design complessivo dell'apparecchio, né le capacità degli apparecchi coincidono, né è previsto che lo facciano.

Tutte le parti di installazione utilizzate nella prima installazione affiancata di Vario serie 400 devono essere rimosse, compreso il kit anticondensa. Questi non sono più necessari. A seconda della situazione di installazione, possono essere necessari altri accessori di installazione.

Le rifiniture laterali e centrali dell'installazione iniziale possono essere riutilizzate. Attenzione: i colori non coincidono, né la lunghezza dei listelli si adatta perfettamente, a seconda dell'apparecchio utilizzato. I bordi laterali e centrali che si adattano al design del nuovo elettrodomestico per coprire gli spazi tra i due elettrodomestici e tra le pareti laterali dell'elettrodomestico e il mobile adiacente sono inclusi nell'accessorio di installazione RVA 460 020.

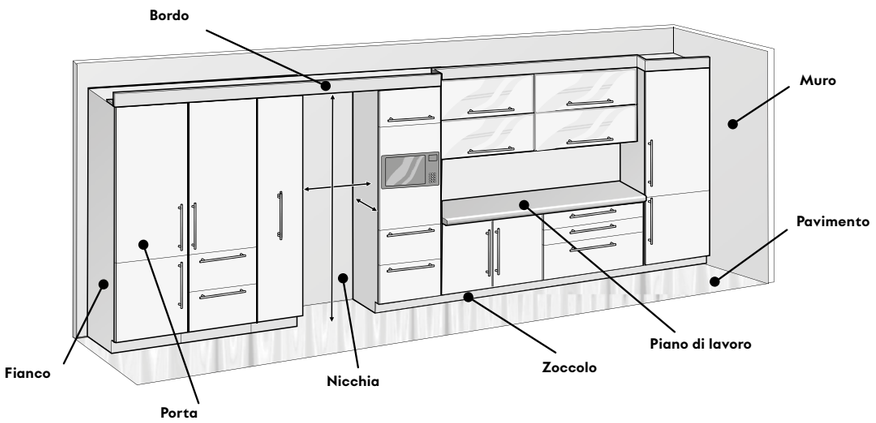
Importante!
Per unire gli apparecchi all'esterno della nicchia e adattarli all'altezza della nicchia, i piedini dell'apparecchio Vario serie 400 devono essere sollevati.
Ciò comporta:
— Una visibile differenza di altezza nella zona dello zoccolo tra i due apparecchi (quando le porte sono aperte).
— L'apparecchio Vario serie 400 non poggia sulle ruotine, ma sui piedini anteriori a terra. Per spostarlo nella nicchia è necessario sollevarlo leggermente con un carrello manuale.



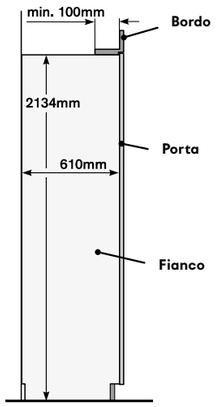
A: Larghezza della nicchia	1828	≤ 1676
B: Larghezza apparecchi Vario serie Expressive	894	≤ 756
C: Larghezza apparecchi Vario serie 400	≤ 908	≤ 908
D: Spazio a sinistra	10	3
E: Spazio centrale	13	6
F: Spazio a destra	3	3

Misure in mm

Progettazione base per installazione di un singolo apparecchio



Nicchia. Taglio verticale

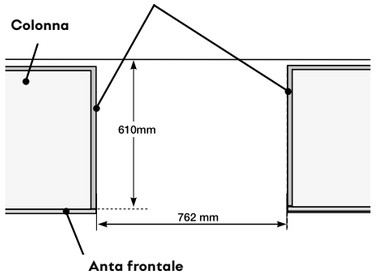


Nicchia per installazione apparecchio singolo (es: larghezza 762 mm)
In questo esempio la nicchia è definita da 2 colonne (sx e dx) con bordo superiore.
Specifiche necessarie:

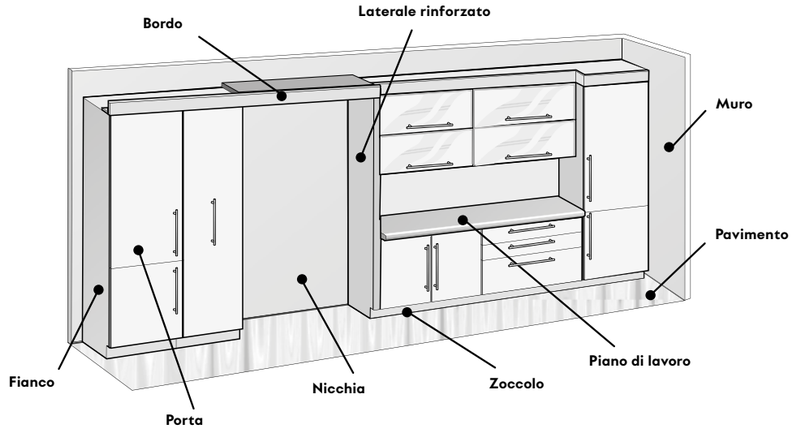
— I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
— Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
— Larghezza nicchia: 762 mm
— Profondità nicchia: 610 mm

Le pareti laterali della nicchia di installazione devono essere completamente piane e uniformi per tutta la loro profondità.

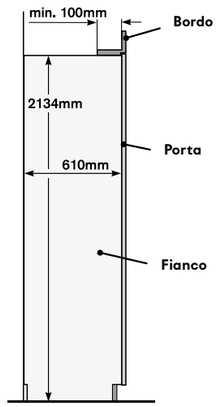
Nicchia. Taglio orizzontale



Progettazione base per installazione Side by Side



Nicchia. Taglio verticale



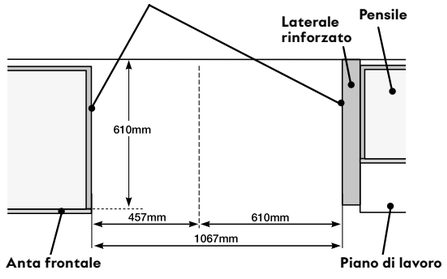
Nicchia per installazione Side by Side
— Frigorifero da 610 mm (dx)
— Freezer da 457 mm (sx)

In questo esempio la nicchia è formata da una colonna (sx) e un laterale rinforzato (dx) insieme ad un bordo superiore.

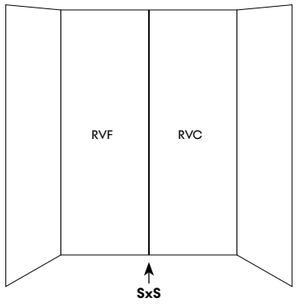
Specifiche necessarie:
— I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
— Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
— Larghezza nicchia: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm
— Profondità nicchia: 610 mm

Le pareti laterali della nicchia di installazione devono essere completamente piane e uniformi per tutta la loro profondità.

Nicchia. Taglio orizzontale



Esempi di installazione per centri di refrigerazione Vario serie Expressive



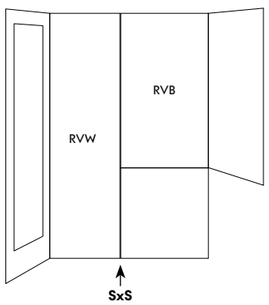
Soluzione 1 - Installazione Side by Side

RVF 477 / RVC 477

Limitazioni d'uso:
Nessuna limitazione.

Accessori di installazione:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Le cerniere della porta sono esterne.



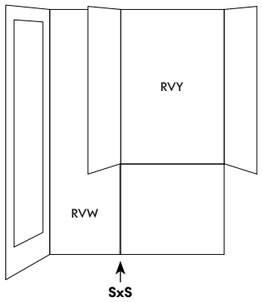
Soluzione 2 - Installazione Side by Side

RVW 467 / RVB 477

Limitazioni d'uso:
Nessuna limitazione.

Accessori di installazione:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Le cerniere della porta sono esterne.
Per modificare la cerniera della porta del modello RVW, utilizzare l'accessorio dedicato.
Se si utilizzano pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia (accessori di installazione), selezionare il pannello corretto in base al lato della cerniera previsto per il RVW.



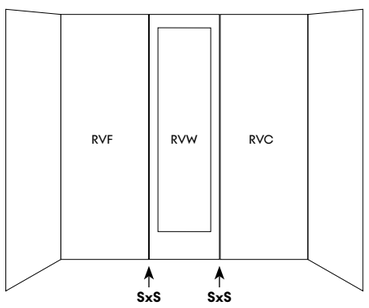
Soluzione 3 - Installazione Side by Side

RVW 464 / RVY 497

Limitazioni d'uso:
Non tutte le porte possono essere aperte contemporaneamente. La porta sinistra del modello RVY potrebbe urtare una maniglia se utilizzata per il modello RVW.

Accessori di installazione:
1x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Si consiglia di limitare l'apertura della porta sinistra del RVY a 90°.
Per modificare la cerniera della porta del RVW, utilizzare l'accessorio dedicato.
Se si utilizzano pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia (accessori di installazione), selezionare il pannello corretto in base al lato della cerniera previsto per il RVW.



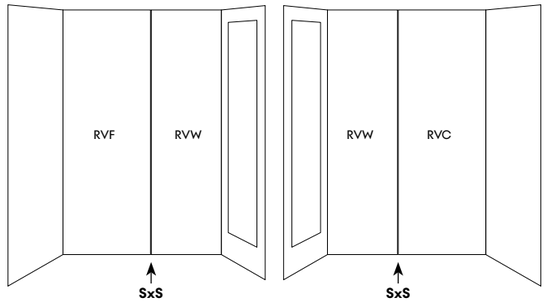
Combinazione di 3 apparecchi

RVF 477 / RVW 467 / RVC 477

Limitazioni d'uso:
Le porte dei modelli RVW e RVC non possono essere aperte contemporaneamente, ma solo una alla volta.

Accessori di installazione:
2x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Tutti e tre gli apparecchi devono essere collegati tra loro prima dell'installazione e spinti insieme nella nicchia di installazione.



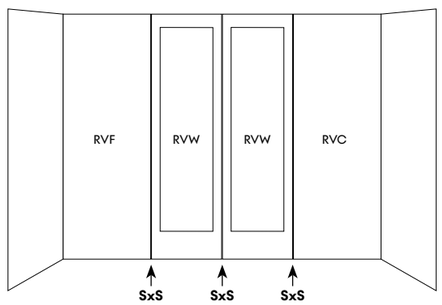
Distanza massima

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitazioni d'uso:
Nessuna limitazione. Tutte le porte possono essere aperte completamente.

Accessori di installazione:
2x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Due nicchie di installazione separate. Lo spazio libero è sufficiente per aprire tutte le porte contemporaneamente.
Per modificare la cerniera della porta del RVW, utilizzare l'accessorio dedicato.
Se si utilizzano pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia (accessori di installazione), selezionare il pannello corretto in base al lato della cerniera previsto per il RVW.



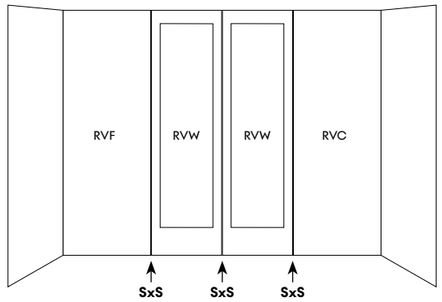
Combinazione di 4 apparecchi

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitazioni d'uso:
Se le porte centrali sono aperte, nessuna delle porte esterne può essere aperta.

Accessori di installazione:
3x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Gli apparecchi centrali sono collegati fianco a fianco. Tutti e quattro gli apparecchi devono essere collegati tra loro prima dell'installazione e spinti insieme nella nicchia di installazione.
Se si utilizzano pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia (accessori di installazione), selezionare il pannello corretto in base al lato della cerniera previsto per il RVW.



Combinazione di 4 apparecchi - alternativa

RVF 477 / RVW 467 / RVW 467 / RVC 477

Limitazioni d'uso:
Le porte centrali non possono essere aperte contemporaneamente.

Accessori di installazione:
3x RVA 460 000 (SxS)*.

Note:
Gli apparecchi centrali sono collegati cerniera contro cerniera. Tutti e quattro gli apparecchi devono essere collegati tra loro prima dell'installazione e spinti insieme nella nicchia di installazione.
Se si utilizzano pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia (accessori di installazione), selezionare il pannello corretto in base al lato della cerniera previsto per il RVW.

*SxS Accessori per installazione Side by Side.



Combinazione frigo-congelatore
Vario serie 200
RB 289

RB 289 300
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
2 contenitori per ghiaccio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)
Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Highlights
— Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
— Ripiani e cassetti estraibili.
— Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
— Sofisticato sistema di illuminazione.
— 4 zone climatiche incluse 2 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
— Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
— Capacità totale 223 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Funzione vacanza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 ripiani in vetro di sicurezza, regolabili in altezza e parzialmente estraibili.
2 supporti per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico ripiano.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.
1 balconcino in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 101 litri.

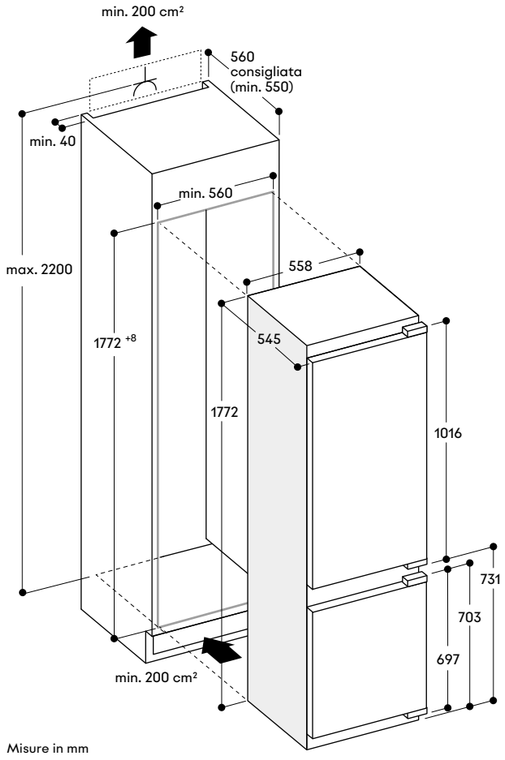
Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 55 litri.

Vano congelatore
Sistema No-frost con congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
Capacità di congelamento 7 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
2 ripiani in vetro di sicurezza.
3 cassetti congelatori, di cui 1 extra-large.
Capacità 67 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 201 kWh/anno.
Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: superiore 19 kg, inferiore 19 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



Combinazione frigo-congelatore
Vario serie 200
RT 289

RT 289 370
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

Highlights
— Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
— Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
— Ripiani e cassetti estraibili.
— Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
— 4 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
— Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
— Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
— Capacità totale 269 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
5 ripiani in vetro di sicurezza con altezza regolabile, parzialmente estraibili.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in alluminio per bottiglie.
3 balconcini in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 171 litri.

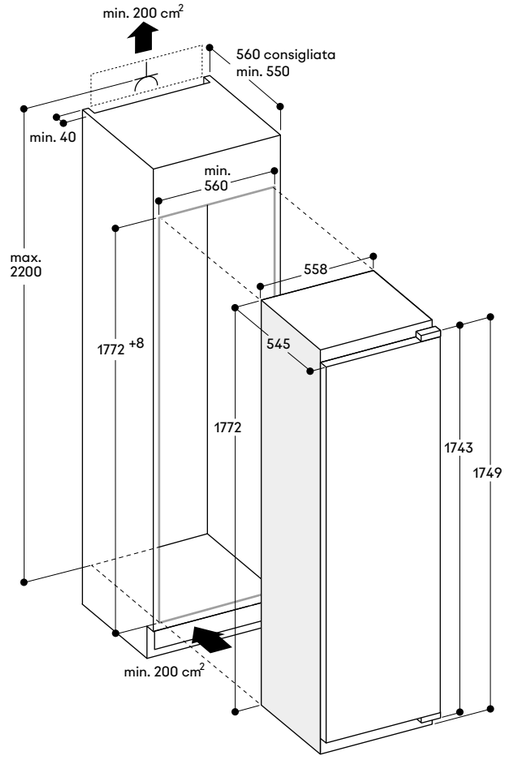
Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Vano congelatore
Temperatura di conservazione da -18 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9,5 h.
Capacità 15 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 184 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



Frigorifero Vario serie 200
RC 289

RC 289 370
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 supporti per bottiglie in legno di acero
2 portauova
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente
RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico

Highlights
— Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
— Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia.
— Ripiani e cassetti estraibili.
— Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda e antiriflesso.
— 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza, regolabili in altezza ed estraibili, con solidi profili in alluminio.
— Possibilità di combinazione Side by Side con RF 287.
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.
— Solidi supporti bottiglia in legno di acero con connettore magnetico.
— Capacità totale 289 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

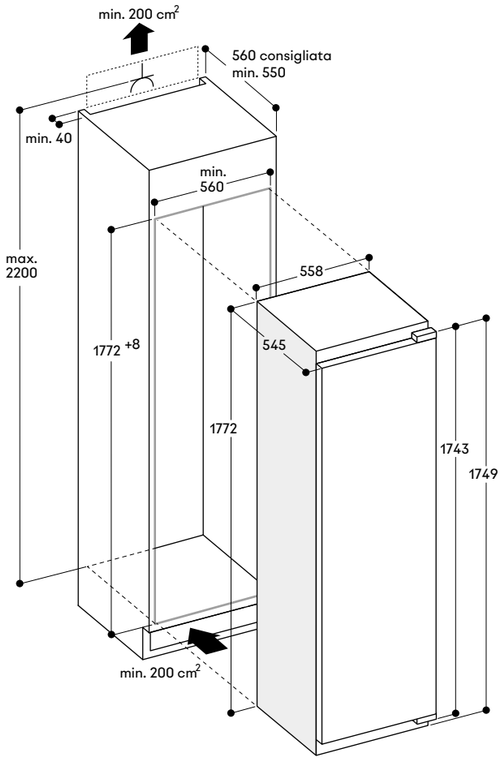
Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
6 ripiani in vetro di sicurezza, con altezza regolabile e parzialmente estraibili.
1 ripiano in vetro bianco satinato.
2 supporti per bottiglie in legno d'acero con connettore magnetico, possono essere combinati fino a 5 supporti per ripiano.
Con l'aiuto di 5 supporti portabottiglie è possibile conservare fino a 9 bottiglie (formato standard da 0,75 l) su un unico livello.
Il supporto è adatto anche per la conservazione di bottiglie di champagne e magnum.
1 ampio balconcino in lluminio per bottiglie.
3 balconcini in alluminio.
Illuminazione LED interna di colore bianco in tonalità calda (3500 K) con pannelli antiriflesso, integrati nelle pareti laterali.
Capacità 206 litri.

Zona Fresh Cooling
Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 120 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.
In caso di installazione Side by Side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,090 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



Congelatore Vario serie 200
RF 287

RF 287 370
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
1 vaschetta per cubetti di ghiaccio
1 supporto per cerniere rinforzate fino a 27 kg

Highlights
— Interni con eleganti elementi in alluminio e finitura Gaggenau Light Bronze.
— Porta dotata di Open Assist per l'apertura:
1. Funzione Push-to-Open per integrare il congelatore in composizioni senza maniglia.
— Ripiani in vetro di sicurezza con solidi profili in alluminio.
— Cassetti con solidi profili in alluminio e frontale con superficie bianca ad effetto satinato..
— Sofisticato sistema di illuminazione LED, con luci bianche in tonalità calda (3500 K) e antiriflesso, integrate nelle pareti laterali.
— Accesso diretto ai ripiani grazie al vano aperto.
— Combinabile con frigorifero RC 289 (installazione Side by Side).
— Combinabile con cantina climatizzata per vini RW 282 (installazione Side by Side).
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Capacità totale 212 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sistema Soft Closing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

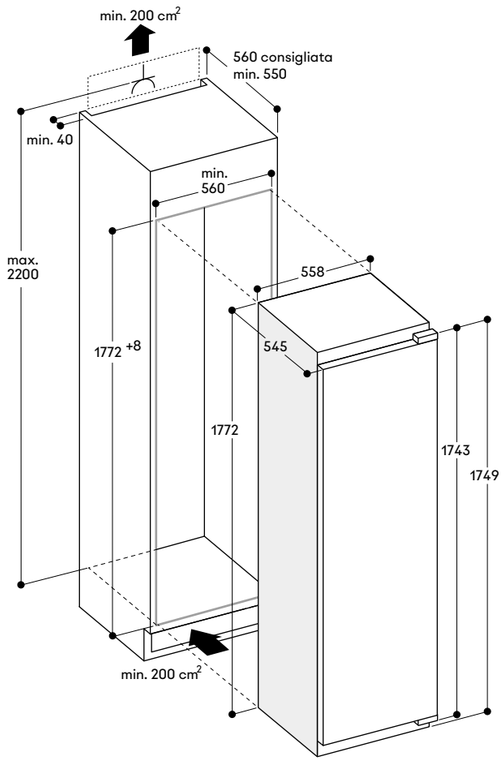
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.
Apertura della porta tramite assistente vocale.

Congelatore
Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 14 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9 h.
3 cassetti freezer, di cui 1 extra large, removibili.
6 ripiani in vetro di sicurezza, di cui 3 con solidi profili in alluminio, estraibili.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 235 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta 27 kg.
In caso di installazione Side by Side ogni apparecchio deve essere installato nella sua propria nicchia.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,120 kW.
Cavo di connessione lunghezza 2,3 m, con spina.



Misure in mm



Combinazione frigo-congelatore da libera installazione serie 200
RY295

RY 295 350
Con zona Fresh Cooling 0 °C
Libera installazione
Panelli porta e cassetto in acciaio inox con finitura color antracite
Larghezza 91 cm, altezza 183 cm



In dotazione
1 paletta per cubetti di ghiaccio
1 filtro a carboni attivi

Accessori speciali
RA 450 012
Filtro dell'acqua a carboni attivi
Per RVY, RB e RF

Highlights
— 3 zone climatiche Fresh Cooling 0 °C.
— 2 cassetti Fresh Cooling 0 °C con 5 temperature preimpostate tra -2 °C e +4 °C.
— 3 ripiani in vetro, divisi simmetricamente, con altezza regolabile.
— Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
— Dispenser dell'acqua interno.
— 5 scenari luce preimpostati.
— Capacità totale 573 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperaura tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Doppio compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Sicurezza bambini.
Modalità riposo certificato da Star-K.
Funzione vacanza.
Pannelli esterni superiori e laterali color antracite.
Filtro a carboni attivi per sistema di filtraggio dell'acqua con indicatore di saturazione visualizzato a display.
Filtro dell'aria.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.
3 ripiani in vetro con divisori, in totale 6 mezzi ripiani con altezza regolabile manualmente.
1 ripiano integrato.
2 ampi balconcini controporta per bottiglie.
4 balconcini, di cui 2 con altezza regolabile.
1 ampio cassetto.
Dispenser dell'acqua interno con collegamento idrico diretto, integrato nella parete laterale sinistra.
Illuminazione LED antiriflesso (5600 K).
5 scenari luce preimpostati per l'illuminazione, selezionabili anche tramite Gaggenau Home Connect.
Parete interna posteriore in acciaio inox.
Capacità 335 litri.

Fresh Cooling 0 °C
2 cassetti Fresh Cooling 0 °C.
5 temperature tra -2 °C e +4 °C in combinazione con impostazioni di umidità per carne e pesce, frutta, verdura, bevande, standard.
Capacità 67 litri.

Vano congelatore
Sistema No-frost con funzione di congelamento rapido.
Temperature regolabili da -16 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 15 kg /24 h.
Automonia in caso di guasto 18,5 h.
3 cassetti estrabili completamente.
Capacità 171 litri.

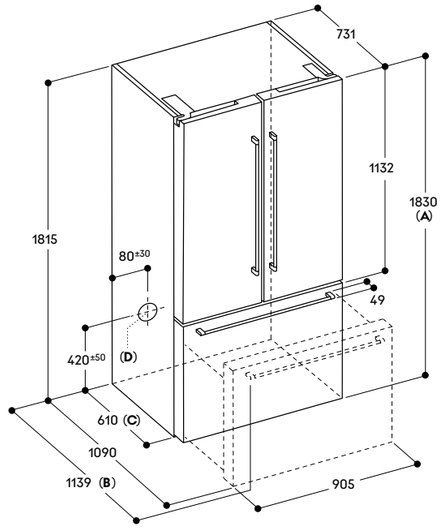
Produttore ghiaccio
Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.
Disattivabile separatamente.
Produzione ghiaccio ca. 1,5 kg/24 h.
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 333 kWh/anno.
Livello rumorosità 39 dB (A) re 1 pW.

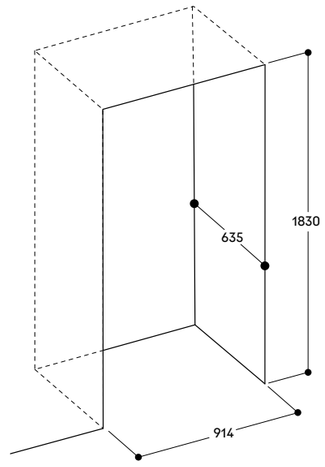
Precauzioni di montaggio
Angolo di apertura della porta di 118°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
È necessario mantenere una distanza minima dal muro di 25 mm.
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfiato tra rubinetto e tubo di allacciamento.
Per ottenere il consumo energetico dichiarato, è necessario utilizzare i distanziatori in dotazione.
I distanziatori aumentano la profondità dell'apparecchio di circa 2,5 cm.
Senza i distanziatori, l'apparecchio è perfettamente funzionante ma consuma una quantità leggermente maggiore di energia.

Valori di collegamento
Cavo di connessione lunghezza 2,4 m, con spina Schuko.
Collegamento per carico dell'acqua.
Lunghezza del cavo di allacciamento 3,0 m con ghiera 3/4".
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

Vista apparecchio tridimensionale e dimensioni nicchia

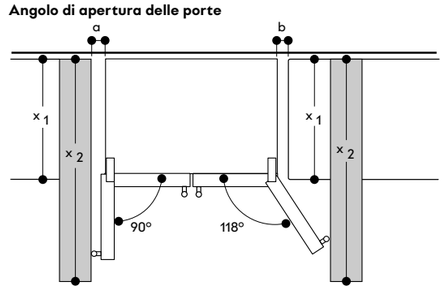


A: Altezza frontale da 1830 a 1847 mm, con massima estensione dei piedini di sostegno
B: Con maniglia
C: Aggiungere 25 mm per spaziatori fissi sul retro
D: Posizionamento dell'allacciamento idrico



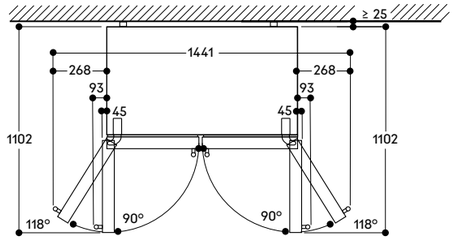
Se l'apparecchio è installato in una nicchia, rispettare le dimensioni indicate

Angolo di apertura delle porte

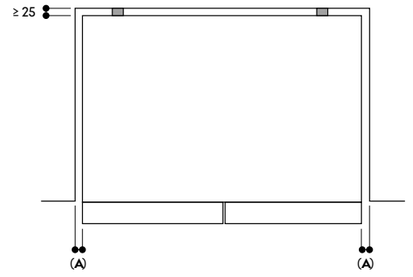


x_1 (profondità mobile)	a	b
600	0	0
650	0	33
700	45	60
x_2 (parete)	93	266

Distanze per l'apertura delle porte



Distanze minime di installazione da pareti laterali



A: ≥ 3,2 mm

Lasciare uno spazio di almeno 12,7 mm sopra l'apparecchio

Misure in mm



Combinazione frigo-congelatore serie 200
RB 282

RB 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
2 contenitori per il ghiaccio
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne
1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per doppia porta: x2)
Adatto per pannelli con un peso fino a 24 kg

Highlights
— 4 zone climatiche incluse 2 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza.
— Balconcini con profili in alluminio.
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Capacità totale 223 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.
Funzione vacanza.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
2 ripiani in vetro di sicurezza, con altezza regolabile di cui
1 completamente estraibile e
1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie.
1 balconcino con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 101 litri.

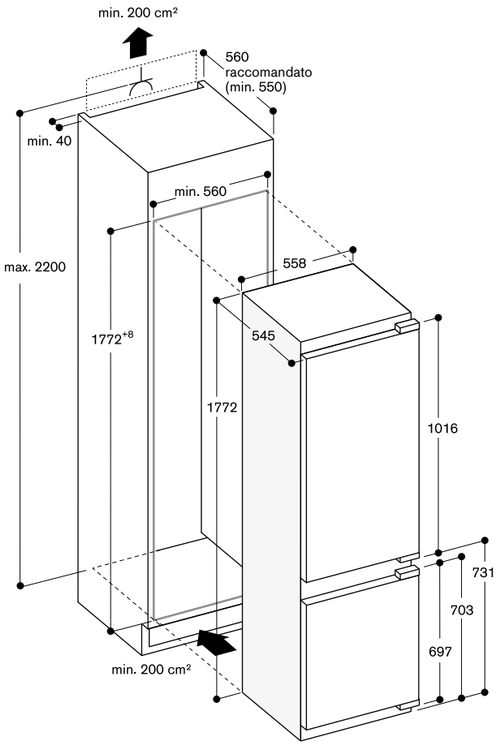
Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 55 litri.

Vano congelatore
Sistema NoFrost con congelamento rapido.
Temperatura da -16 °C a -24 °C
Vano congelatore ****
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.
Capacità di congelamento 7 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
3 cassetti, di cui uno più ampio.
2 ripiani in vetro di sicurezza.
Capacità 67 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 201 kWh/anno.
Livello rumorosità 37 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: superiore 19 kg, inferiore 19 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



Combinazione frigo-congelatore serie 200
RT 282

RT 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne
1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Highlights
— 4 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza.
— Balconcini con profili in alluminio.
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Capacità totale 269 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Un compressore con due sistemi indipendenti di raffreddamento.
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
5 ripiani in vetro di sicurezza, con altezza regolabile di cui
1 completamente estraibile e
1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie.
4 balconcini con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 171 litri.

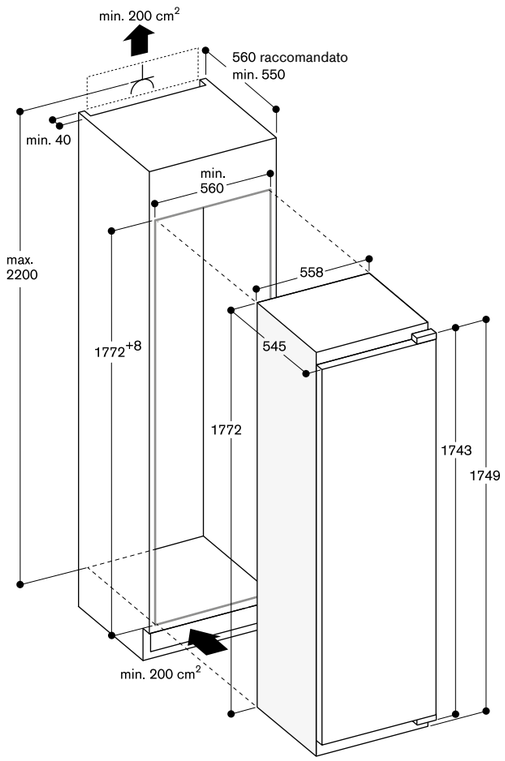
Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Vano congelatore
Temperatura da -18 °C
Vano congelatore ****
Capacità di congelamento 2,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 9,5 h.
Capacità 15 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 184 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



Frigorifero serie 200
RC 282

RC 282 306
Con zona Fresh Cooling
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
3 portauova
1 ripiano per vino e champagne

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Highlights
— 3 zone climatiche incluse 3 zone Fresh Cooling.
— Ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza.
— Balconcini con profili in alluminio.
— Combinabile con congelatore RF282 per installazione Side by Side.
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Capacità totale 289 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

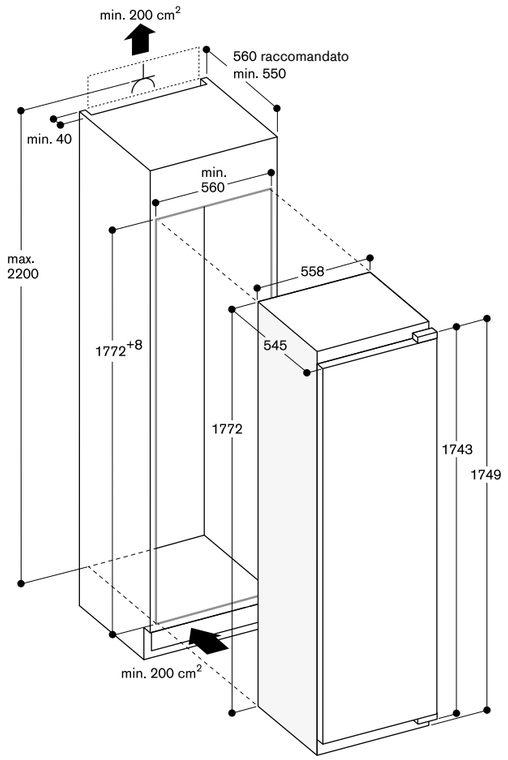
Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Sbrinamento automatico.
Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.
6 ripiani in vetro di sicurezza, con altezza regolabile di cui
1 completamente estraibile e
1 integrato.
Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.
1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie.
4 balconcini con profili in alluminio.
Intensa illuminazione LED interna (5800 K), con luci antiriflesso laterali.
Capacità 206 litri.

Zona Fresh Cooling
1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile, illuminato.
Livello umidità regolabile manualmente.
Ideale per frutta e verdura.
2 cassetti Fresh Cooling completamente estraibili, illuminati.
Ideale per carne, pesce e pollame.
Capacità 83 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 120 kWh/anno.
Livello rumorosità 36 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



Congelatore serie 200
RF 282

RF 282 306
Perfettamente integrabile
Larghezza nicchia 56 cm
Altezza nicchia 177,5 cm



In dotazione
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali
RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate (Quantità da acquistare per monoporta: x1)
Adatto per pannelli con un peso fino a 27 kg

Highlights
— Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
— Combinabile con frigo RC 282 (Side by Side).
— Combinabile con cantina RW 282 (Side by Side).
— Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
— Capacità totale 212 litri.

Funzionamento
Regolazione elettronica della temperaura tramite display.
Comandi Touch.

Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta e in caso di anomalie.

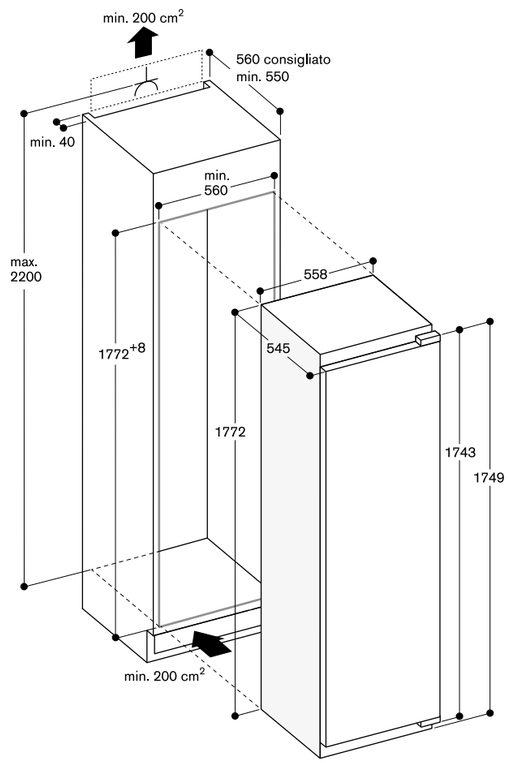
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano congelatore
Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.
Temperatura regolabile da -14 °C a -24 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 13,8 kg/24 h.
Autonomia in caso di guasto 8 h.
5 cassetti freezer, 2 di cui extra large.
4 ripiani in vetrodi sicurezza tra i cassetti.
2 ripiani infrangibili in vetro con frontale trasparente basculante.
Tutti i cassetti e i ripiani in vetro di sicurezza possono essere rimossi.
Capacità 212 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 235 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a sinistra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90° (accessorio dedicato in dotazione).
Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,12 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



Misure in mm



Frigorifero con comparto congelatore serie 200
RT 202

RT 202 180
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
1 contenitore per uova
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Highlights
— Interni con solidi elementi in alluminio satinato chiaro.
— Ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza con profili in alluminio.
— Luce LED calda bianca anti-abbaglio.
— Cassetto con solida maniglia in alluminio, vicino a 0 °C.
— Chiusura ammortizzata della porta.
— Capacità totale 110 litri.

Funzionamento
Elettronica LED con comandi touch.

Caratteristiche tecniche
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta.
Funzione vacanza.
Modalità riposo.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

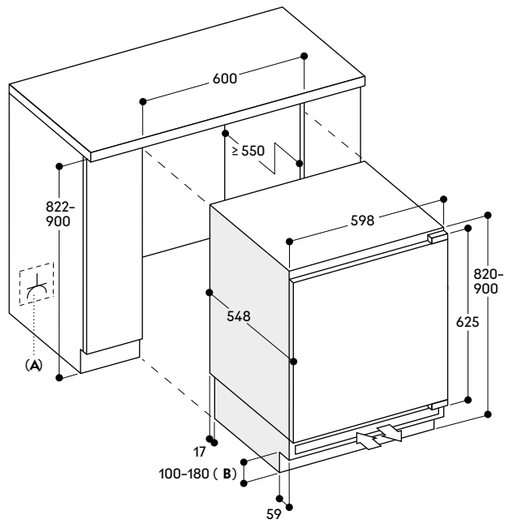
Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +6°C.
1 ripiano in vetro di sicurezza regolabile in altezza con profilo in alluminio.
1 cassetto con solida maniglia in alluminio, vicino a 0 °C, ideale per carne, pesce e pollame.
1 scomparto inferiore con coperchio in vetro scorrevole.
1 balconcino in alluminio ampio per bottiglie, extra profondo.
1 balconcino in alluminio regolabile in altezza.
1 balconcino regolabile, piccolo.
Luce laterale LED calda bianca anti-abbaglio (3500 K).
Capacità totale di tutti i comparti frigorifero: 93 litri.

Vano congelatore
Temperatura di conservazione -18 °C e più bassa.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 3 kg / 24 h.
Autonomia in caso di guasto 9 h.
Capacità 17 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 119 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°
Peso massimo del pannello porta: 12 kg.
Piedini regolabili in altezza.
La griglia di ventilazione in dotazione deve essere utilizzata.
La presa elettrica principale deve essere progettata fuori dalla nicchia di incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



A: Presa
B: Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 822 mm
- 180 mm se l'altezza nicchia è 900 mm

Misure in mm



Frigorifero serie 200
RC 202

RC 202 180
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
1 contenitore per uova

Accessori speciali
RA 430 100
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

Highlights
— Interni con solidi elementi in alluminio satinato chiaro.
— Ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza con profili in alluminio.
— Luce LED calda bianca anti-abbaglio.
— Cassetto con solida maniglia in alluminio, vicino a 0 °C.
— Chiusura ammortizzata della porta.
— Capacità totale 134 litri.

Funzionamento
Elettronica LED con comandi touch.

Caratteristiche tecniche
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta.
Funzione vacanza.
Modalità riposo.

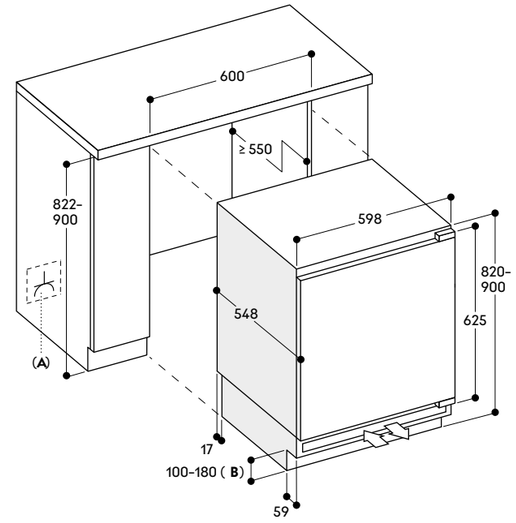
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano frigorifero
Raffreddamento rapido.
Temperatura regolabile da +2 °C a +6 °C.
2 ripiani in vetro di sicurezza regolabili in altezza con profilo in alluminio.
1 cassetto con solida maniglia in alluminio, vicino a 0 °C, ideale per carne, pesce e pollame.
1 scomparto inferiore con coperchio in vetro scorrevole.
1 balconcino in alluminio ampio per bottiglie, extra profondo.
1 balconcino in alluminio regolabile in altezza.
1 balconcino regolabile, piccolo.
Luce laterale LED calda bianca anti-abbaglio (3500 K).

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 93 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°
Peso massimo del pannello porta: 12 kg.
Piedini regolabili in altezza.
La griglia di ventilazione in dotazione deve essere utilizzata.
La presa elettrica principale deve essere progettata fuori dalla nicchia di incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



A: Presa
B: Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 822 mm
- 180 mm se l'altezza nicchia è 900 mm

Misure in mm



Congelatore serie 200
RF 202

RF 202 180
Perfettamente integrabile
da sottopiano
Larghezza nicchia 60 cm
Altezza nicchia 82 cm



In dotazione
1 vaschetta per cubetti ghiaccio

Highlights
— Interni con solidi elementi in alluminio satinato chiaro.
— Cassetti con solida maniglia in alluminio.
— Chiusura ammortizzata della porta.
— Capacità totale 85 litri.

Funzionamento
Elettronica LED con comandi touch.

Caratteristiche tecniche
Sbrinamento automatico.
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.
Allarme porta aperta.
Funzione vacanza.
Modalità riposo.

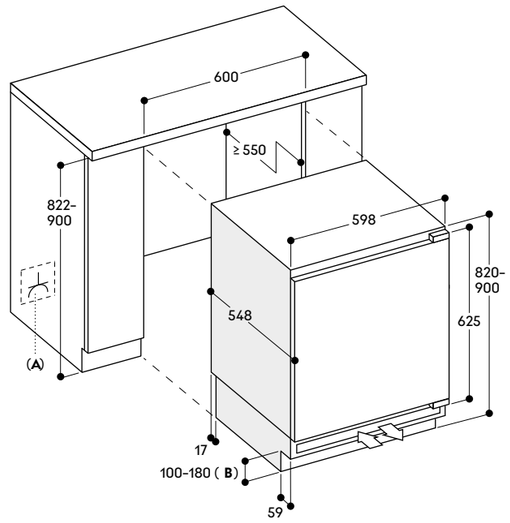
Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Controllo e monitoraggio da remoto.

Vano congelatore
Tecnologia NoFrost con congelamento rapido.
Temperatura regolabile da - 18 °C a - 24 °C.
Vano congelatore ****.
Capacità di congelamento 8 kg / 24 h.
Autonomia in caso di guasto 9 h.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica E in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo di energia 189 kWh/anno.
Livello rumorosità 35 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°
Peso massimo del pannello porta: 19 kg.
Piedini regolabili in altezza.
La griglia di ventilazione in dotazione deve essere utilizzata.
La presa elettrica principale deve essere progettata fuori dalla nicchia di incasso.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,09 kW.
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



A: Presa
B: Altezza base:
- 100 mm se l'altezza nicchia è 822 mm
- 180 mm se l'altezza nicchia è 900 mm

Misure in mm



Cantina per vino serie 200
RW 282

RW 282 263
Completamente integrabile,
con porta in vetro.
Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 177,2 cm



Accessori per l'installazione
RA 221 311
Cornice in acciaio inox con maniglia.
Per RW 282, spessore pannello 19 mm.
RA 425 110
Maniglia, acciaio inox, lunga.
3 supporti di fissaggio, lunghezza
1131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i
fori dei supporti di montaggio 554 mm.

Accessori speciali
RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio

Highlights
— 2 zone climatizzate indipendenti.
— Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C.
— Regolazione dell'umidità.
— Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
— Opzioni di illuminazione.
— Vibrazioni ridotte.
— Combinabile con il congelatore RF 287 o RF 282 (installazione Side by Side).
— Capacità n. bottiglie standard: 80.

Funzionamento
Controllo elettronico della
temperatura con display digitale.
Comandi touch.
Luce di presentazione per ogni zona,
dimmerabile.
Luce LED interna (3000 K) soffusa
automatica alla chiusura e apertura.

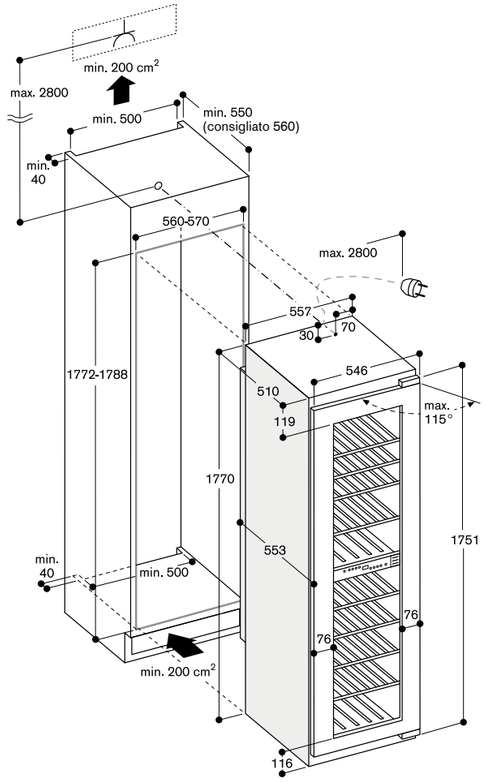
Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato
integrato nella cerniera della porta.
1 filtro aria a carboni attivi per
entrambe le zone.
Protezione raggi UV.
Allarme porta aperta e in caso di
anomalie.
Sicurezza bambini.

Caratteristiche
Capacità massima: 80 bottiglie
(bottiglie standard da 0,75 l).
10 supporti per bottiglie di cui
8 estraibili.
Possibilità di conservare bottiglie
Magnum.
Illuminazione LED.
Capacità 254 litri.

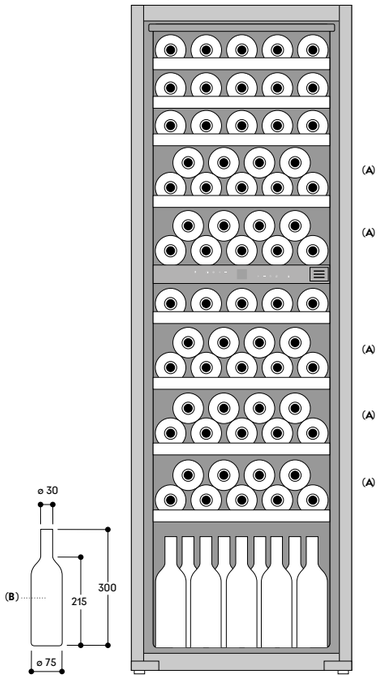
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G
in una scala di classi di efficienza
energetica da A a G.
Consumo di energia 162 kWh/anno.
Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°,
possibilità di bloccaggio a 90°
(accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 20 kg.
Spessore del pannello min. 16 mm/
max. 22 mm.
La presa elettrica deve essere
prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Se prevista installazione Side by Side
ogni apparecchio deve essere inserito
nella propria nicchia.
La cantina vino può essere combinata
con una seconda cantina o un
congelatore esclusivamente (RF 287
o RF 282).
Per la combinazione con altri
apparecchi (RC, RT, RB) è necessario
mantenere una distanza minima di
150 mm.
Non trasportare/operare sopra
i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2,8 m con spina
Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum
B: 0,75 litri

Misure in mm



Cantina per vino serie 200
RW 222

RW 222 263
Completamente integrabile,
con porta in vetro.
Larghezza nicchia 56 cm,
Altezza nicchia 123 cm



Accessori per l'installazione
RA 221 211
Cornice in acciaio inox con maniglia.
Per RW 222, spessore pannello 19 mm.
RA 425 910
Maniglia, acciaio inox, corta.
Per RVY 497, RB 492 e RW 222
2 supporti di fissaggio, lunghezza
810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i
fori dei supporti di montaggio 787 mm.

Accessori speciali
RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio

Highlights
— 2 zone climatizzate indipendenti.
— Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
— Regolazione dell'umidità.
— Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
— Opzioni di illuminazione
— Vibrazioni ridotte
— Capacità n. bottiglie standard: 48.

Funzionamento
Controllo elettronico della
temperatura con display digitale.
Comandi touch.
Luce di presentazione per ogni zona,
dimmerabile.
Luce LED interna (3000 K) soffusa
automatica alla chiusura e apertura.

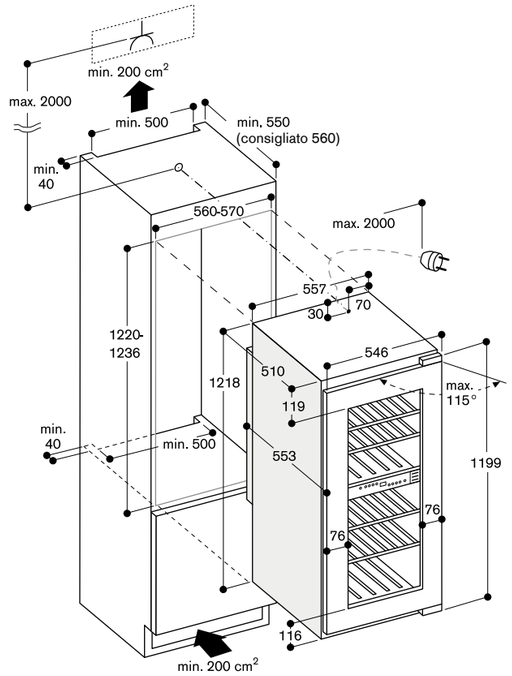
Caratteristiche tecniche
Raffreddamento dinamico.
Sbrinamento automatico.
Sistema di chiusura ammortizzato
integrato nella cerniera della porta.
1 filtro aria a carboni attivi per
entrambe le zone.
Protezione raggi UV.
Allarme porta aperta e in caso di
anomalie.
Sicurezza bambini.

Caratteristiche
Capacità massima: 48 bottiglie
(bottiglie standard da 0,75 l).
6 supporti per bottiglie di cui
4 estraibili.
Possibilità di conservare bottiglie
Magnum.
Illuminazione LED.
Capacità 159 litri.

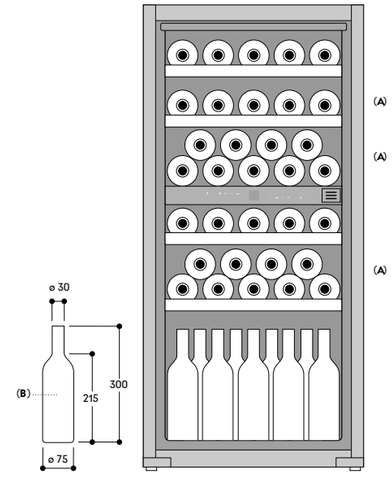
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica G
in una scala di classi di efficienza
energetica da A a G.
Consumo di energia 151 kWh/anno.
Rumorosità 32 dB (A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniere piatte.
Cerniera a destra, reversibile.
Angolo di apertura della porta di 115°,
possibilità di bloccaggio a 90°
(accessorio dedicato in dotazione).
Peso max pannello porta 20 kg.
Spessore del pannello min. 16 mm/
max. 22 mm.
La presa elettrica deve essere
prevista fuori dalla nicchia del mobile.
Se prevista installazione Side by Side
ogni apparecchio deve essere inserito
nella propria nicchia.
In caso di combinazione con un
apparecchio, diverso da una seconda
cantina vino è necessario mantenere
una distanza minima di 150 mm tra gli
apparecchi, per evitare la formazione
di condensa.
Senza elemento anticondensa una
distanza minima di 150 mm deve
essere mantenuta tra gli apparecchi
Non trasportare/operare sopra
i 1.500 m rispetto al livello del mare.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,13 kW.
Cavo di collegamento 2,8 m con spina
Schuko.



Conservazione di bottiglie



A: Adatto al posizionamento di bottiglie magnum
B: 0,75 litri

Misure in mm



Cantina per vino serie 200
RW 204

RW 204 070
Completamente integrabile,
porta in cristallo, sottotop.
Larghezza nicchia 60 cm,
Altezza nicchia 86 cm



Accessori speciali
GH 050 010
Maniglia in acciaio inox,
Con 2 supporti, lunghezza 500 mm,
altezza 49 mm, interasse di foratura
tra i supporti 477 mm.
RA 250 220
Filtro aria a carboni attivi di ricambio.
RA 297 600
Accessorio per l'installazione side by
side di due cantine RW 204.
RA 220 010
Serratura porta. Per RW 204.

Accessori speciali (ordinabili tramite centro assistenza)
00624562
Perno per il fissaggio dell'angolo di apertura della porta a 90°.

Highlights
— Assistente all'apertura della porta che consente un'integrazione perfetta senza maniglie.
— 2 zone climatiche controllabili in modo indipendente.
— Temperature uniformi con controllo preciso da +5 °C a +20 °C.
— Controllo dell'umidità.
— Ripiani portabottiglie estraibili in legno di quercia e alluminio.
— Illuminazione LED regolabile.
— Sistema di chiusura ammortizzata della porta per una chiusura morbida e controllata.
— Capacità: 38 bottiglie (basata su bottiglie standard da 0,75 l).
— Installazione affiancata possibile con accessorio speciale.

Funzionamento
Assistente all'apertura della porta.
Controllo elettronico della temperatura con display digitale.
Comandi touch.
Opzione luce di presentazione, regolabile in intensità.
Illuminazione interna a LED (3000 K) con attenuazione automatica all'apertura e alla chiusura della porta.
Porta con serratura (con blocco porta RA 220 010).

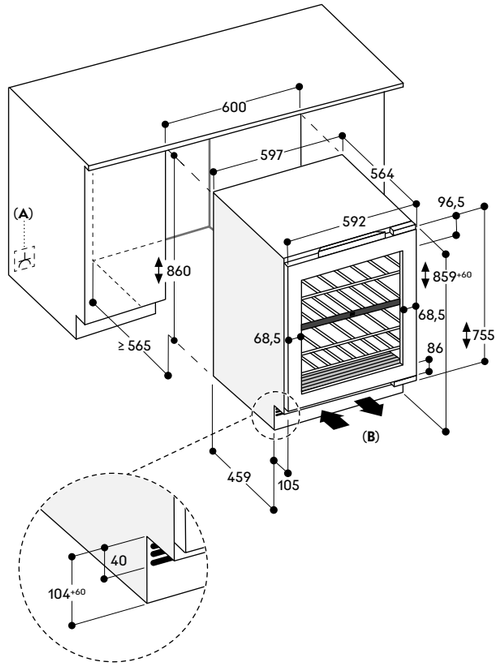
Caratteristiche tecniche
Distribuzione dinamica dell'aria fredda.
Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento.
Purificazione costante dell'aria tramite filtro a carbone attivo in ogni zona climatica.
Protezione UV (trasmissione UV: 19%).
Modalità riposo certificata Star-K.
Allarme porta aperta e segnalazione di malfunzionamento.

Caratteristiche
5 ripiani portabottiglie, di cui 4 estraibili.
Possibilità di conservare bottiglie Magnum (fino a 4 bottiglie Magnum).
Illuminazione LED.
Volume totale: 101 litri.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica F su una scala da A a G.
Consumo energetico: 106 kWh/anno.
Livello di rumorosità: 34 dB(A) re 1 pW.

Precauzioni di montaggio
Cerniera a filo.
Cerniera della porta a destra, reversibile.
Piedini regolabili in altezza.
Angolo di apertura della porta di 115°, fissabile a 90°.
Peso massimo del pannello porta con telaio: 10 kg.
Per l'integrazione accanto a una parete laterale è necessaria una distanza di 7 mm / 238 mm sul lato cerniera per uno spessore del pannello porta di 19 mm con apertura a 90° / 115° senza maniglia.

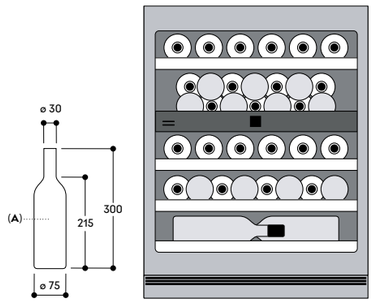
Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,130 kW.
Cavo di collegamento 2,2 m con spina.



A: Connessione elettrica

B : Min. 150 mm²

Disposizione delle bottiglie



A: 0,75 litri

Misure in mm

Ulteriori precauzioni di montaggio per apparecchi serie 200

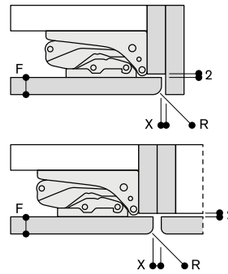
Luogo di installazione
Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse possibile, prevedere un'isolamento appropriato e rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

— 3 cm da cucine a gas / elettriche.
— 3 cm da forni elettrici / a gas.
— 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Installazione Side by Side
I frigoriferi delle serie Vario 200 e 200 (tranne RT 202, RC 202 e RF 202) possono essere installati Side by Side nelle seguenti combinazioni:
RW + RW
RC + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RC)
RW + RF (nessun altro apparecchio accanto al modello RW, eccetto RW)
Per tutte le altre combinazioni, è necessario rispettare una distanza minima di 160 mm tra gli apparecchi.

Distanza dai mobili adiacenti in base allo spessore e al raggio del pannello del mobile
Lo spessore del pannello delle porte customizzate dal cliente può essere compreso tra 19 mm e 22 mm.

Dimensioni raccomandate per cerniere piatte



F	R	X
16-19	0-3	2,5
20	0-1	3
	2-3	2,5
21	0-1	3
	2-3	2,5
22	0	4
	1	3,5
	2-3	3

F: Spessore del pannello mobile
R: Raggio
X: Dimensione della fuga

Lo spazio raccomandato nella tabella deve essere rispettato in modo tale da evitare collisioni con altri elementi quando la porta è aperta ed eventuali danni ai pannelli.
Per RW 204 è necessario rispettare una distanza minima di 3 mm.

Misure in mm

Pannelli porta
Peso massimo consentito per i pannelli delle porte

Altezza	Numero porte	Max. consentito peso pannello
178 cm, Vario 200, serie 200	1	22 kg
178 cm, Vario 200, serie 200	2	19 kg cad
178 cm, Vario 200, serie 200 + RA 260 000	1	27 kg
178 cm, Vario 200, serie 200 + RA 260 000	2	24 kg cad
86 cm, serie 200	1	10 kg
178 cm, 123 cm, Cantina serie 200	1	20 kg
82 cm, serie 200 RC/RT/RF	1	12/12/19 kg

Se viene superato il peso massimo consentito, ciò può danneggiare o compromettere il funzionamento della cerniera.

Base

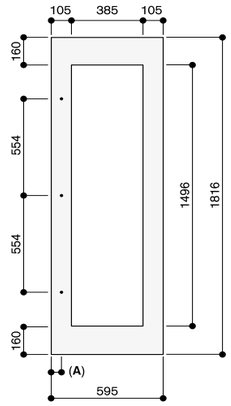
Importante!
Una scarsa ventilazione provoca danni all'apparecchio.
L'apertura della presa d'aria dell'apparecchio nell'area dello zoccolo della cucina non deve mai essere coperta.
È necessario prevedere un'area di almeno 200 cm² per l'apertura della presa d'aria.

Dimensioni degli accessori speciali - Cornici per cantine vino serie 200
Gli schemi seguenti mostrano le dimensioni delle cornici speciali per le porte delle cantine RW 282 e RW 222.
Le dimensioni delle porte mostrate sono progettate per le seguenti specifiche di base:

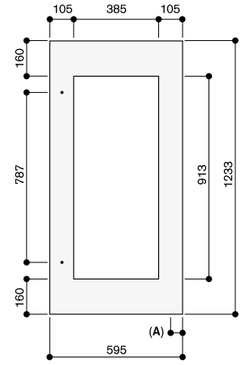
— Spessore pannello: 19 mm
— Fuga: 3 mm

Importante!
I seguenti schemi non sostituiscono i disegni dettagliati. La conformità ai requisiti specifici relativi alla progettazione della cucina è essenziale.

Altezza apparecchio 178 cm



Altezza apparecchio 123 cm

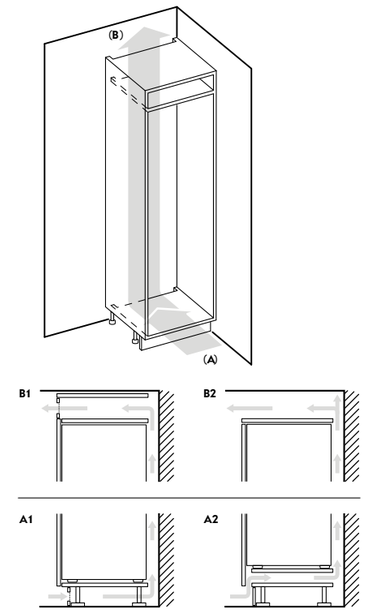


A: 52.5

Lo spessore del pannello della porta è 19 mm.
Le dimensioni massime del pannello della porta considerano una fuga di 3 mm basata sulla singola dimensione.

Misure in mm

Suggerimenti di installazione per l'aerazione dell'apparecchio



A: Ingresso aria ≥ 200 cm²; configurazione A1 o A2

B: Uscita aria ≥ 200 cm²; configurazione B1 o B2

Accessori e accessori speciali per Vario serie Expressive

RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente.



RVA 438 040
Solido supporto per bottiglie in legno di quercia con connettore magnetico.



17 006 999
Assorbi etilene
Kit iniziale.
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.



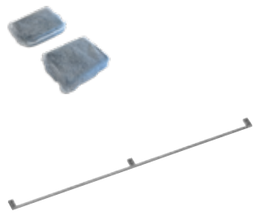
17 007 000
Assorbi etilene
Kit di ricarica.
Per posizionamento nel cassetto Fresh climate.



RA 450 012
Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio acqua
Per RVY, RVB e RVF.



RVA 450 220
Filtro ai carboni attivi per sistema di filtraggio aria
2 pezzi.



RA 425 110
Maniglia per porta, acciaio inox, lunga.
Con 3 supporti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 554 mm.



RA 425 910
Maniglia per porta, acciaio inox, corta.
Per RVY 497, RVB 497 e RW 422, con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 787 mm.



RA 425 710
Maniglia per porta, acciaio inox, corta.
Per RVB 477, con 2 supporti di fissaggio, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i fori dei supporti di montaggio 637 mm.



RVA 423 141
Profili laterali, 3 mm
2 pezzi.

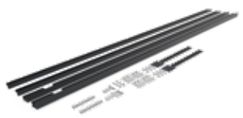


RVA 460 000
Accessorio per installazione Side by Side.



RVA 460 020
Accessorio per installazione Side by Side.
Necessario per installazioni fianco a fianco di un apparecchio Vario serie Expressive con uno Vario serie 400.

RVA 460 900
Accessorio per sostituzione Side by Side in una nicchia non modificata.
Necessario per installazioni fianco a fianco di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia dove era precedentemente installata una combinazione inclusiva di RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).



RVA 460 910
Accessorio per sostituzione in una nicchia non modificata.
Necessario per installazioni di RVY 497, RVB 497, RVC 497 o RVF 497 (larghi 89,4 cm) in una nicchia dove era precedentemente installato un RY 492, RB 492 o RC 492 (larghi 90,8 cm).



RA 460 030
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per combinazione frigorifero-congelatore).



RA 460 020
Elemento di congiunzione per frontali divisi verticalmente (per frontale a filo).



RVA 466 100
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm.



RVA 466 110
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.



RVA 466 600
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm.



RVA 466 610
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.



RVA 466 700
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm.



RVA 466 900
Accessorio per il cambio di direzione della porta.
Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm.



RVA 491 160
Vassoio portabottiglie completamente estraibile con guide telescopiche nascoste.
Legno di quercia e alluminio color antracite.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.



RVA 491 660
Vassoio portabottiglie completamente estraibile con guide telescopiche nascoste.
Legno di quercia e alluminio color antracite.
Sistema di chiusura ammortizzato.
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.



RVA 498 160
Supporto per bottiglie per una comoda conservazione sul ripiano divisorio.
Legno di quercia e alluminio color antracite.
Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm.



RVA 498 660
Supporto per bottiglie per una comoda conservazione sul ripiano divisorio.
Legno di quercia e alluminio color antracite.
Per RVW, larghezza nicchia 61 cm.



RVA 430 000
Set copri fori per viti.
8 pezzi.



RVA 493 060
Espositore per una bottiglia di vino.
Legno di quercia e alluminio color antracite.
1 pezzo.



RVA 494 060
Vassoio rimovibile in legno di quercia.
Adatto per presentare decanter e bottiglie aperte.
Per RVW 467 e RVW 417.



RVA 495 000
Porta bicchieri da vino.
Per RVW 467 e RVW 417.



RVA 420 010
Serratura per porta.
Per RVW 467 e RVW 417.



RVA 421 120
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 120
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVF, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 122L
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia.
Per RVW, cerniera sx, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.

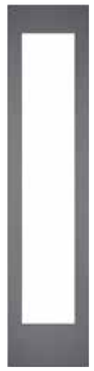


Accessori e accessori speciali per Vario serie Expressive

RVA 421 122R
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVW, cerniera dx, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 122
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVW, larghezza nicchia 45,7 cm, spessore pannello 19 mm.



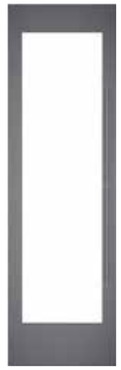
RVA 421 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 620
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.



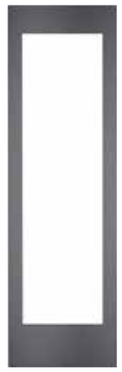
RVA 421 622L
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVW, cerniera sx, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 622R
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVW, cerniera dx, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 622
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVW, larghezza nicchia 61 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 720
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVB 477, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 720
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVB 477, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 722
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 76,2 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.



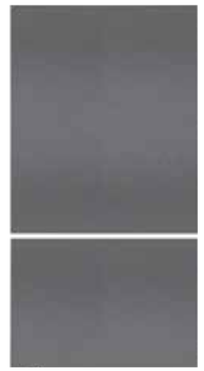
RVA 428 924
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVC e RVF, larghezza nicchia 90 cm, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 920
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVB 497, spessore pannello 19 mm.



RVA 428 920
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia. Per RVB 497, spessore pannello 19 mm.



RVA 421 922
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, con maniglia. Per RVY 497, spessore pannello 19 mm.



Accessori e accessori speciali per Vario serie Expressive

RVA 428 922
Pannelli porta in acciaio inox spazzolato scuro, senza maniglia.
Per RVY 497, spessore pannello 19 mm.



Accessori e accessori speciali per Vario serie 200 e serie 200

RA 050 220
Filtro a carboni attivi di ricambio.
Per RW 282 e RW 222.



RA 250 220
Filtro a carboni attivi di ricambio.
Per RW 204.



RA 430 100
Contenitore antracite con coperchio trasparente.



RA 238 030
Solido supporto per bottiglie in legno di acero con connettore magnetico.



RA 221 311
Cornice porta acciaio inox con maniglia.
Per RW 282, spessore pannello 19 mm.



RA 221 211
Cornice porta acciaio inox con maniglia.
Per RW 222, spessore pannello 19 mm.



RA 297 600
Accessorio per installazione Side by Side di due cantine vino da incasso sottotop.
Per RW 204.



RA 260 000
Kit di supporto per cerniere rinforzate
Per modelli monoporta da 178 cm RC/RF/RT
Peso fino a 27 kg
Per modelli doppia porta da 178 cm RB
Peso fino a 24 kg.



GH 050 010
Maniglia in acciaio inox.
Per RW 204 con 2 supporti, lunghezza 500 mm, altezza 49 mm, interasse di foratura tra i supporti 477 mm.



RA 220 010
Serratura porta.
Per RW 204.



Accessori speciali per Vario serie Expressive





Tipologia		Combinazione frigo-congelatore	Combinazione frigo-congelatore	Combinazione frigo-congelatore
		RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190
Pannelli / cornici porta				
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglie, spessore pannello 19 mm.		RVA 421 922	RVA 421 920	RVA 421 720
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro senza maniglie, spessore pannello 19 mm.		RVA 428 922	RVA 428 920	RVA 428 720
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia, cerniera a sinistra, spessore pannello 19 mm.				
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro con maniglia, cerniera a destra, spessore pannello 19 mm.				
Cornice porta in acciaio inox spazzolato scuro senza maniglia, spessore pannello 19 mm.				
Accessorio per cambio direzione porta.			incluso	incluso
RVA 420 010	Serratura porta per RVW 467 e RVW 417.			
Interni cantina per vino				
Vassoi portabottiglie completamente estraibili in legno di quercia e alluminio massiccio color antracite.				
Supporto per bottiglie per una comoda conservazione sul ripiano divisorio.				
RVA 494 060	Vassoio rimovibile in legno di quercia.			
RVA 493 060	Espositore per una bottiglia di vino.			
RVA 495 000	Porta bicchieri da vino.			
RVA 430 000	Set copri fori per viti, 8 pezzi.			
Maniglie				
RA 425 110	Maniglia, acciaio inox, lunga. Con 3 supporti, lunghezza 1.131 mm, distanza tra i supporti 554 mm.	•	•	•
RA 425 910	Maniglia, acciaio inox, corta. Per RVY 497 e RVB 497, con 2 supporti, lunghezza 810 mm, altezza 49 mm, distanza tra i supporti 787 mm.	•	•	
RA 425 710	Maniglia, acciaio inox, corta. Per RVB 477 con 2 supporti, lunghezza 658 mm, altezza 49 mm, distanza tra i supporti 637 mm.			•
Altro				
RA 430 100	Contenitore con coperchio trasparente, color antracite.	•	•	•
RVA 438 040	Supporto bottiglie in legno massiccio di quercia.	•	•	•
RA 450 012	Filtro acqua a carboni attivi.	•	•	•
RVA 450 220	Filtro aria a carboni attivi.	•	•	•
17 006 999	Assorbitore di etilene - Kit iniziale.	•	•	•
17 007 000	Assorbitore di etilene - Kit ricarica.	•	•	•











Frigorifero	Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Cantina per vino	Cantina per vino
RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 924	RVA 421 722	RVA 421 620	RVA 421 120		
RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 924	RVA 428 722	RVA 428 620	RVA 428 120		
							RVA 421 622L	RVA 421 122L
							RVA 421 622R	RVA 421 122R
							RVA 428 622	RVA 428 122
RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 900	RVA 466 700	RVA 466 600	RVA 466 100	RVA 466 610	RVA 466 110
							•	•
							RVA 491 660	RVA 491 160
							RVA 498 660	RVA 498 160
							•	•
							•	•
							•	•
							•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•						
•	•	•						
			•	•	•	•		
•	•	•					•	•
•	•	•						
•	•	•						

Centri di refrigerazione e congelamento Vario serie Expressive













Modello		Combinazione frigo-congelatore	Combinazione frigo-congelatore	Combinazione frigo-congelatore	Frigorifero	Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Cantina per vino	Cantina per vino
Completamente integrabile		RVY 497 190	RVB 497 190	RVB 477 190	RVC 497 190	RVC 477 190	RVC 467 190	RVF 497 190	RVF 477 190	RVF 467 190	RVF 417 190	RVW 467 170	RVW 417 170
Dimensioni													
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	89,4 × 212,3 × 60,8	89,4 × 212,3 × 60,8	75,6 × 212,3 × 60,8	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
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	90,0 × 213,4 × 61	90,0 × 213,4 × 61	76,2 × 213,4 × 61	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
Profondità compresa la distanza dalla parete	(cm)	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61
Peso netto	(kg)	217,7	216,8	203	201,4	181,1	154,7	197,6	181,7	159,4	139,1	172	143
Peso per trasporto	(kg)	238	236,9	219	221,6	199,1	171,5	217,4	199,3	175,8	153,6	187,6	157,1
Peso a pieno carico	(kg)	584	504	482	521	443	346	510	437	348	277	377	334
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	104 × 227 × 78	104 × 227 × 78	86 × 227 × 78	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
Tipologia e configurazione													
Frigo / freezer / vino		•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/•	—/—/•
Cassetto Fresh climate / cassetto chiller		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Cerniera dx / sx / reversibile		•/•/—	•/—/•	•/—/•	•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	—/•/•	•/—/•	•/—/•
Porta in vetro		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•
Pannello porta in acciaio inox spazzolato scuro		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Capacita / Valori di consumo													
Capacità totale	(l)	576	579	476	622	512	390	631	516	404	280	401	280
— Capacità zona frigorifero	(l)	379	382	316	622	512	390	—	—	—	—	401	280
— Capacità zona congelatore	(l)	197	197	160	—	—	—	631	516	404	280	—	—
Numero di bottiglie standard (0,75 l)		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	110	68
Classe di efficienza energetica		D	D	D	D	D	D	D	D	E	E	F	F
Consumo energetico giornaliero[1]	(kWh/24h)	0,75	0,69	0,67	0,44	0,4	0,36	0,85	0,76	0,84	0,72	0,36	0,33
Consumo energetico annuale[1]	(kWh)	285	280	254	159	146	131	311	277	306	261	131	121
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	39	39	39	38	38	38	38	38	38	38	38	38
Classe di efficienza acustica		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
Classe climatica[2]		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Utilizzo													
Display TFT		•	•	•	•	•	•	—	—	—	—	•	•
Apertura assistita porte e cassetti freezer		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intuitivo display con testi	(N. di lingue)	42	42	42	42	42	42	—	—	—	—	42	42
Caratteristiche													
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / acqua		•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	•/—/—	—/—/—	—/—/—
Comparti con controllo della temperatura e dell'umidità	(N.)	2	2	1	2	2	2	—	—	—	—	—	—
Temperatura / zone climatiche	(N.)	5	5	4	4	4	4	1	1	1	1	3	3
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tecnologia NoFrost		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero / congelatore		•/•	•/•	•/•	•/—	•/—	•/—	—/•	—/•	—/•	—/•	•/—	•/—
Filtro aria a carboni attivi	(N.)	2	2	2	2	2	2	—	—	—	—	3	3
Interni in acciaio inox spazzolato scuro		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Funzione vacanza		•	•	•	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Malfunzionamento, segnale di avviso visivo / acustico		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Porta aperta, segnale di avviso visivo / acustico o indicazione di blocco porta		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[3]		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zona frigorifero													
Raffreddamento rapido		•	•	•	•	•	•	—	—	—	—	—	—
Distribuzione dinamica dell'aria fredda		•	•	•	•	•	•	—	—	—	—	—	—
Ripiani	(N.)	3	3	3	3	3	3	—	—	—	—	—	—
Contenitori / cassetti	(N.)	3	3	2	3	3	3	—	—	—	—	—	—
Balconcini controporta	(N.)	6	3	3	3	4	4	—	—	—	—	—	—
Portauova	(N. uova)	18	18	18	18	18	18	—	—	—	—	—	—
Congelatore													
Congelamento rapido		•	•	•	—	—	—	•	•	•	•	—	—
Capacità di congelamento	(kg/24h)	14	14	14	—	—	—	29	25	25	16	—	—
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	19	19	19	—	—	—	21	19	17	10	—	—
Scomparti interni	(N.)	—	—	—	—	—	—	3	3	3	3	—	—
Cestelli / contenitori / cassetti interni	(N.)	3	3	3	—	—	—	3	3	3	3	—	—
Balconcini controporta	(N.)	—	—	—	—	—	—	3	4	4	4	—	—
Contenitori ghiaccio	(N.)	1	1	1	—	—	—	1	1	1	1	—	—
Filtro acqua a carboni attivi		○	○	○	—	—	—	○	○	○	○	—	—
Vino													
Livelli massimi all'interno		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	11	11
Vassoio portabottiglie completamente estraibile, con sistema di chiusura ammortizzato		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	8
Possibilità di conservare bottiglie Magnum		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•
Adatto per decanter, bottiglie aperte e humidor		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	○
Luce di presentazione		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•
Serratura		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	○	○
Funzionamento a bassa vibrazione		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•
Protezione UV		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	•	•
Valori di collegamento													
Assorbimento totale	(kW)	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Collegamento per carico / scarico acqua		•	•	•	—	—	—	•	•	•	•	—	—

• Di serie, — Non disponibile ○ Accessorio speciale. [1] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo. [2] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Centri di refrigerazione e congelamento Vario serie 200









Modello		Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile / integrabile		RB 289 300	RT 289 370	RC 289 370	RF 287 370
Dimensioni					
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	55,8 x 177,2 x 54.,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	56 x 177.,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondità a muro	(cm)	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	76	71	72	64
Peso per trasporto	(kg)	81	76	77	70
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Tipologia e configurazione					
Frigo / freezer / vino		•/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—
Zona Fresh Cooling 0°C / Fresh Cooling / Zona igrometrica		—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/ libero posizionamento		•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—
Cerniera dx/sx/reversibile		•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•
Pannellato/porta pannellabile		—/—	—/—	—/—	—/—
Volume / Dati di consumo					
Capacità totale	(l)	223	269	289	212
— Capacità zona frigorifero	(l)	101	171	206	—
— Capacità Zona Fresh Cooling 0 °C / Fresh Cooling	(l)	55	83	83	—
— Capacità zona congelatore	(l)	67	15	—	212
Classe di efficienza energetica		D (A↑G)	E (A↑G)	D (A↑G)	E (A↑G)
Consumo energetico giornaliero[1]	(kWh/24h)	0,550	0,504	0,328	0,580
Consumo energetico annuale[1]	(kWh)	201	184	120	235
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	37	36	36	35
Classe di efficienza acustica		C	C	C	B
Classe climatica[2]		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Caratteristiche					
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ ghiaccio tritato/acqua		—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Zona con regolazione umidità	(N.)	•	•	•	—
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	4	4	3	1
Indicatore temperatura interna/esterna		•/—	•/—	•/—	•/—
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	—	—	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona igrometrica/ congelatore		•/•/•	•/•/—	•/•/—	—/—/•
Filtro aria a carboni attivi		—	—	—	—
Funzione vacanza		•	—	—	—
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[3]		•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona igrometrica					
Raffreddamento rapido		•	•	•	—
Raffreddamento dinamico		—	—	—	—
Ripiani	(N.)	3	6	7	—
Contenitori/cassetti	(N.)	2	3	3	—
Balconcini controporta	(N.)	2	4	4	—
Supporti per bottiglie in legno di acero		2	2	2	—
Portauova	(N. uova)	12	12	12	—
Congelatore					
Congelamento rapido		•	—	—	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	7	2,8	—	14
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	8	9,5	—	9
Scomparti interni	(N.)	—	—	—	4
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	—	—	3
Balconcini controporta	(N.)	—	—	—	—
Vaschette ghiaccio	(N.)	1	1	—	1
Accumulatori ghiaccio	(N.)	2	—	—	—
Valori di collegamento					
Assorbimento totale	(kW)	0,09	0,09	0,09	0,12
Collegamento per carico/scarico acqua		—	—	—	—

• Di serie. — Non disponibile. ○ Accessorio speciale. [1] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[2] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Centri di refrigerazione e congelamento serie 200










Modello		Frigo-congelatore da libera intallazione	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile / integrabile			RB 282 306	RT 282 306	RC 282 306	RF 282 306	RT 202 180	RC 202 180	RF 202 180
Porte e cassetto in acciao inox , finitura color antracite		RY 295 350							
Dimensioni									
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	90,5 x 183 x 70,6	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)		56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55	60 x 82,2 x 55
Profondità a muro	(cm)	73,1	55	55	55	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	159	75	68	68	66	32	32	32
Peso per trasporto	(kg)	167	80	73	74	70	35	35	35
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	99,8 x 197,5 x 80,4	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62	67 x 89 x 62
Tipologia e configurazione									
Frigo / freezer / vino		•/•/—	•/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—	•/•/—	•/—/—	—/•/—
Zona Fresh Cooling 0°C / Fresh Cooling / Zona igrometrica		•/—/—	—/•/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—	—/•/—	—/•/—	—/—/—
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/ libero posizionamento		—/—/—/•	•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/—	•/—/—/•	—/—/•/—	—/—/•/—	—/—/•/—
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/—	•/—/•	•/—/•	•/—/•	—/•/•	•/—/•	•/—/•	•/—/•
Pannellato/porta pannellabile		•/—	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—
Volume / Dati di consumo									
Capacità totale	(l)	573	223	269	289	212	110	134	85
— Capacità di tutti i comparti	(l)	—	—	—	—	—			
— Capacità zona frigorifero	(l)	335	101	171	206	—	93	134	—
— Capacità Zona Fresh Cooling 0 °C / Fresh Cooling	(l)	67	55	83	83	—	14	14	—
— Capacità zona congelatore	(l)	171	67	15	—	212	17	—	85
Classe di efficienza energetica		E	D	E	D	E	D	E	E
Consumo energetico giornaliero[1]	(kWh/24h)	0,760	0,550	0,504	0,328	0,580	0,326	0,254	0,467
Consumo energetico annuale[1]	(kWh)	333	201	184	120	235	119	93	189
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	39	37	36	36	35	35	35	35
Classe di efficienza acustica		C	C	C	C	B	B	B	B
Classe climatica[2]		SN - T	SN - T	SN - ST	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Caratteristiche									
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ ghiaccio tritato/acqua		•/•	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—	—/—/—
Zona con regolazione temperatura		•	•	•	•	—	—	—	—
Zona con regolazione umidità		•	•	•	•	—	—	—	—
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	3	4	4	3	1	2	1	1
Indicatore temperatura interna/esterna		•/—	•/—	•/—	•/—	•/—	•/—	•/—	•/—
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	—	—	—
Sistema NoFrost		•	•	—	—	•	—	—	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona igrometrica/ congelatore		•/•/—	•/•/•	•/•/—	•/•/—	—/—/•	—/—/—	—/—/—	—/—/•
Impostazioni di illuminazione	(N.)	5	—	—	—	—	—	—	—
Sbrinamento facilitato freezer		•	•	—	—	—	—	—	—
Filtro aria a carboni attivi		•	—	—	—	—	—	—	—
Funzione vacanza		•	•	—	—	—	—	•	—
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	—/—	•/•	—/—	—/—	•/—
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•	—/•	•/•	•/•	•/•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[3]		•	•	•	•	•	•	•	•
Zona frigorifero / Zona igrometrica									
Raffreddamento rapido		•	•	•	•	—	•	•	—
Raffreddamento dinamico		•	—	—	—	—	—	—	—
Ripiani	(N.)	7	3	6	7	—	2	3	—
Contenitori/cassetti	(N.)	3	2	3	3	—	1	1	—
Balconcini controporta	(N.)	6	2	5	5	—	3	3	—
Supporti per bottiglie in legno di acero		—	•	•	•	—	—	—	—
Portauova	(N. uova)	—	12	12	12	—	6	6	—
Congelatore									
Congelamento rapido		•	•	—	—	•	—	—	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	15	7	2,8	—	13,8	3	—	8
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h)	18,5	8	9,5	—	8	9	—	9
Scomparti interni	(N.)	—	3	2	—	7	1	—	—
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N.)	3	3	—	—	5	—	—	3
Balconcini controporta	(N.)	—	—	—	—	—	—	—	—
Vaschette ghiaccio	(N.)	—	1	1	—	1	1	—	1
Accumulatori ghiaccio	(N.)	—	2	—	—	—	—	—	—
Valori di collegamento									
Assorbimento totale	(kW)	0,18	0,09	0,09	0,09	0,12	0,09	0,09	0,09
Collegamento per carico/scarico acqua		•	—	—	—	—	—	—	—

• Di serie. — Non disponibile. ○ Accessorio speciale. [1] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[2] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.

Cantine per vino serie 200



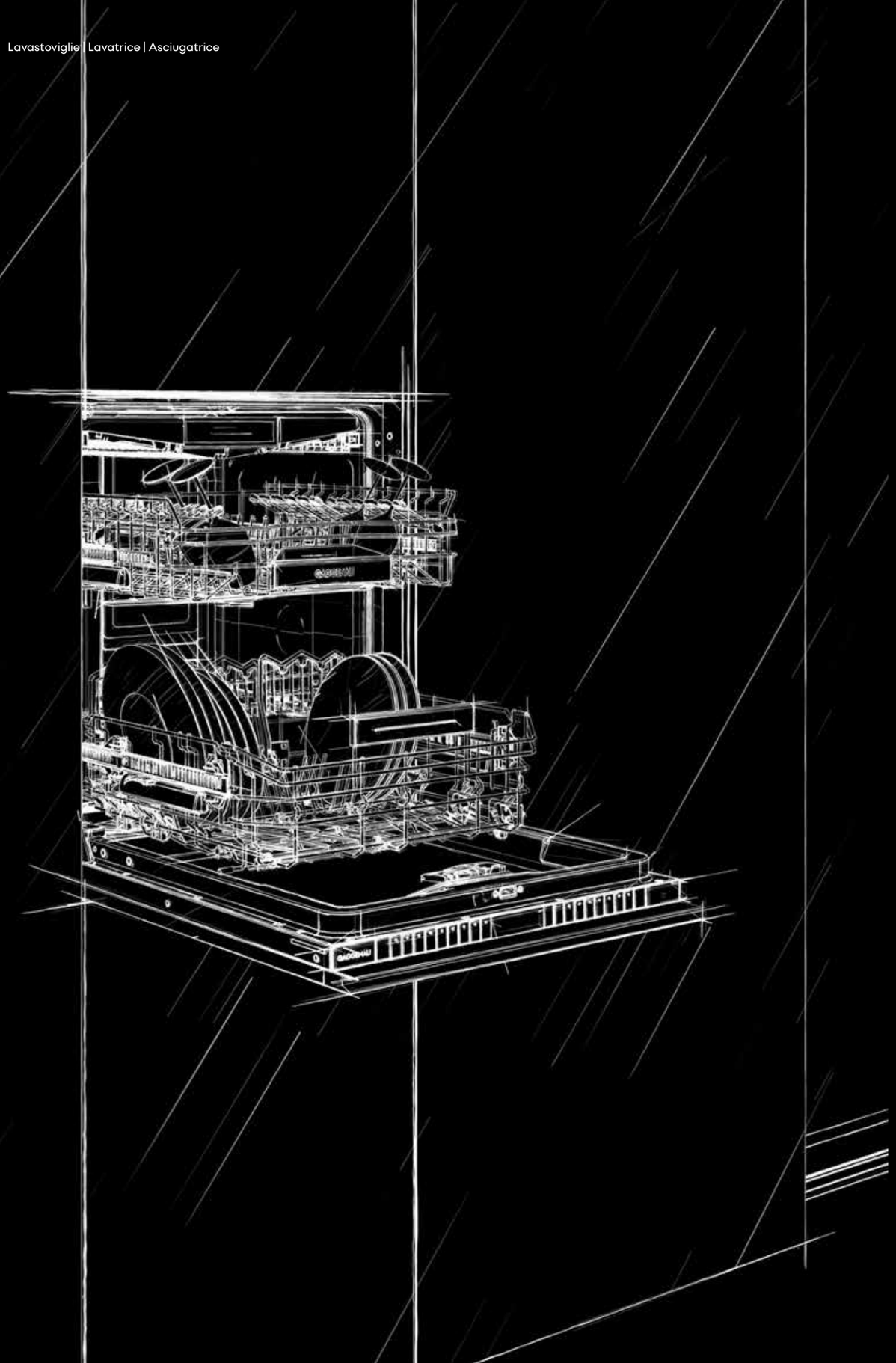




Modello		Cantina per vino climatizzata	Cantina per vino climatizzata	Cantina per vino climatizzata
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 282 263	RW 222 263	RW 204 070
Dimensioni				
Dimensioni apparecchio L x A x P	(cm)	55,7 x 177 x 55,3	55,7 x 121,8 x 55,3	59,7 x 85,9-92 x 56,4
Dimensioni nicchia L x A x P	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 86-92 x 56,5
Profondità, inclusa distanza muro	(cm)	55	55	56,5
Peso netto	(kg)	89	64	48
Peso per trasporto	(kg)	101	74	51
Dimensioni prodotto imballato L x A x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	64 x 93 x 71
Tipologia e configurazione				
Frigorifero / congelatore / vino		–/–/•	–/–/•	–/–/•
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling / Zona igrometrica		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/–/•	•/–/•	•/–/•
Pannellato/porta pannellabile		–/–	–/–	–/–
Volume / Dati di consumo				
Capacità totale	(l)	254	159	101
N. di bottiglie di vino standard (0,75 litri)	(N.)	80	48	38
Classe di efficienza energetica		G	G	F
Consumo energetico giornaliero[1]	(kWh/24h)	0,444	0,414	0,288
Consumo energetico annuale[1]	(kWh)	162	151	105
Livello di rumorosità	(dB (A) re 1 pW)	32	32	34
Classe di efficienza acustica		B	B	B
Classe climatica[2]		SN-ST	SN-ST	SN-ST
Caratteristiche				
Temperatura / Zone climatiche	(N.)	2	2	2
Indicatore temperatura interna/esterna		•/–	•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Sbrinamento automatico: raffreddamento/Zona igrometrica/ congelatore		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Luce presentazione		•	•	•
Serratura		–	–	–
Controllo umidità		•	•	•
Filtro aria a carboni attivi		•	•	•
Vibrazioni ridotte		•	•	•
Protezione raggi UV		•	•	•
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/–	•/–	•/–
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[3]		–	–	–
Raffreddamento				
Distribuzione dinamica dell'aria		•	•	•
Cantina per vino				
Ripiani		10	6	5
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili / estraibili		–/•	–/•	–/•
Ripiani totalmente estraibili / estraibili		–/–	–/–	–/–
Storage di bottiglie Magnum		•	•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		–	–	–
Valori di collegamento				
Assorbimento totale	(kW)	0,13	0,13	0,13
Collegamento per carico acqua		–	–	–

• Di serie. – Non disponibile. [1] Il consumo dipende dall'uso dell'apparecchio/luogo di utilizzo.

[2] L'apparecchio garantisce la sua piena funzionalità se ubicato all'interno di un ambiente temperatura nei limiti delle seguenti classi climatiche: SN-ST (+10 °C a +38 °C), SN-T (+10 °C a +43 °C). [3] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.



LAVASTOVIGLIE | LAVATRICE | ASCIUGATRICE

Lavastoviglie serie 400 362

Lavastoviglie serie 200 366

Note addizionali di progettazione 374

Accessori | Accessori speciali per lavastoviglie 382

Tabelle tecniche 384

Lavatrice 386

Asciugatrice 387

Tabelle tecniche 388



Lavastoviglie serie 400
DF 481/DF 480

DF 481 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 480 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
2 inserti per leccarde Gastronorm
1 supporto per calici a stelo lungo
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Highlights
— Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
— 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo Plus per una pulizia accurata nel cestello inferiore.
— Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
— Interni perfettamente illuminati.
— Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
— Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
— Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Tasto informazioni.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Programma Intelligent per adattare un ciclo in base al feedback dell'utente.
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Aggiornamenti software.
Programmi scaricabili.

Programmi
8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:
Intensivo Plus.
Power.
Mezzo carico.
Igiene.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
Irroratore motorizzato.
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/33 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

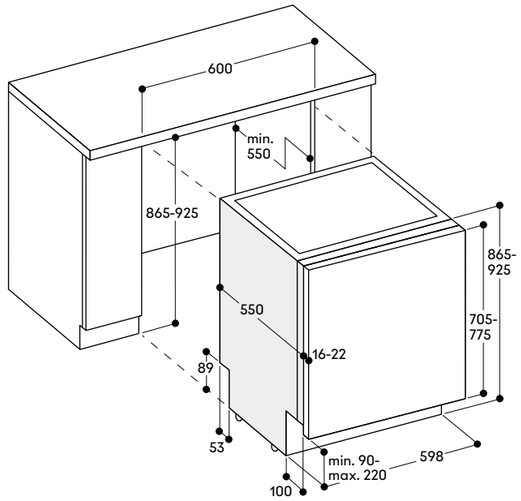
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,626 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

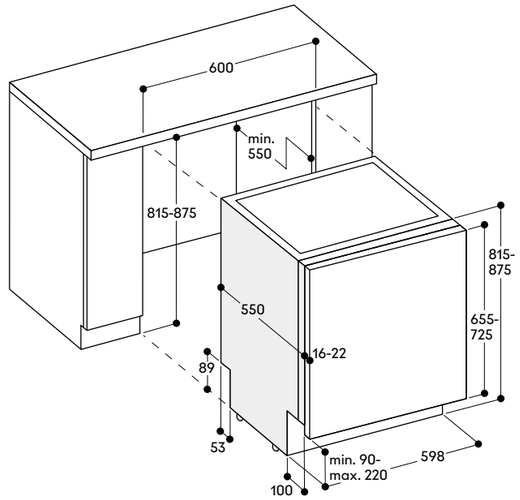
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

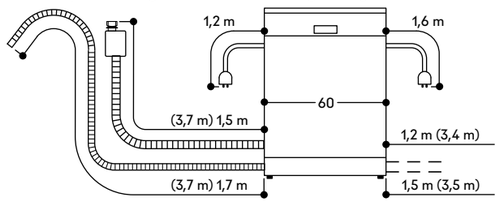
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



Lavastoviglie serie 400
DF 481/DF 480-F

DF 481 101F
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
con cerniera sliding

DF 480 101F
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm
con cerniera sliding



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
2 inserti per leccarde Gastronorm
1 supporto per calici a stelo lungo
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Highlights
— Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
— 8 programmi con AquaSensor e 4 opzioni, come Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo Plus per una pulizia accurata nel cestello inferiore.
— Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore e inferiore).
— Interni perfettamente illuminati.
— Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
— Cerniere sliding per riduzione dell'altezza dello zoccolo fino a 50 mm o installazione a colonna.
— Info-Light laterale.
— Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Tasto informazioni.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light laterale.

Caratteristiche tecniche
Interni perfettamente illuminati grazie alla retroilluminazione sull'intera parete posteriore.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detersivi combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Programma Intelligent per adattare un ciclo in base al feedback dell'utente.
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Aggiornamenti software.
Programmi scaricabili.

Programmi
8 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programma Notte.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio).

4 opzioni:
Intensivo Plus.
Power.
Mezzo carico.
Igiene.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
Irroratore motorizzato.
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/33 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

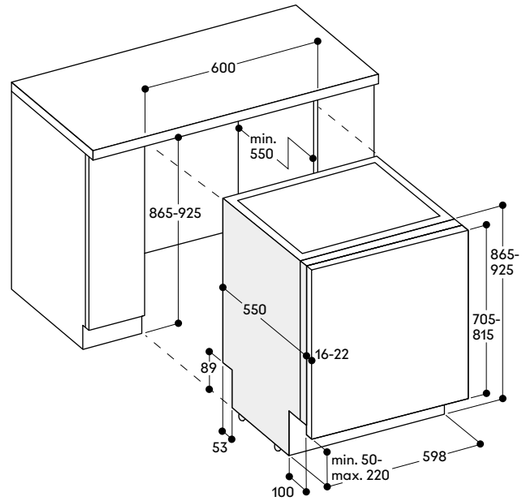
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,626 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

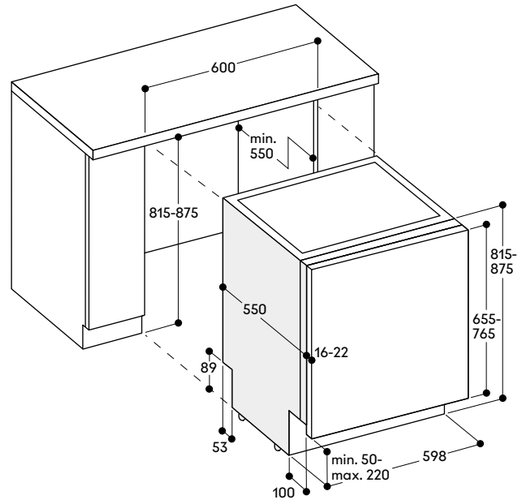
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

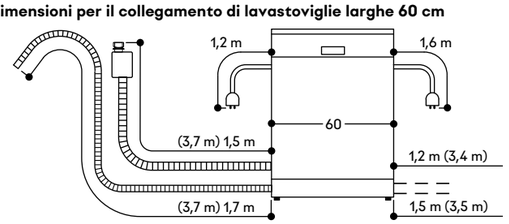
Altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding



Altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



Lavastoviglie serie 200
DF 271/DF 270

DF 271 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 270 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Highlights
— Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
— 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
— Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
— Illuminazione interna.
— Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
— Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
— Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.
Aggiornamenti software.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/33 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

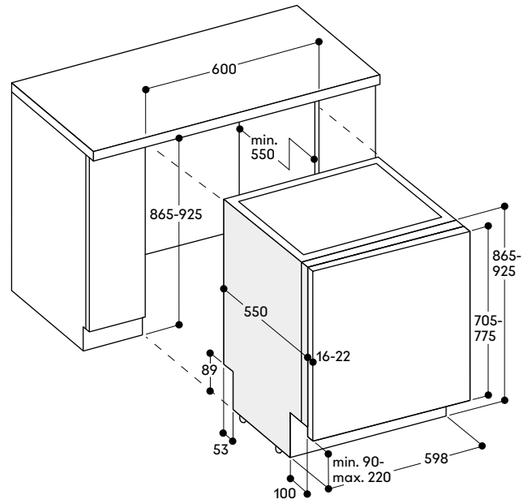
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,725 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

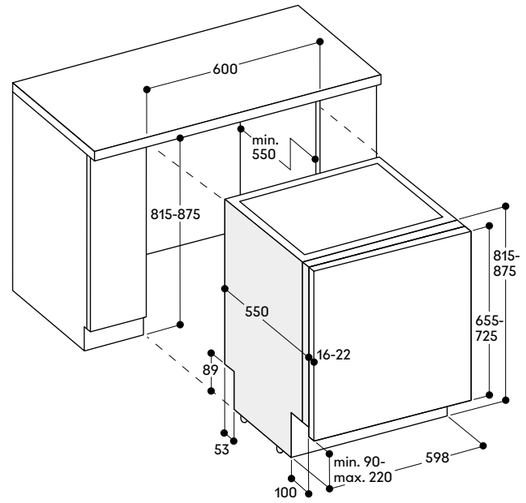
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

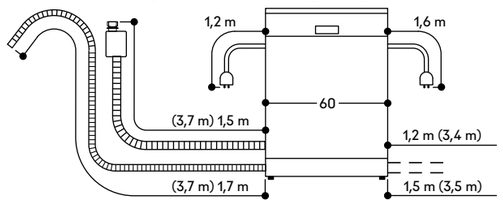
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



Lavastoviglie serie 200
DF 271/DF 270-F

DF 271 101F
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
con cerniera sliding

DF 270 101F
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm
con cerniera sliding



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 13 coperti totali.

DA 042 030
Contenitore per posate in argento

DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.

DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Highlights
- Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Illuminazione interna.
- Funzione apertura push-to-open: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Cerniere sliding per riduzione dell'altezza dello zoccolo fino a 50 mm o installazione a colonna.
- Info-Light laterale.
- Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light laterale.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.
Aggiornamenti software.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/33 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

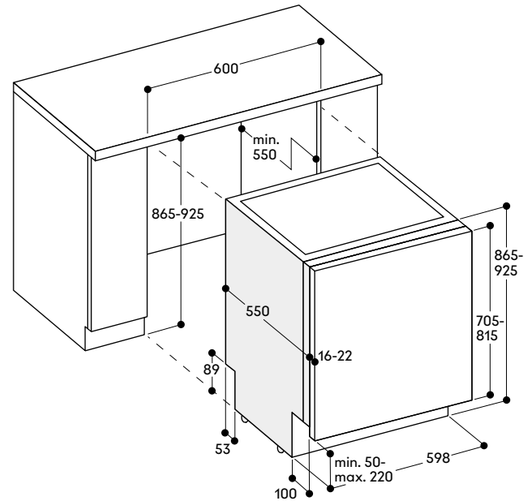
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,275 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

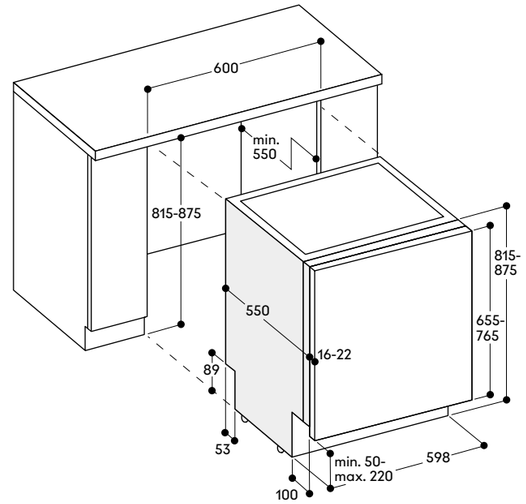
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 11 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.
L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

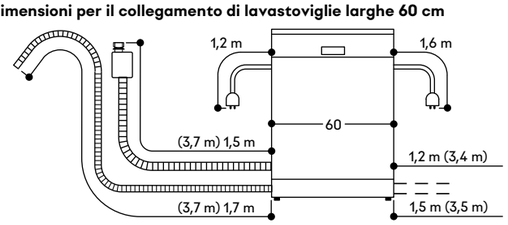
Altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding



Altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



Lavastoviglie serie 200
DF 261/DF 260

DF 261 101
A scomparsa totale
Altezza 86,5 cm
DF 260 101
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno
1 kit profili acciaio inox

Accessori per l'installazione
GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 14 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.
DA 045 060
Terzo cestello in metallo
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.

Highlights
— Protezione ottimale di cristalleria e accessori delicati in vetro grazie all'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite, al design elaborato del cestello e all'addolcimento intelligente dell'acqua.
— 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
— Sistema di cestelli flessibili.
— Illuminazione interna.
— Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
— Silenziosa: 43 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Assistente per l'asciugatura per l'apertura opzionale della porta al termine del programma.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Assistente per la scelta del programma.
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.
Aggiornamenti software.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (35 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Mezzo carico.

Cura della lavastoviglie.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
ExtraCleaning area GlassCare: attivazione manuale di speciali ugelli posizionati nell'irroratore dedicato che garantiscono un ulteriore getto di acqua per un lavaggio ancora più efficace dell'interno dei bicchieri.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 86,5 cm: 29/28, 26,5/30,5 o 24/33 cm rispettivamente.
Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

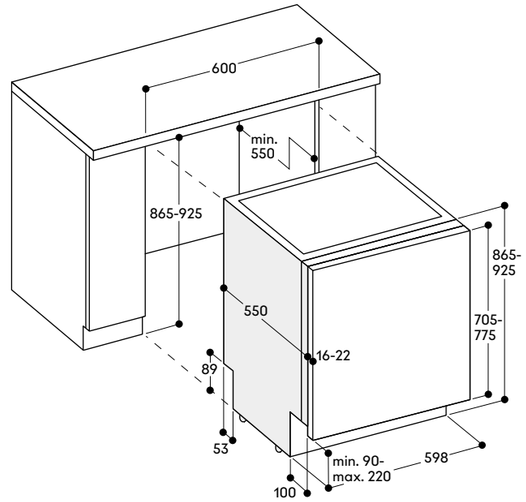
12 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,635 kWh di energia.
Potenza sonora 43 dB (re 1 pW).

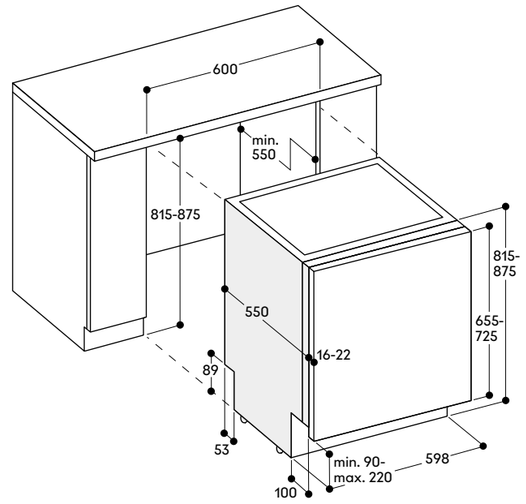
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).
L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 10/8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4".
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

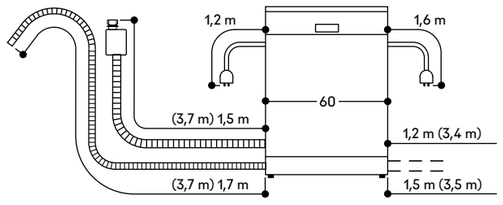
Altezza lavastoviglie 86,5 cm



Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm



Lavastoviglie serie 200
DF 210

DF 210 100
A scomparsa totale
Altezza 81,5 cm



In dotazione
1 irroratore per lavaggio teglie forno

Accessori per l'installazione
DA 020 011
Kit profili acciaio inox per lavastoviglie alte 81,5 cm
GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.
GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (2 m)

Accessori speciali
DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili, coltelleria e tazzine. Per raggiungere 14 coperti totali.
DA 042 030
Contenitore per posate in argento
DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.

Highlights
— 6 programmi con AquaSensor e 3 opzioni tra cui Power per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie in 57 minuti e Intensivo per una pulizia particolarmente accurata nel cestello inferiore.
— Sistema di cestelli flessibili.
— Illuminazione interna.
— Info-Light.
— Silenziosa: 44 dB.

Funzionamento
Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante, ingresso dell'acqua.
Tasti Touch Control.
Riduzione flessibile del tempo di ciclo, anche durante un ciclo attivo.
Funzione personalizzazione per memorizzare combinazioni individuali di programmi.
Tasto informazioni.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnale visivo e acustico di fine programma.
Info-Light.

Caratteristiche tecniche
Ampia illuminazione interna.
AquaSensor.
Sensore di carico.
Sistema Auto 3in1: riconoscimento utilizzo detergenti combinati.
Rigenerazione elettronica delle resine.
Scambiatore di calore.
Controllo elettronico della temperatura.
Sistema a tre filtri, autopulenti.
Soft lock.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Riduzione temporanea del rumore.
Programmi scaricabili.
Aggiornamenti software.

Programmi
6 programmi:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Lavaggio rapido 45 °C (29 min.).
Funzione personalizzazione (impostazione di default: Prelavaggio)

3 opzioni:
Intensivo.
Power.
Asciugatura extra.

Caratteristiche
Sistema di cestelli flessibili.

Cestello superiore:
Estrazione completa.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.

Cestello inferiore:
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per la protezione ottimale di bicchieri.
Supporto divisibile per bicchieri.
Cestello posate.

Dimensioni massime piatti (cestello superiore/inferiore) per lavastoviglie alta 81,5 cm: 27/25, 24,5/27,5 o 22/30 cm rispettivamente.

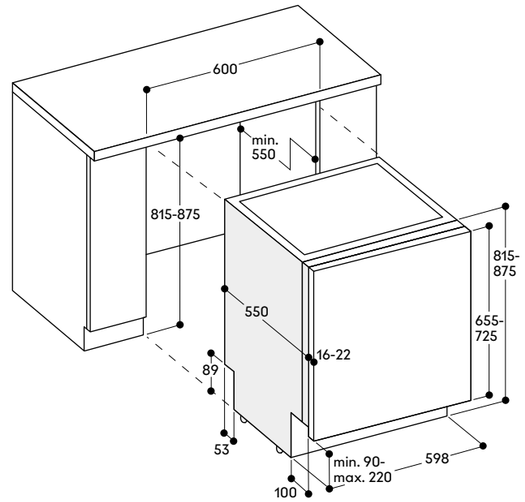
13 coperti.
Massima capacità di carico 23 calici.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica D in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Da 9,5 l di acqua.
Da 0,836 kWh di energia.
Potenza sonora 44 dB (re 1 pW).

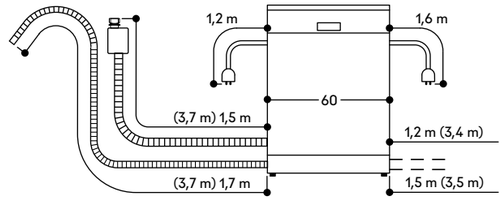
Precauzioni di montaggio
Piedini regolabili in altezza.
Rientro zoccolo frontale 100 mm (vedere disegno tecnico).
Piedini posteriori regolabili dal fronte.
Peso pannello porta consentito fino a 8,5 kg.
Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2000-2400 W.
Cavo di collegamento elettrico.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

Altezza lavastoviglie 81,5 cm



Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm



( ) valori con prolunga

Misure in mm

Note addizionali di progettazione per lavastoviglie standard (senza cerniere sliding)

Per altezze nicchie da 815 a 855 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 885 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

Per le lavastoviglie con proiezione a terra TimeLight, l'altezza max dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per assicurare una proiezione ottimale.

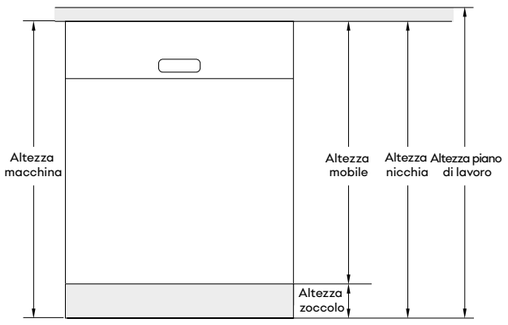
	Altezza mobile 655 — 765 mm					Altezza mobile 705 — 815 mm						
Altezza nicchia in mm →	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
↓ Altezza zoccolo in mm												
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	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 = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 480/DF 270/DF 260/DF 210, (S) = soluzione speciale

❻ = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 481/DF 271/DF 261, (S) = soluzione speciale

(S) = Soluzione con cerniera pieghevole (ordinabile come parte di ricambio ET-Nr. 00 648 174) / pannello mobile cucina diviso

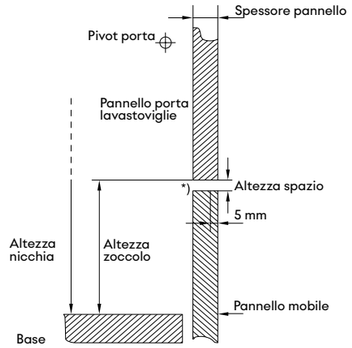
(D) = Soluzione speciale con spazio di 10 mm dal top di lavoro → Spaziatore / sicurezza bambini non possibili



Note addizionali di progettazione - installazione a colonna di lavastoviglie standard (senza cerniere sliding)

Installazione a colonna senza taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.

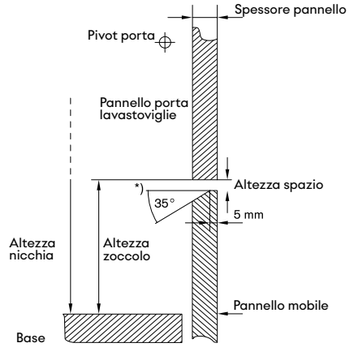


*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5	
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
825	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
835	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5	19
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
845	16				10,5	11	12	13	14,5	16,5
	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
855	16					10,5	11	12	13	14,5
	19					12	12,5	13,5	15	16,5
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5
865	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5	
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
875	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
885	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5	19
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
895	16				10,5	11	12	13	14,5	16,5
	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
905	16					10,5	11	12	13	14,5
	19					12	12,5	13,5	15	16,5
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5
915	16						10,5	11	12	13
	19						12	12,5	13,5	15
	22						13,5	14,5	15,5	16,5
925	16							10,5	11	12
	19							12	12,5	13,5
	22							13,5	14,5	15,5

Installazione a colonna con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
825	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18
835	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14
845	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5
855	16					6,5	6,5	7	7,5	8
	19					7	7,5	8	8,5	9,5
	22					7,5	7,5	8	9	9,5
865	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
875	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18
885	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14
895	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5
905	16					6,5	6,5	7	7,5	8
	19					7	7,5	8	8,5	9,5
	22					7,5	7,5	8	9	9,5
915	16						6,5	6,5	7	7,5
	19						7	7,5	8	8,5
	22						7,5	7,5	8	9
925	16							6,5	6,5	7
	19							7	7,5	8
	22							7,5	7,5	8

Note addizionali di progettazione per lavastoviglie con cerniera sliding

Per altezze nicchie da 815 a 860 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 880 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

L'utilizzo di una macchina con **cerniera sliding** dipende da diversi fattori.

I pannelli porta non possono essere usati con lavastoviglie con cerniera sliding.

Altezza zoccolo in mm ↓ / Altezza nicchia in mm →	Altezza anta del mobile 655 — 765 mm										Altezza anta del mobile 705 — 815 mm												
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
50	❶										❻												
55	❶	❶									❻	❻											
60	❶	❶	❶								❻	❻	❻										
65	❶	❶	❶	❶							❻	❻	❻	❻									
70	❶	❶	❶	❶	❶						❻	❻	❻	❻	❻								
75	❶	❶	❶	❶	❶	❶					❻	❻	❻	❻	❻	❻							
80	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶				❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻						
85	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶			❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻					
90	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶		❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻				
95	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻			
100	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻		
105	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	
110	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻
115	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻	❻
120	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻	❻
125	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻	❻
130	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻	❻
135	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻	❻
140	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻	❻
145	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻
150	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
155	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
160	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
165		❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
170			❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*/❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
175				❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
180					❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*		❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
185						❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*			❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
190							❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*				❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
195								❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*					❻*	❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
200									❶*	❶*	❶*	❶*	❶*						❻*	❻*	❻*	❻*	❻*
205										❶*	❶*	❶*	❶*							❻*	❻*	❻*	❻*
210											❶*	❶*	❶*								❻*	❻*	❻*
215												❶*	❶*									❻*	❻*
220													❶*										❻*

❶ = altezza lavastoviglie 81,5 cm con cerniera sliding DF 480 101F / DF 270 101F
❻ = altezza lavastoviglie 86,5 cm con cerniera sliding DF 481 101F / DF 271 101F
* Possibile anche con lavstoviglie senza cerniera sliding.

Note addizionali di progettazione - installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding - **senza taglio inclinato** del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)																									
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
	19	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	5	5	8						
	22	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	6	6,5	11						
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
	19		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	5	5	8					
	22		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	6	6,5	11					
825	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6				
	19			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	5	5	8				
	22			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	6	6,5	11				
830	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
	19				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	5	5	8			
	22				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	6	6,5	11			
835	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6		
	19					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	5	5	8		
	22					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	6	6,5	11		
840	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
	19						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	5	5	8	
	22						3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11		
845	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6
	19							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	5	5	8
	22							3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11	
850	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
	19								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	5	5
	22								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	6	6,5
855	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4
	19									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	5
	22									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	6
860	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
	19										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
	22										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
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
	19	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	5	5	8						
	22	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	6	6,5	11						
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
	19		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	5	5	8					
	22		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	6	6,5	11					
875	16			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6				
	19			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	5	5	8				
	22			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	6	6,5	11				
880	16				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
	19				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	5	5	8			
	22				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	6	6,5	11			
885	16					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
	19					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	5	5	8		
	22					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	6	6,5	11		
890	16						3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
	19						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	5	5	8	
	22						3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11		
895	16							3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6
	19							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	5	5	8
	22							3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11	
900	16								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
	19								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	5	5
	22								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	6	6,5
905	16									3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4
	19									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	5
	22									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	6
910	16										3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
	19										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
	22										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
915	16											3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	19											3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5
	22											3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5
920	16												3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
	19												3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5
	22												3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5
925	16													3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5
	19													3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
	22													3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5

Note addizionali di progettazione - installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding

Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera sliding - **con taglio inclinato** del pannello

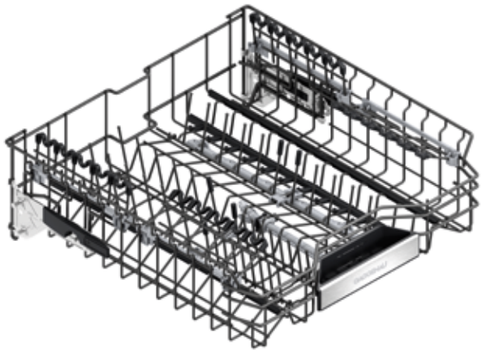
La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)																										
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
815	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
	19	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	3,5	4	8						
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
820	16		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
	19		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	3,5	4	8					
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
825	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6				
	19			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	3,5	4	8				
	22			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
830	16				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
	19				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	3,5	4	8			
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
835	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
	19					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	3,5	4	8		
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11		
840	16						2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3,5	6	
	19						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	3,5	4	8	
	22						2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	
845	16							2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6
	19							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	3	3,5	4	8
	22							2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
850	16								2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5
	19								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	3,5	4	
	22								2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	
855	16									2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3
	19									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	3,5
	22									2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5
860	16										2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
	19										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
	22										2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
865	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
	19	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	3,5	4	8						
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11						
870	16		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
	19		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	3,5	4	8					
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
875	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6				
	19			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	3,5	4	8				
	22			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
880	16				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
	19				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	3,5	4	8			
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
885	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
	19					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	3,5	4	8		
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11		
890	16						2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
	19						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	3,5	4	8	
	22						2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	
895	16							2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6
	19							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	3	3,5	4	8
	22							2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
900	16								2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5
	19								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	4		
	22								2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	
905	16									2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3
	19									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	3,5
	22									2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	
910	16										2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	
	19										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	
	22										2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
915	16											2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	
	19											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	
	22											2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	
920	16												2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19												2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	
	22												2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	
925	16													2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19													2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
	22													2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3

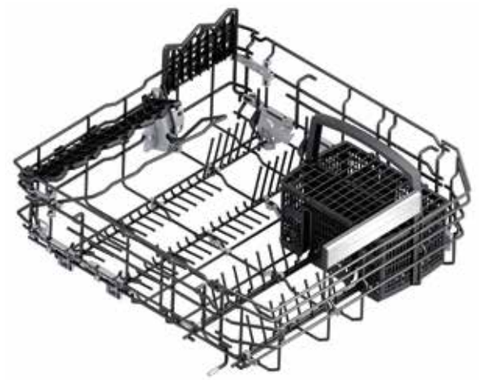
Accessori e accessori speciali per lavastoviglie

Cestelli flessibili
Cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli e chiusura ammortizzata del cestello superiore e inferiore.
Per maggiore flessibilità e maneggevolezza quando si carica e scarica la lavastoviglie.

Cestello superiore
6 inserti abbattibili.
4 supporti abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri.
Extra Cleaning area GlassCare con irroratore dedicato.
Guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata, completamente estraibili.
Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello superiore.



Cestello inferiore
8 inserti abbattibili.
2 supporti abbattibili per una protezione ottimale dei bicchieri.
Supporto bicchieri divisibile.
Cestello posate.
Guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata.
Maniglia per estrazione facilitata del cestello inferiore.



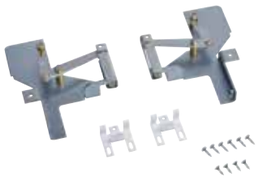
La configurazione del sistema di cestelli flessibili dipende dal modello.

DA 020 011
Kit profili acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm, altezza 62,2 cm.

DA 020 111
Kit profili acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 86,5 cm.
Set di 2, sx e dx.
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.
Larghezza 2,3 cm, profondità 2,3 cm, altezza 67,2 cm.



00 648 174
Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.
Soluzione di installazione per tutte le lavastoviglie con una nicchia alta fino a 92 cm e pannello diviso.
La cerniera è fissata allo zoccolo della macchina e la parte inferiore del pannello vi è montata sopra.
Altezza parte superiore del pannello:
64,5 - 68 cm per lavastoviglie con altezza 81,5 cm
69,5 - 73 cm per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ordinabile come parte di ricambio tramite centro assistenza.



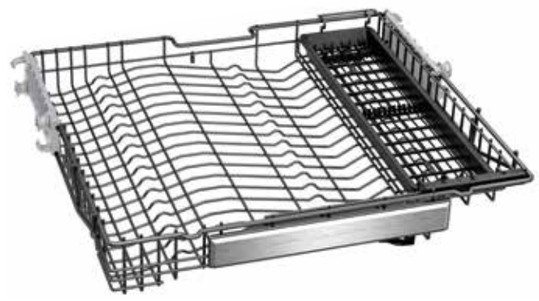
DA 041 160
Terzo cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 13 coperti totali.



DA 041 061
Terzo cestello per un ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per posate, grandi utensili, coltelleria e tazzine.
Per raggiungere 14 coperti totali.



DA 045 060
Terzo cestello in metallo.
Per lavastoviglie con altezza 8,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.



DA 045 061
Terzo cestello in metallo con guide telescopiche a scorrimento dolce.
Per lavastoviglie con altezza 86,5 cm.
Ulteriore livello sopra il cestello superiore.
Per grandi utensili e coltelleria, ampie ciotole e tazze basse.
Ripiano per coltelli regolabile.



DA 042 030
Contenitore per posate in argento.
Per tutte le lavastoviglie.
Realizzato in allumino per proteggere le posaterie in argento dalla corrosione.
Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.
L x A x P in cm: 5,5 x 20,2 x 4,1.



DA 043 000
Supporto per calici a stelo lungo.
Fino a 4 bicchieri.
Da posizionare nel cestello inferiore.



GH 045 010
Maniglia con 2 supporti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, altezza 49 mm, interasse di foratura 427 mm.



GZ 010 011
Prolunga per carico/scarico acqua (lunghezza 2 m).
Per allungare il tubo di carico e scarico acqua.



Lavastoviglie serie 400 e serie 200







Tipologia		**Lavastoviglie**	**Lavastoviglie**	**Lavastoviglie**
Modello		A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
Apertura porta		push-to-open	push-to-open	push-to-open
Altezza apparecchio 81,5 cm		DF 480 101		DF 270 101
Altezza apparecchio 86,5 cm		DF 481 101		DF 271 101
Altezza apparecchio 81,5 cm con cerniera sliding			DF 480 101F	
Altezza apparecchio 86,5 cm con cerniera sliding			DF 481 101F	
Larghezza/Capacità				
Larghezza	(cm)	60	60	60
Numero coperti		12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]
Diametro piatti fino a	(cm)	30[1]/33[2]	30[1]/33[2]	30[1]/33[2]
Valori di consumo e rumorosità[5]				
Classe di efficienza energetica		B	B	B
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A
Programma Test[5]		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durata programma[6]	(h:min)	4:55	4:55	4:55
Acqua[7]	(l)	9,5	9,5	9,5
Energia[8]	(kWh)	63	63	63
Rumorosità	(dB (A) re 1 pW))	43	43	43
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
Programmi				
Numero di programmi + opzioni		8 + 4	8 + 4	6 + 3
Programmi		Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C	Auto 35°C - 45°C
		Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C	Auto 45°C - 65°C
		Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C	Auto 65°C - 75°C
		Intensive 70 °C	Intensive 70 °C	
		Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
		Programma Notte	Programma Notte	
		Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
		Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)
Opzioni		Intensivo Plus	Intensivo Plus	Intensivo
		Power	Power	Power
		Mezzo Carico	Mezzo Carico	Mezzo Carico
		Igiene	Igiene	
Cura della lavastoviglie		•	•	•
Caratteristiche				
Protezione bicchieri con Zeolite / Protezione bicchieri		•/—	•/—	•/—
AquaSensor / Sensore di carico		•/•	•/•	•/•
Funzione detergente automatica		•	•	•
Riconoscimento del detergente		•	•	•
Rigenerazione elettronica		•	•	•
Scambiatore di calore		•	•	•
Asciugatura a bassa temperatura con Zeolite		•	•	•
Drying Assistant: apertura automatica porta a fine ciclo		•	•	•
Controllo elettronico della temperatura		•	•	•
Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante		•/•	•/•	•/•
Indicatore ingresso acqua		•	•	•
Visualizzazione tempo residuo		•	•	•
Time projection: proiezione tempo residuo		•	—	•
Info-Light laterale / Info-Light		—/—	•/—	—/—
Riduzione flessibile del tempo di ciclo		•	•	•
Ampia illuminazione interna posteriore / Illuminazione interna con punti luce LED		•/—	•/—	—/•
Avvio ritardato		24 h	24 h	24 h
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[10]		•	•	•
Soft lock		•	•	•
Sistema a tre filtri autopulenti		•	•	•
Terzo cestello per posate, grandi utensili e tazzine		DA 041 160[9]	DA 041 160[9]	DA 041 160[9]
Terzo cestello in metallo per ciotole, tazze basse, coltelleria		DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]	DA 045 061[2/9]
Guide telescopiche / Chiusura ammortizzata		•/•	•/•	•/—
Inserti abbattibili nel cestello superiore/inferiore		6/8	6/8	6/8
Supporti abbattibili nel cestello superiore/inferiore		4/2	4/2	4/2
Rackmatic a 3 livelli		•	•	•
AquaStop		•	•	•
Irroratore per lavaggio teglie forno / Supporto leccarde Gastronorm / Supporto per calici a stelo lungo		•/•/•	•/•/•	•/—/—
Valori di collegamento				
Connessione acqua calda/acqua fredda		•/•	•/•	•/•
Assorbimento totale	(kW)	2,4	2,4	2,4







Lavastoviglie	**Lavastoviglie**	**Lavastoviglie**
A scomparsa totale	A scomparsa totale	A scomparsa totale
push-to-open	Maniglia	Maniglia
	DF 260 101	DF 210 100
	DF 261 101	
DF 270 101F		
DF 271 101F		
60	60	60
12/13[3]	13/14[4]	13/14[4]
30[1]/33[2]	30[1]/33[2]	30[1]
B	B	D
A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
4:55	3:55	4:55
9,5	9,5	9,5
63	64	84
43	43	44
0,5/2,0	0,5/2,0	0,5/2,0
6 + 3	6 + 3	6 + 3
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
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C
Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)	Funzione personalizzazione (Prelavaggio)
Intensivo	Intensivo	Intensivo
Power	Power	Power
Mezzo Carico	Mezzo Carico	
		Extra Asciutto
•	•	—
•/—	•/—	—/•
•/•	•/•	•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	—
•	•	—
•	•	•
•/•	•/•	•/•
•	•	•
•	•	•
—	•	—
•/—	—/—	—/•
•	•	•
—/•	—/•	—/•
24 h	24 h	24 h
•	•	•
•	•	•
•	•	•
DA 041 160[9]	DA 041 061[9]	DA 041 061[9]
DA 045 061[2/9]	DA 045 060[2/9]	—
•/—	—/—	—/—
6/8	6/8	6/8
4/2	4/2	4/2
•	•	•
•	•	•
•/—/—	•/—/—	•/—/—
•/•	•/•	•/•
2,4	2,4	2,4

• Di serie. — Non predisposto. [1] Altezza apparecchio 81,5 cm. [2] Altezza apparecchio 86,5 cm. [3] Con accessorio speciale DA 041 160. [4] Con accessorio speciale DA 041 061.
[5] Valori secondo normativa EU 2019/2017. [6] Durata del programma Eco. [7] Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco).
[8] Consumo di energia in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco). [9] Accessori speciali. [10] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.



Lavatrice
WM 260

WM 260 166
Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,5 cm



Accessori speciali
WM Z23 81
Prolunga Aquastop per tubo di carico dell'acqua fredda (2 m)
Diametro interno 10 mm / esterno 15 mm

Highlights
- Sistema intelligente iDos per il dosaggio automatico del detersivo e dell'ammorbidente per il massimo comfort d'uso e risultati di lavaggio perfetti.
- Cestello da 10 kg con luce interna.
- Funzione aggiungi bucato.
- Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
- Perfettamente combinabile con WT 260 165 e WT 260 166.

Funzionamento
Programmi automatici: risultati perfetti con un semplice gesto.
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Ampio display touch con testi e simboli intuitivi.
Visualizzazione del carico e indicazione dosaggio detersivo.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Segnali acustici multipli.

Caratteristiche tecniche
AquaSensor.
AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.
Sensore di carico acqua.
Programma anti-macchia automatico.
Riconoscimento automatico del carico.
Riconoscimento presenza schiuma.
Centrifuga variabile da 400 a 1600 giri/min.
Funzione aggiungi bucato.
Dynamic Wash System: innovativa tecnologia di lavaggio per miglior performance di pulizia.
Bilanciamento automatico del carico in centrifuga.
Sistema antipiega.
Sicurezza bambini.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Smart Energy (gestione intelligente dell'energia).
Smart Dry (selezione automatica del programma di asciugatura corretto in base al programma di lavaggio).
Controllo e monitoraggio da remoto.

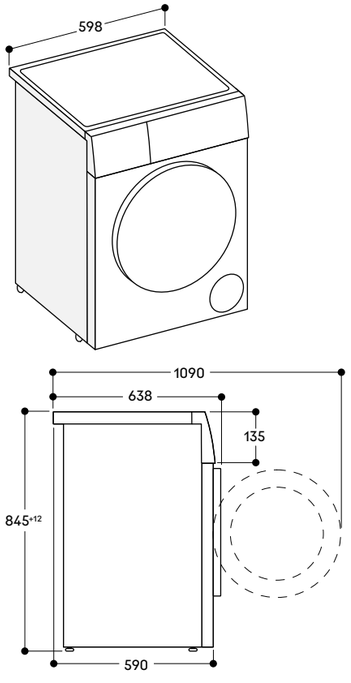
Programmi
Eco 40-60
Cotone
Cotoni colorati
Sintetici
Rapido/Mix
Delicati/Seta
Steam Assist
Automatico
Super 15/30
Igiene
Lana
Centrifuga/Scarico
Risciacquo
Programmi su app: Soft automatico, Camicie, Capi scuri, Piumini, Sport, Pulizia cestello.
Opzioni: Controllo remoto, Mini carico, Preferiti, SpeedPerfect, Vapore, SkinCare, Prelavaggio, Macchie.

Caratteristiche
iDos per il dosaggio automatico di detersivo e ammorbidente.
Capacità di carico da 1 a 10 kg.
Illuminazione interna del cestello.
Cassetto detersivo con modalità di pulizia automatica dopo ciascun lavaggio.
Cestello in acciaio con struttura ad onda.
Innovativo motore BLDC con elevato risparmio energetico, maggiore silenziosità e con performance di lunga durata.

Valori di consumo
Classe di efficienza energetica A (EU19 EEC superdichiarazione -30%), in una scala di classi di efficienza energetica da A a G.
Consumo acqua 48 l.
Consumo energetico per 100 cicli 35 kWh.

Precauzioni di montaggio
Cerniera a sinistra.
Grande oblò con apertura a 188°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 85 cm.
Installabile a colonna sotto l'asciugatrice WT 260 166 con accessorio speciale WA 027 500.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 2,3 kW.
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,60 m.
Collegamento idrico con raccordo a vite 3/4''.



Misure in mm



Asciugatrice con pompa di calore
WT 260

WT 260 166
Libero posizionamento
Larghezza 60 cm
Altezza 84,2 cm



Accessori speciali
WM Z20 600
Cestello per l'asciugatura di tessuti di lana delicati, scarpe sportive e peluche.
Da utilizzare in combinazione con un programma di asciugatura a caldo temporizzato o con un programma speciale per il cestello.
Dimensioni: 360 x 310 x 310 mm
WA 027 500
Kit di connessione per installazione a colonna di asciugatrice e lavatrice.
Include un utile ripiano estraibile per il carico e lo scarico.
Dimensioni: 42 x 595 x 574 mm

Highlights
- Tecnologia a pompa di calore.
- Compressore Twin rotary per la riduzione del consumo di energia.
- Condensatore autopulente per rimozione automatica della lanugine.
- Asciugatura silenziosa a 58 dB.
- Smart Dry: seleziona automaticamente il corretto programma di asciugatura in base all'ultimo programma di lavaggio.

Funzionamento
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.
Ampio display touch con testi e simboli intuitivi.
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.
Partenza ritardata fino a 24 ore.
Seganli acustici multipli.

Caratteristiche tecniche
Sensore umidità e programmi a tempo.
Tecnologia pompa di calore.
Condensatore autopulente.
Funzione Refresh senza ciclo di lavaggio precedente.
Sistema anti-piega a fine programma.
Funzione aggiungi bucato.
Sicurezza bambini.

Servizi digitali selezionati (Gaggenau Home Connect)
Smart Energy (gestione intelligente dell'energia).
Smart Dry (selezione automatica del programma di asciugatura corretto in base al programma di lavaggio).
Controllo e monitoraggio da remoto.

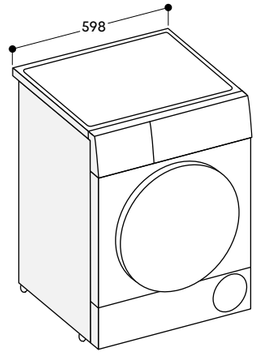
Programmi
Cotone
Cotone Eco
Sintetici Easy Care
Mix
Super 40'
Outdoor
Steam Assist
Camicie
Lana in cestello
Igiene
Asciugamani
Piumini
Programma a tempo caldo.
Programmi da app: Sport, Delicati, Sintetici, Programma a tempo freddo.
Opzioni: Smart Dry, Opzioni Refresh, Mini Carico, Controllo remoto, Antipiega, Stiro facile, Regolazione asciugatura, Velocità rotazione, Asciugatura delicata, Preferiti.

Caratteristiche
Cestello in acciaio con struttura a nido d'ape.
Asciugatura lana grazie al cestello dedicato incluso: i capi in lana non si restringono.
Capacità di carico da 1 a 9 kg.
Illuminazione interna del cestello.

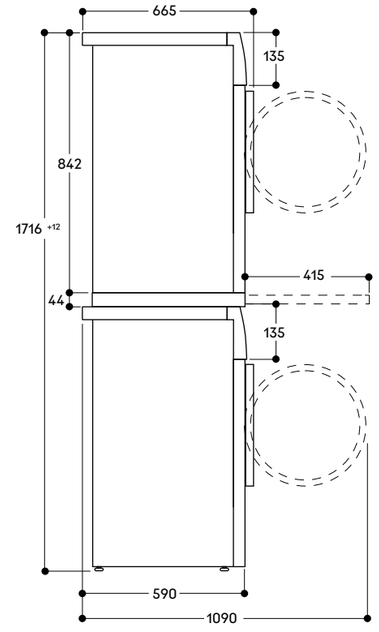
Valori di consumo
Classe di efficienza energetica B, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Precauzioni di montaggio
Combinabile perfettamente con WM 260 166.
Cerniera a destra, reversibile.
Grande oblò con apertura a 180°.
Piedini regolabili in altezza.
Altezza per installazione sottotop 84,2 cm.
Installabile a colonna sopra la lavatrice WM 260 166 con accessorio speciale WA 027 500.

Valori di collegamento
Assorbimento totale 0,6 kW.
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,45 m.



Vista laterale di WT 260 sopra WM 260 con kit di connessione



Misure in mm

Lavatrice



Tipologia		Lavatrice
Modello		WM 260 166
Colore		Bianco
Colore pannello		Nero
Dimensioni / Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P	(mm)	598 x 845 x 638
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò / Angolo apertura		Sinistra / 188 °
Capacità	(kg)	10
Consumi / Livello sonoro		
Classe di efficienza energetica[1]		A (A↑G)
Classe efficienza centrifuga		A
Consumo energetico totale annuo (100 cicli)[2]	(kWh)	35
Consumo acqua programma test[3]	(l)	48
Assorbimento in modalità spento / modalità stand-by	(W)	0,5
Programma Test		Eco 40-60
Programma test: velocità centrifuga[4]	(rpm)	1600
Programma test: durata ciclo pieno carico[5]	(min)	03:57
Programma test: rumorosità in fase di lavaggio / centrifuga	(dB)	45/72
Programmi		
Programmi lavaggio		Eco 40-60
		Cotone
		Cotoni colorati
		Rapidi/Mix
		Delicati/Seta
		Lana
		Sintetici
		Super 15/30
		Steam Assist
		Igiene
		Automatico
		Centrifuga/Scarico
		Risciacquo
Programmi addizionali		Soft automatico, Camicie, Capi scuri, Piumoni, Sport, Pulizia cestello
Opzioni		iDos 1 / iDos 2
		Preferiti
		SpeedPerfect
		Controllo remoto
		Mini carico
		Macchie
		Vapore, SkinCare, Lavaggio silenzioso, Prelavaggio
Temperature lavaggio	(°C)	Freddo/30/40/60/90
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Ampio display LED con testi e simboli intuitivi		•
Rilevamento peso del carico		•
Sistema di dosaggio intelligente		•
Indicazioni svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Aggiungi bucato		•
Indicazione fine lavaggio		Display, segnale acustico
AquaSensor / Sensore di flusso		• / •
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica		• / •
AquaStop garantito a vita		•
Sistema antipiega		•
Sicurezza bambini		•
Numero contenitori per sistema iDos		2
Cassetto autopulente		•
Ampio cestello con struttura ad onda		•
Illuminazione interna		•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[6]		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	2,3
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	160
Lunghezza del tubo di carico	(cm)	150
Lunghezza del tubo di scarico	(cm)	150
Massima altezza scarico	(cm)	100

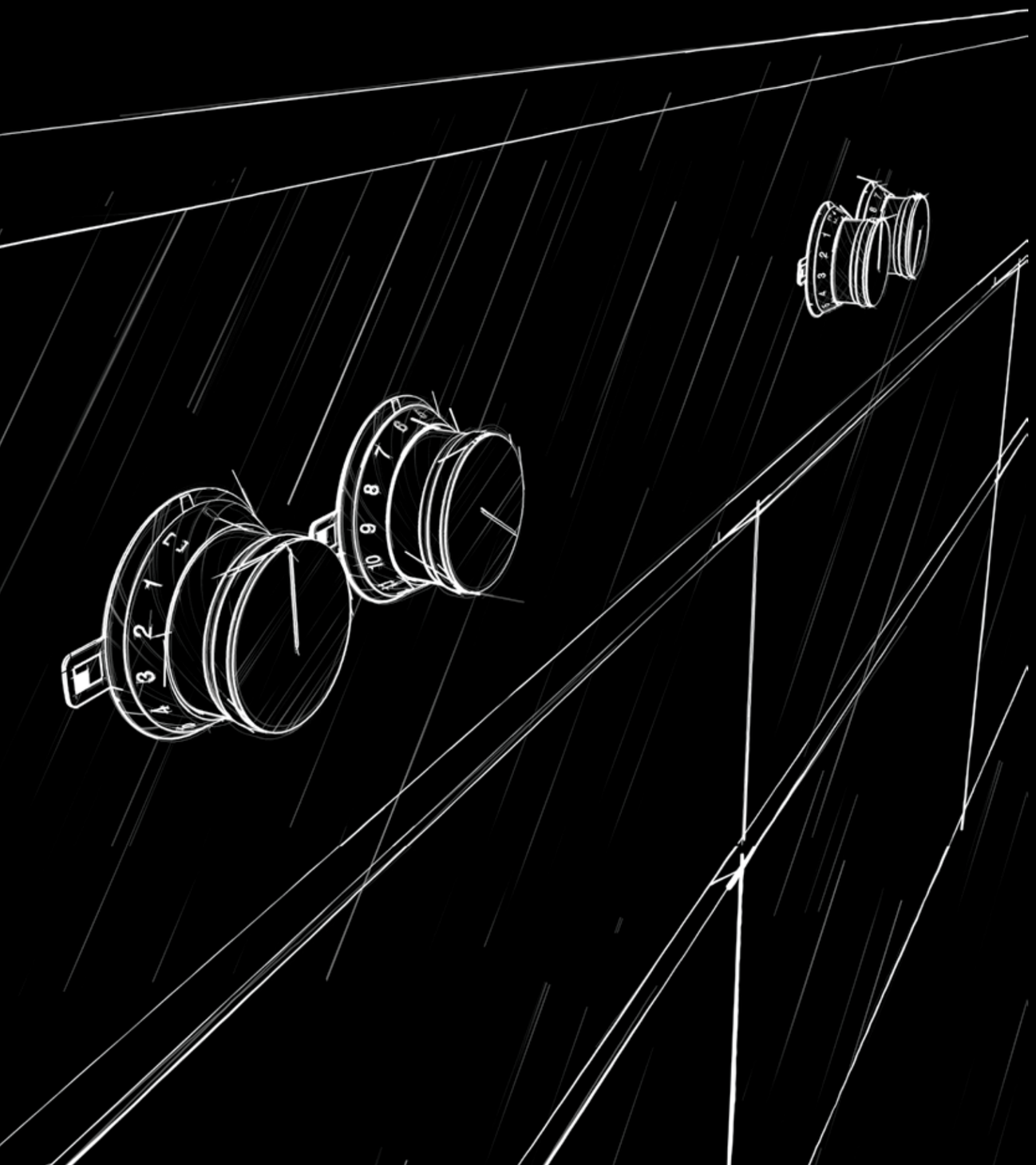
• Di serie. [1] Su una scala di classi di efficienza energetica da A a G. [2] Consumo energetico in kWh/100 cicli attivi (con programma Eco 40-60).
[3] Consumo dell'acqua in litri/ciclo attivo (con programma Eco 40-60). [4] I valore specificato è arrotondato. [5] Durata del programma Eco 40-60.
[6] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.
Valori secondo normativa EU 2019.

Asciugatrice con pompa di calore



Tipologia		Asciugatrice con pompa di calore
Modello		WT 260 166
Colore		Bianco
Colore pannello		Nero
Dimensioni / Capacità		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x A x P	(mm)	598 x 842 x 651
Altezza sotto top	(mm)	850
Cerniera oblò		Destra reversibile
Angolo apertura porta	(°)	180
Capacità	(kg)	9
Consumi / Livello sonoro		
Classe di efficienza energetica		B (A↑G)
Consumo annuo di energia (160 cicli)[1]	(kWh)	193
Programma Test		Cotone
Rumorosità	(dB)	58
Programmi		
Programmi asciugatura		Cotone
		Cotone Eco
		Sintetici Easy Care
		Mix
		Super 40
		Outdoor
		Steam Assist
		Camicie
		Lana nel cestello
		Igiene
		Asciugamani
		Piumini
		Programmi a tempo caldo
Programmi addizionali		Sport
		Delicati
		Sintetici
		Programmi a tempo freddo
Opzioni		Preferiti
		Smart Dry
		Opzioni Refresh
		Mini carico
		Controllo remoto
		Antipiega
		Regolazione asciugatura, Velocità di rotazione, Asciugatura delicata
Caratteristiche		
Controllo elettronico		•
Ampio display LED con testi e simboli intuitivi		•
Indicazione svolgimento programma		•
Indicazione tempo residuo		•
Avvio ritardato	(h)	24
Indicazione fine programma		Display, segnale acustico
Funzione aggiungi bucato		•
Tecnologia pompa di calore		•
Compressore Twin Rotary		•
Funzione Refresh		•
Autopulizia del condensatore		•
Sistema anti piega a fine programma		•
Sicurezza bambini		•
Cestello in acciaio con struttura a nido d'ape		•
Vetro frontale		•
Illuminazione interna		•
Servizi digitali (Gaggenau Home Connect) con WiFi[2]		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,6
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	145
Altezza massima di scarico	(cm)	100

• Di serie. [1] Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.
[2] L'utilizzo della funzionalità Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che non sono disponibili in tutti i Paesi.
Valori secondo normativa EU 2023.



ACCESSORI | GAGGENAU HOME CONNECT | SERVIZI

Il sistema Gastronorm 392

Etichetta energetica 393

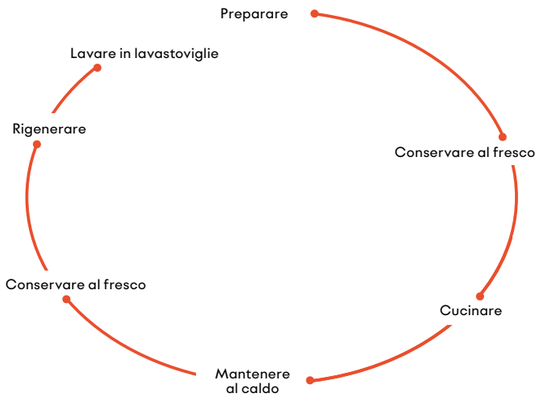
Gaggenau Home Connect 394

La garanzia e il Gaggenau Exclusive Club 395

Ecocontributo RAEE 396

Il sistema Gastronorm Gaggenau

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali.
Permette di prepararare e cuocere le pietanze nello stesso recipente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Le leccarde Gastronorm di Gaggenau sono staati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



Preparare.
Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

Conservare al fresco.
Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

Cucinare.
Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore GS o nostri forni GO in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

Mantenere al caldo.
Per riscaldare nei cassetti scaldavivande GW Gaggenau.

enerare / riscaldare.
Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore GS e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni GO in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

Lavare in lavastoviglie.
Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

Accessori Gaggenau - Sistemi Gastronorm

Consultare gli accessori disponibili per l'utilizzo con gli apparecchi Gaggenau.

Leccarde Gastronorm
GN 114/124

I seguenti accessori in acciaio inox igienico sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono lavabili in lavastoviglie. Per cucinare più pasti contemporaneamente, gli inserti per forni combi-vapore e a vapore nel formato GN 2/3 possono essere combinati secondo necessità con inserti più piccoli disponibili come accessori speciali nel formato GN 1/3.

GN 114 130
Leccarda Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 L, GN 1/3



GN 114 230
Leccarda Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 L, GN 2/3



GN 124 130
Leccarda Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 L, GN 1/3



GN 124 230
Leccarda Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 L, GN 2/3



Pirofila Gastronorm
GN 340

Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso, GN 2/3, altezza 165 mm, rivestimento antiaderente senza PFAS. La parte inferiore e superiore possono essere utilizzate separatamente come casseruola o padella, altezza 100 e 65 mm.
Per forni con funzione arrosto in combinazione con il ripiano telescopico estraibile BA 016 106 o BA 018 106 e per forni combinati a vapore con adattatore GN 010 330 e guide telescopiche triple estraibili BA 010 301 (ripiano telescopico estraibile e adattatore da ordinare separatamente).

GN 340 231
Pirofila Gastronorm in alluminio pressofuso GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente



Teppan Yaki
GN 232

GN 232 110
Accessorio Teppan Yaki in materiale multistrato GN 1/1, 530 x 325 x 20 mm
Adatto anche a cucinare sul piano CX 492/482

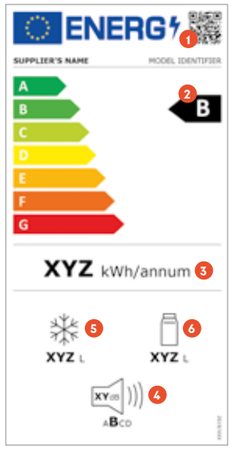


ETICHETTA ENERGETICA

Utilizzando elettrodomestici a risparmio energetico, si risparmiano risorse preziose e denaro.
Per questo motivo, quando si acquista un elettrodomestico, è bene considerare i valori di basso consumo energetico e idrico.

Gli sviluppi tecnologici hanno fatto sì che molti più prodotti siano in grado di ottenere una valutazione A+ o superiore.
Anche il comportamento degli utenti è cambiato, ed è per questo che sono state create nuove etichette ridimensionate che tengono conto di questo aspetto per lavatrici, lavasciuga, lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per vini. L'etichetta energetica per forni, piani cottura, centri di aspirazione e asciugatrici rimarrà invariata.

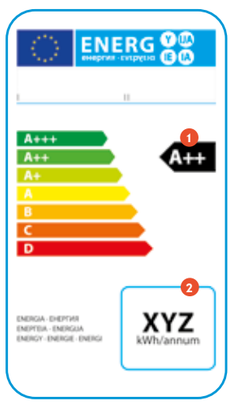
Per ulteriori informazioni visita: **www.gaggenau.com**



Nuova etichetta energetica per lavatrici, lavasciuga e lavastoviglie, centri di raffreddamento e cantine per vino

Esempio etichetta energetica per una combinazione frigo-congelatore

1. Codice QR
2. Classe di efficienza energetica
3. Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)
4. Emissioni di rumore aereo espresse in dB(A) re 1 PW e classe di emissione di rumore aereo
5. Volume totale di tutti i compartimenti del congelatore
6. Volume totale di tutti i compartimenti del frigorifero



Etichetta energetica per forni, piani cottura, centri di aspirazione e asciugatrici

1. Classe di efficienza energetica
2. Consumo energetico in kWh/anno (misurato in condizioni di funzionamento standard)

LO STRAORDINARIO È CONNESSO.

L'utilizzo dei servizi digitali tramite Gaggenau Home Connect.*



Scoprite come Gaggenau Home Connect può migliorare l'utilizzo degli elettrodomestici.

La differenza ha nome Gaggenau

È l'inizio del futuro della cucina. Con l'aiuto di un dispositivo digitale, è possibile, ad esempio, preriscaldare il forno, accendere il centro di aspirazione, avviare la lavastoviglie, scaricare manuali d'uso digitali e chiedere a un tecnico di eseguire un controllo diagnostico, il tutto a distanza.

L'integrazione in diversi sistemi di gestione domestica fa sì che la cucina rimanga il cuore della casa digitale. Si può chiedere ad esempio ad Amazon Alexa di preparare una tazza di caffè e di accendere il centro di aspirazione controllando il tempo rimanente del forno.

— Connessione:
Monitoraggio e controllo da remoto**.
Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di un tecnico online.

— Accesso:
Scaricamento dei manuali d'uso e utilizzo della nostra rete di partner.

— Integrazione:
Compatibile con diversi home management system.

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su https://www.gaggenau.com/global/appliances/home-connect

1. **Frigorifero-congelatore:** Controllo dei consumi energetici: impostare gli elettrodomestici in modalità Eco o Vacanza tramite l'App.
2. **Cantina per vini:** Utilizzando l'App è possibile portare il vino scelto a temperatura di servizio mentre si torna a casa.
3. **Lavatrice:** Comunicando tramite Gaggenau Home Connect, l'asciugatrice sceglie il programma più adatto ai capi che la lavatrice ha appena lavato.
4. **Forno:** Il cellulare avvisa quando gli antipasti sono pronti.
5. **Macchina per caffè completamente automatica:** Impostazione dell'apparecchio per il caffè mattutino accendendolo con il dispositivo mobile.
6. **Forno combinato a vapore:** Invio delle impostazioni della ricetta (temperatura, tempo e umidità) direttamente al forno.
7. **Piano cottura:** Ventilazione controllata dal piano cottura.
8. **Lavastoviglie:** L'applicazione suggerisce quale sia l'impostazione migliore per i bicchieri delicati e le pentole molto sporche.

App scaricabile qui:

* L'utilizzo delle funzionalità di Gaggenau Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: https://www.gaggenau.com/it/prodotti/home-connect. Gaggenau Home Connect è un servizio di Home Connect GmbH.

** Non utilizzabile per i piani cottura – L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

5 ANNI DI GARANZIA E IL GAGGENAU EXCLUSIVE CLUB

5 anni di garanzia inclusa

Acquistando i nostri prodotti dal 1° gennaio 2025, con prova di acquisto valida e datata da tale data, potrete beneficiare gratuitamente di una garanzia convenzionale di 5 anni, per una maggiore tranquillità e sicurezza nel tempo.

La garanzia convenzionale è valida esclusivamente per apparecchi acquistati e utilizzati in Italia, nella Repubblica di San Marino e nella Città del Vaticano.

Per maggiori informazioni: https://www.gaggenau.com/it/area-clienti/assistenza/garanzia-convenzionale

Gaggenau Exclusive Club

Il Gaggenau Exclusive Club il programma che raccoglie servizi, vantaggi e iniziative pensati esclusivamente per i clienti del nostro network di Premium Dealer.

Fedele ai valori del nostro marchio, Gaggenau Exclusive Club nasce per celebrare ciò che più ci ispira: l'unicità delle persone e la loro capacità di rendere straordinari gli spazi che abitano.

Per questo seguiamo ogni fase dell'esperienza con Gaggenau, offrendo un percorso curato, duraturo, impeccabile.

Unendovi al nostro spirito, potrete accedere a servizi esclusivi come Personal Chef, Premium Client Service, garanzia estesa a 6 anni, collaudo iniziale e check-up degli elettrodomestici, oltre alla possibilità di partecipare a eventi riservati, pensati per ispirarvi a scoprire, creare e vivere appieno l'universo Gaggenau.

Per maggiori informazioni: https://www.gaggenau.com/it/area-clienti/gaggenau-exclusive-club



© Copyright
BSH Elettrodomestici S.p.a.
Via Marcantonio Colonna, 35
20149 Milano
www.gaggenau.it | info.it@gaggenau.com

Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.
Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.
Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.
I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.
Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

Edizione aprile 2026

La differenza ha nome Gaggenau

www.gaggenau.it