

Tarifs et caractéristiques techniques
Edition 2018

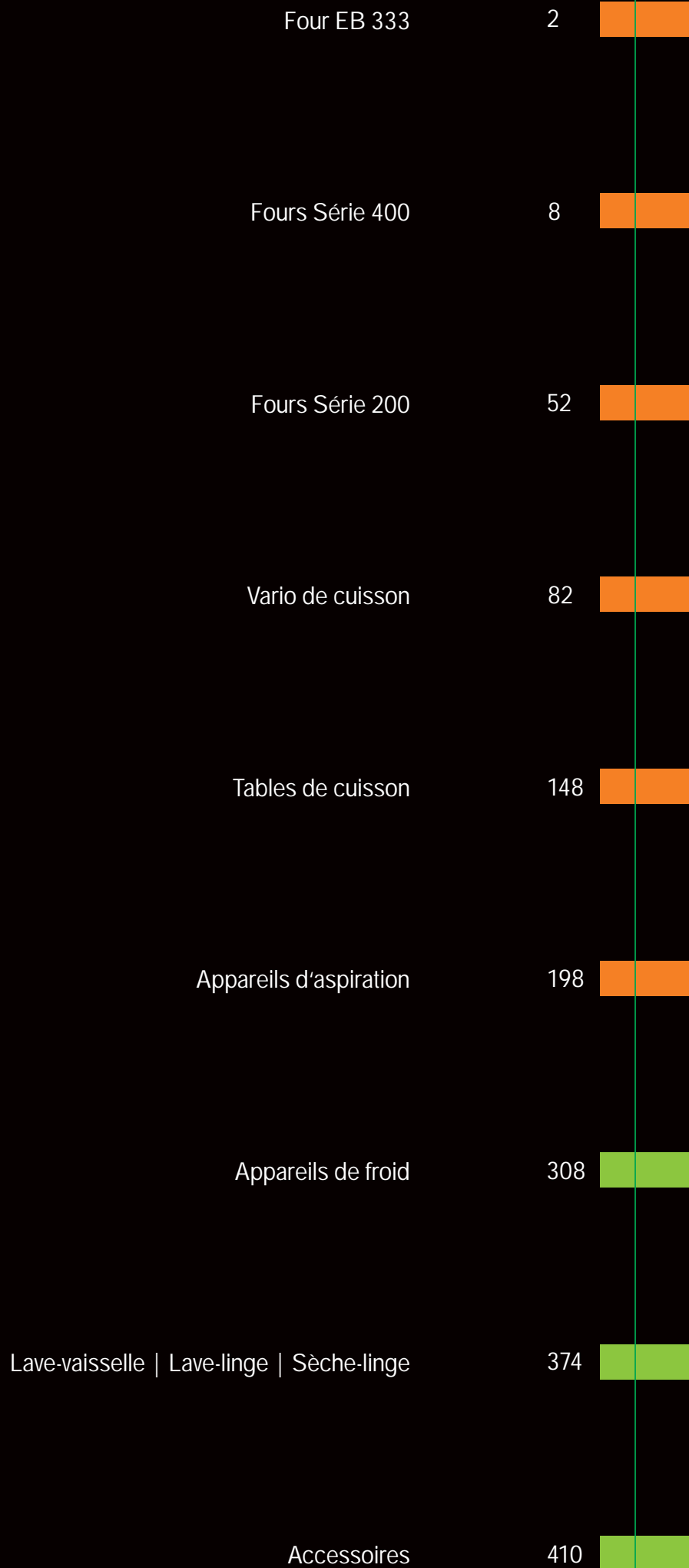


Gaggenau propose des produits d'exception de par leur finition parfaite, leur technologie innovante et leur design minimaliste.

Fours, fours vapeur, combi-vapeur, tiroir sous vide, machines à café, Vario et tables de cuisson, hottes, lave-vaisselle ou encore appareils dédiés au froid, tous répondent au niveau d'exigence des professionnels au profit des particuliers. Faisant appel à des matériaux nobles tels que le verre, l'inox ou encore l'aluminium, chaque appareil est travaillé dans les moindres détails et exprime les valeurs de la marque.

Parfaits dans la fonction, tous sont simples à utiliser et offrent un design unique.

Gaggenau, la différence.





Four EB 333

EB 333	4
Accessoires EB 333	5
Données techniques EB 333	7



EB 333 110 **7.790 €**
 Inox (6.491,67 € HT)
 Largeur 90 cm

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie émaillée pyrolysable
- 1 tournebroche
- 1 grille
- 1 lèche-frite avec grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

BA 090 100 **120 €**
 Boutons noirs (100,00 € HT)
 pour EB 333
 Set de 2.

BA 018 105 **450 €**
 Rail télescopique (375,00 € HT)
 Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 028 115 **100 €**
 Tôle à pâtisserie (83,33 € HT)
 émaillée
 30mm de profond

BA 038 105 **100 €**
 Grille chromée (83,33 € HT)
 Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 **130 €**
 Résistance pour (108,33 € HT)
 pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte

BA 058 133 **300 €**
 Pierre à pain et à (250,00 € HT)
 pizzas
 Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
 N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS 020 002 **60 €**

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 **540 €**

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
 en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 300

EB 333

- Porte abattante d'une seule pièce, avec panneau frontal en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec précision
- Système d'ouverture et de fermeture de porte souple et en douceur
- Positionnement en diagonale des lampes pour un éclairage optimal de l'enceinte de cuisson
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ventilateur de chaleur tournante rotatif dans les deux sens pour une répartition idéale de la chaleur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande situé derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Volume utile 83 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

- Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
- Affichage texte clair.
- Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte abattante avec angle d'ouverture à 90°.

Caractéristiques

- Sonde thermométrique programmable jusqu'à 90°C, avec arrêt automatique.
- Tournebroche.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Thermotest : Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
- Eclairage halogène voûte 60 W.
- Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.
- Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Sécurité

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

Nettoyage

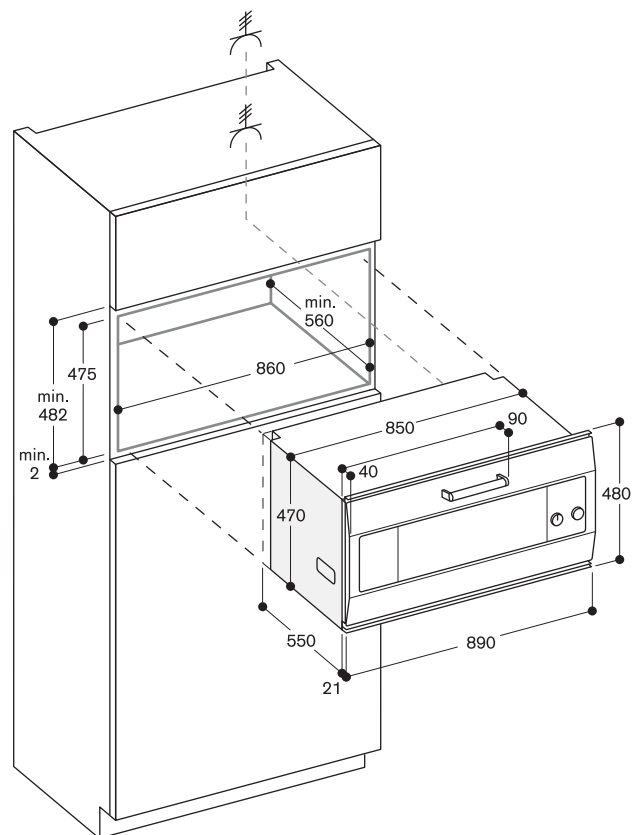
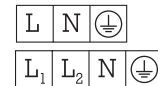
- Auto-nettoyage par pyrolyse.
- Email bleu Gaggenau.
- Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

- Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 40 mm.
- Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.
- Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson: respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation et de raccordement gaz/électrique).
- Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
- La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

- Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
- Puissance totale 5,4 kW.
- Prévoir un câble de raccordement.



BA 090 100 120 €
 Boutons en inox (100,00 € HT)
 avec revêtement noir pour EB 333
 Set de 2.



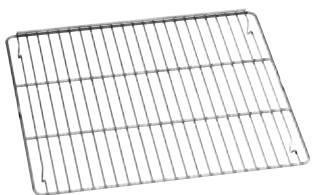
BA 018 105 450 €
 Rail télescopique (375,00 € HT)
 Sortie totale.



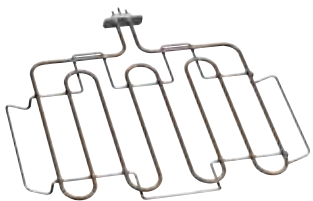
BA 028 115 100 €
 Tôle à pâtisserie (83,33 € HT)
 émaillée.
 Profondeur 30 mm.



BA 038 105 100 €
 Grille (83,33 € HT)
 sans ouverture, avec pieds.



BA 058 115 130 €
 Résistance (108,33 € HT)
 pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
 en fonte.



BA 058 133 300 €
 Pierre (250,00 € HT)
 à pain et à pizzas
 Comprend 1 grille et 1 pelle.
 (Résistance à commander séparément).
 Non compatible avec rail télescopique.



BS 020 002 60 €
 Pelle (50,00 € HT)
 pour enfourner pain/pizzas.
 Set de 2.



GN 340 230 540 €
 Faitout en fonte (450,00 € HT)
 d'aluminium, anti-adhérent.
 Peut se positionner aussi bien dans le
 four (avec rail télescopique BA 016/
 BA 018), que dans le four vapeur.
 Hauteur 165 mm (pour grande
 quantité). Permet de saisir avec la
 fonction Faitout dans le four.
 Utilisation indépendante
 du plat et/ou du couvercle.
 Fonctionne avec la résistance
 BA 056/BA 058 pour utilisation avec
 les fours BO.
 Nettoyage facilité grâce à
 un revêtement anti-adhérent.



Accessoires EB 333



EB 333

	Références	Références online*		
Bouton rotatif				Four
	BA 090 100		Boutons inox avec revêtement noir	◦
Plaque de cuisson émaillée				
	BA 028 115	00574908	profondeur 30 mm	•/◦
Rail télescopique				
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, sortie totale, pour four pyrolyse	◦
Pierre à pain et à pizzas				
	BA 058 133	00574698	comprenant 1 grille, et 1 pelle (résistance à commander séparément)	◦
Faitout en fonte d'aluminium				
	GN 340 230	00570316	GN 2/3 hauteur 165 mm, revêtement anti-adhérent peut se positionner aussi bien dans le four avec rail télescopique BA 018/BA 016 avec élément de chauffe (résistance à commander séparément), que dans le four combiné vapeur	◦
Grille				
	BA 038 105	00574907	sans ouverture, avec pieds	•/◦
	No. 706321		grille pour lèche-frite ET.Nr.687055, avec ouverture et pieds	•/◦
Lèche-frite				
	No. 687055		avec pieds et fixations pour tournebroche, profondeur 30 mm	•/◦
Résistance				
	BA 058 115	00574647	accessoire nécessaire pour la pierre à pain et à pizza BA 058 133	◦
Pelle à pizzas				
	BS 020 002	00467218	set de 2	◦

• Equipement de série.

◦ Accessoire spécial.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »



Type d'appareil	Four	
Acier inox	EB 333	
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 550
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume / Efficience énergétique (selon norme EU,EN 65/2014 et 66/2014)		
Volume utile	(l)	83
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficience énergétique en Chaleur Tournante ECO	A	
Index Efficience Energétique (EE)	95,6	
Consommation Sole+Voûte	(kWh)	1,32
Consommation Chaleur Tournante ECO	(kWh)	0,86
Source d'énergie	électrique	
Modes de cuisson		
Plage de température	(°C)	30–300
Chaleur Tournante / Chaleur Tournante ECO / Voûte+Sole	•/•/•	
Voûte / Sole / Chaleur Tournante+Sole	•/•/•	
Voûte + 1/3 Sole	•	
1/3 Voûte + Sole	•	
Chaleur Tournante + 1/3 Sole	•	
Gril grande surface + Air ventilé	•	
Gril grande surface	•	
Gril ECO	•	
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas	•	
Cuisson Faitout	•	
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud	•/•/•	
Bandeau de commande		
Ecran TFT sensible	•	
Module de commande haut / central / bas	•/–/–	
Ouverture de porte automatique	–	
Affichage texte clair	(nb de langues)	25
Recettes personnelles	50	
Angle d'ouverture de porte	(°)	90
Caractéristiques		
Contrôle électronique de température	•	
Sonde thermométrique amovible	•	
Tournebrotte	•	
Prise pour pierre à pain et à pizzas	•	
Fonction Faitout	•	
Thermotest : Affichage de la température réelle	•	
Préchauffage rapide	•	
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre	•	
Minuterie spéciale cuisson longue durée	•	
Eclairage halogène Voûte	(W)	60
Eclairage halogène Latéral	(W)	2 x 10
Niveaux de cuisson	(nb.)	3
Accessoires		
Tôle à pâtisserie	1	
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1,780
Grille	1	
Lèche-frite émaillé / Grille pour lèche-frite	1/1	
Sécurité		
Porte froide	5 vitres	
Sécurité enfant / Verrouillage de porte / Coupure de sécurité	•/•/•	
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil	•	
Nettoyage		
Auto-nettoyage par pyrolyse	•	
Email bleu Gaggenau	•	
Caralyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté	•	
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	5,38

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoires en option.



Fours Série 400

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 400	10
Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours de la Série 400 et Série 200	14
Fours Série 400	16
Fours combi-vapeur Série 400	22
Fours micro-ondes combinés Série 400	28
Machines à café expresso tout automatique Série 400	30
Tiroirs Sous Vide Série 400	34
Tiroirs chauffants Série 400	35
Accessoires Série 400	38
Données techniques Série 400	44

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 76 cm

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs Sous Vide, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles en porte plein verre sur inox.
- En cas de plusieurs alternatives (BS/BM et DV/WS), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
 - Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
 - La largeur des appareils doit être identique.
 - Les modules de commande de 2 appareils superposés doivent être positionnés au milieu.
 - Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BS.
 - Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut.
- Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm. Possibilité d'habiller le lave-vaisselle avec l'accessoire porte verre sur inox.

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir Sous Vide ou un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.
- Les modules de commande des appareils installés côte à côte doivent être alignés, soit en haut, soit en bas.

BO Four
 BS Four combi-vapeur
 BM Four micro-ondes combiné
 CM Machine à café tout automatique
 DV Tiroir Sous Vide
 WS Tiroir chauffant
 DF Lave-vaisselle

Combinaisons d'appareils en carré, largeur 76 cm



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



- BX 480
- WS 482



- BS 485/BM 485
- BO 481



- BM 484/BS 484
- BO 480

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 76 cm



- BO 481



- BO 480

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



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



- BM 454/BS 474/BS 454
- CM 470/CM 450
- DV 461/WS 461

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



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



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



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



- BM 454/BS 474/BS 454
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461



- BO 470/BO 450/BO 420
- DF



- BS 470/BS 450/BM 450
- DF



- CM 470/CM 450
- DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



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



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



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



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



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



• BO 471/BO 451/BO 421



• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



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



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



• CM 470/CM 450
• DV 461/WS 461



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

Qualité supérieure dans les moindres détails.



Les portes froides de nos fours sont dotées d'un quadruple vitrage, c'est pour nous un élément essentiel. En effet, nous concevons nos appareils de telle sorte que l'essentiel de la chaleur se réfléchisse à l'intérieur du four. Aussi, la température maximale ressentie au niveau de la porte ne dépasse pas 75° C, même lors de la pyrolyse où la température atteint 485° C à l'intérieur du four. Pour cela, le choix minutieux des matériaux et le procédé de fabrication sont décisifs.

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 400

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs Sous Vide, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Indications générales :

- Tous les appareils présentés sont disponibles en porte plein verre Sérigraphie Anthracite Gaggenau
- En cas de plusieurs alternatives (BS/BM et DV/WS), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

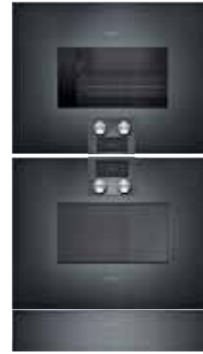
- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- La largeur des appareils doit être identique.
- Les modules de commande de 2 appareils superposés doivent être positionnés au milieu.
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BS.
- Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut. Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm.



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



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



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



- BM 454/BS 474
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461



- BO 470/BO 420
- DF



- BS 470/BM 450
- DF



- CM 470/CM 450
- DF

Combinaison d'appareils côte à côte

Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières opposées des portes des appareils permettent une ouverture totale des portes à 180°.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours combi-vapeur, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir Sous Vide ou un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.
- Les modules de commandes des appareils installés côte à côte doivent être alignés, soit en haut, soit en bas.

BO Four
 BS Four combi-vapeur
 BM Four micro-ondes combiné
 CM Machine à café tout automatique
 DV Tiroir Sous Vide
 WS Tiroir chauffant
 DF Lave-vaisselle

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BO 471/BO 421



• BO 470/BO 420



• BO 471/BO 421



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 421



• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• DV 461/WS 461



• BM 450/BS 470
• WS 461/DV 461



• BS 471/BM 451
• DV 461/WS 461



• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BO 471/BO 421



• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461



• BM 451/BS 471
• WS 461/DV 461



• CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



• BS 470/BM 450
• DV 461/WS 461

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



• BS 475/BM 455
• BO 471/BO 421



• BM 454/BS 474
• CM 470/CM 450
• DV 461/WS 461



• BO 471/BO 421



• CM 470/CM 450
• DV 461/WS 461

Conseils d'installation pour l'intégration des fours et combinaisons de fours Série 400 et Série 200

Instructions générales

Intégration derrière une porte meuble.
Il faut absolument proscrire le fait de fermer la porte meuble lors de l'utilisation du four ou lors de la phase de refroidissement de l'appareil.

Pour une combinaison de fours et d'appareils de froid Vario Série 400, se référer aux conseils d'installation dans la rubrique Froid Vario Série 400 pour éviter une collision entre la porte de l'appareil de froid et le four.

Intégration côte à côte.
Dans le cas d'une intégration d'appareils côte à côte, il faut absolument respecter une distance minimum de 10 mm entre les 2 appareils (ceci est valable pour tous les appareils de côtes standard de 600 à 762 mm). Les charnières de la porte doivent se situer à l'extérieur pour permettre une ouverture maximale de la porte (ou de l'angle d'ouverture de la porte).

Fentes d'aération transversales nécessaires en haut et en bas de la porte

Les fours Gaggenau de la Série 400 nécessitent une ventilation par apport d'air frais au niveau de la partie supérieure et sur les côtés de la porte de l'appareil.

L'air chaud est évacué au niveau de l'arête inférieure de la porte du four. Les entrées d'air des fours vapeurs et fours combinés micro-ondes se situent sur les côtés de la porte, et les aérations pour évacuer l'air chaud et le surplus de vapeur, au niveau de l'arête supérieure de la porte.

Pour éviter une surchauffe des appareils et permettre le refroidissement après utilisation, il faut respecter les découpes transversales minimales au niveau des arêtes des meubles.

La mesure du schéma est valable pour tous les appareils.

Cependant il faut faire attention :

Au-dessus des appareils

BS :

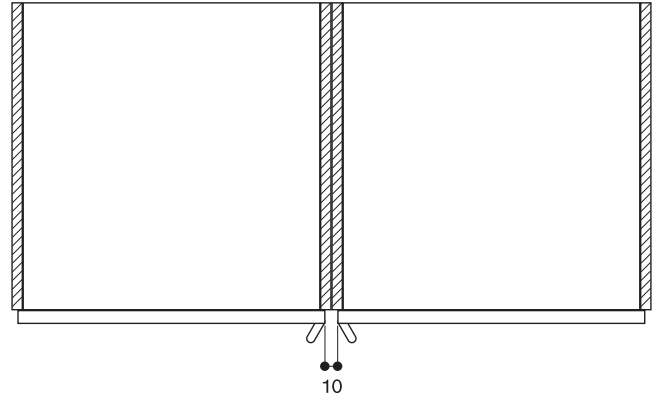
Il ne faut pas installer d'appareil électrique au-dessus d'un BS. Il est également recommandé de ne pas installer de poignée horizontale sur la porte meuble au-dessus du BS. Dans le cas d'une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm il faut protéger l'arête de la porte contre l'humidité car la vapeur peut éventuellement s'infiltrer dans le caisson meuble.

Sous les appareils

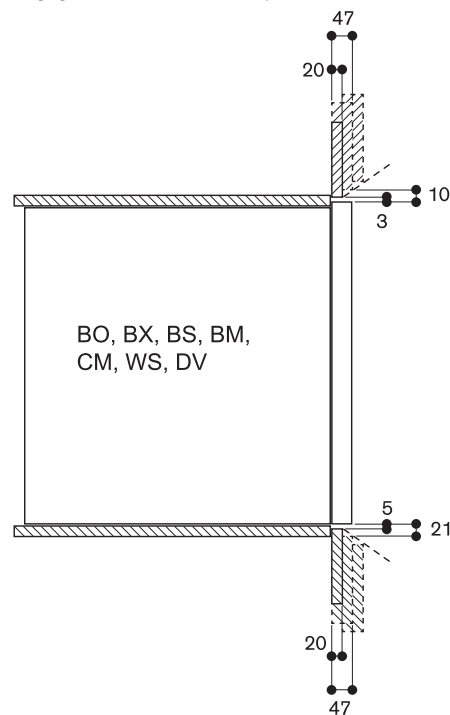
DV/WS :

Pour le tiroir chauffant il faut veiller à ne pas dépasser une épaisseur de porte meuble supérieure à 20 mm pour permettre une bonne prise lors de l'ouverture du tiroir.

Installation côte à côte



Dégagement au niveau de la porte en haut/en bas

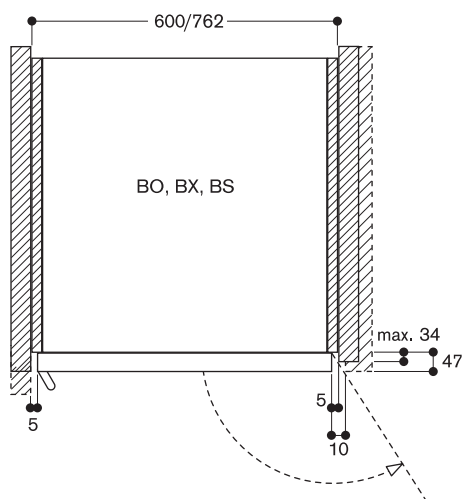


Latéralement.

Pour des épaisseurs de portes de meubles plus importantes ou pour des parois latérales en saillie jusqu'à 34 mm par rapport à l'avant de la niche, la distance minimale du côté des charnières est suffisante pour l'apport d'air frais et l'ouverture de porte à 120°.

Une distance d'au minimum 10 mm est nécessaire.

Une paroi latérale peut déborder sur le côté de la poignée si la distance minimale est respectée.

Dégagement au niveau de la porte



Module de commande central

Charnières à droite

BX 480 111 8.510 €
 Porte plein verre sur (7.091,67 € HT)
 inox
 Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BX 481 111 8.510 €
 Porte plein verre sur (7.091,67 € HT)
 inox
 Largeur 76 cm

Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 2 grilles
- 2 lèchefrites avec grille

Accessoires en option

BA 018 105 450 €
 Rail télescopique (375,00 € HT)
 Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 028 115 100 €
 Tôle à pâtisserie (83,33 € HT)
 émaillée
 30 mm de profond

BA 038 105 100 €
 Grille chromée (83,33 € HT)
 Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 130 €
 Résistance pour (108,33 € HT)
 pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte

BA 058 133 300 €
 Pierre à pain et à (250,00 € HT)
 pizzas
 Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)
 N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS 020 002 60 €
 Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €
 Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
 en fonte d'aluminium
 GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four double Série 400

BX 480/BX 481

- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Régulation électronique de la température de 30°C à 300°C
- Volume utile 2x110 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Touche info avec conseils d'utilisation.
 Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique programmable jusqu'à 99°C, avec arrêt automatique (four du bas).
 Tournebroche (four du bas).
 Prise pour pierre à pain et à pizzas.
 Thermostet : Affichage de la température réelle.
 Préchauffage rapide.
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
 Eclairage halogène voûte 60 W.
 Eclairage halogène latéral 10 W.
 Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 4 vitres.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
 Email bleu Gaggenau.
 Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

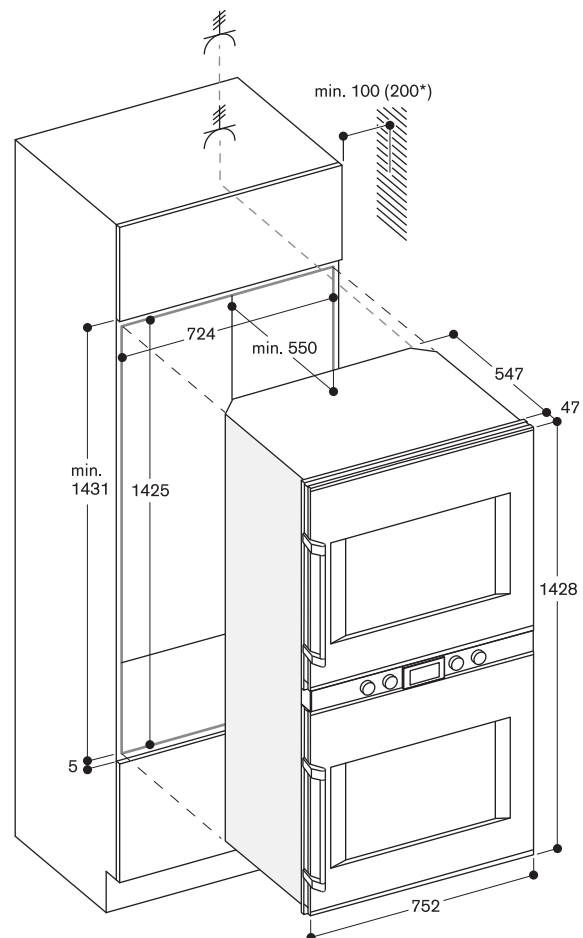
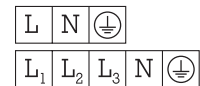
Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
 Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 94 mm.
 Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
 Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
 La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
 Puissance totale 9.2 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.



*200 mm si rail télescopique BA 018



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 480 111 5.850 €

Porte plein verre sur (4.875,00 € HT)

inox

Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BO 481 111 5.850 €

Porte plein verre sur (4.875,00 € HT)

inox

Largeur 76 cm

Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 grille
- 1 lèchefrite avec grille

Accessoires d'installation en option

BA 478 110 70 €

Poignée inox (58,33 € HT)

Longueur 366 mm.

Accessoires en option

BA 018 105 450 €

Rail télescopique (375,00 € HT)

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

BA 028 115 100 €

Tôle à pâtisserie (83,33 € HT)

émaillée

30 mm de profond

BA 038 105 100 €

Grille chromée (83,33 € HT)

Sans ouverture, avec pieds.

BA 058 115 130 €

Résistance pour (108,33 € HT)

Pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte

BA 058 133 300 €

Pierre à pain et à (250,00 € HT)

pizzas

Comprend 1 grille et une pelle à pizza

(commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BS 020 002 60 €

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)

en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400

BO 480/BO 481

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30°C à 300°C
- Volume utile 110 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

1/3 Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles

(incluant la sonde thermométrique).

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique programmable

jusqu'à 99°C, avec arrêt automatique.

Tournebroche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermost : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie, chronomètre, minuterie

spéciale cuisson longue durée.

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.

Supports latéraux émaillés pyroly-

sables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées

purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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

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

En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

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

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

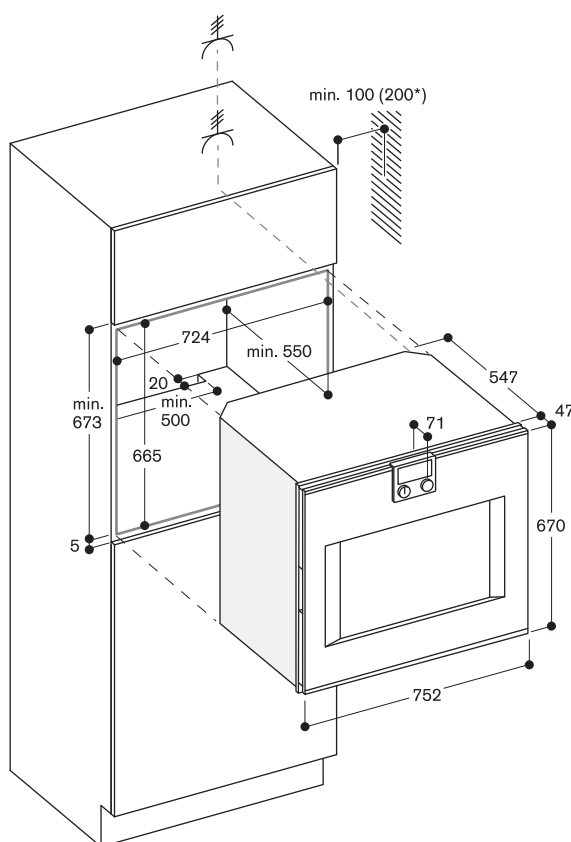
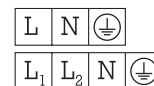
Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.

Puissance totale 5,5 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



*200 mm si rail télescopique BA 018



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 470 111 4.090 €

Porte plein verre sur (3.408,33 € HT) inox

Largeur 60 cm

BO 470 101 4.090 €

Porte plein verre (3.408,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 471 111 4.090 €

Porte plein verre sur (3.408,33 € HT) inox

Largeur 60 cm

BO 471 101 4.090 €

Porte plein verre (3.408,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 sonde thermométrique amovible
- 2 tôles à pâtisserie
- 1 tournebroche
- 1 lèchefrite en verre
- 1 grille
- 1 lèchefrite avec grille

Accessoires d'installation en option

BA 476 110 80 €

Poignée inox (66,67 € HT)

Longueur 577 mm.

Accessoires en option

BA 016 105 360 €

Rail télescopique (300,00 € HT)

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

BA 026 105 70 €

Lèchefrite émaillée (58,33 € HT)

Profondeur 30 mm.

BA 026 115 70 €

Tôle à pâtisserie (58,33 € HT) émaillée. Profondeur 15 mm.

BA 036 105 70 €

Grille (58,33 € HT)

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 130 €

Lèchefrite en verre (108,33 € HT)

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 130 €

Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 260 €

Pierre à pain et à pizzas

Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)

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

BS 020 002 60 €

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT) en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400

BO 470/BO 471

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte + 1/3 Sole.

Voûte.

1/3 Voûte + Sole.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Chaleur tournante + 1/3 Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique programmable jusqu'à 99 °C, avec arrêt automatique.

Tournebroche.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermostet : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 2x10 W.

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

Sécurité

Porte froide 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupe de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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

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

En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

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

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

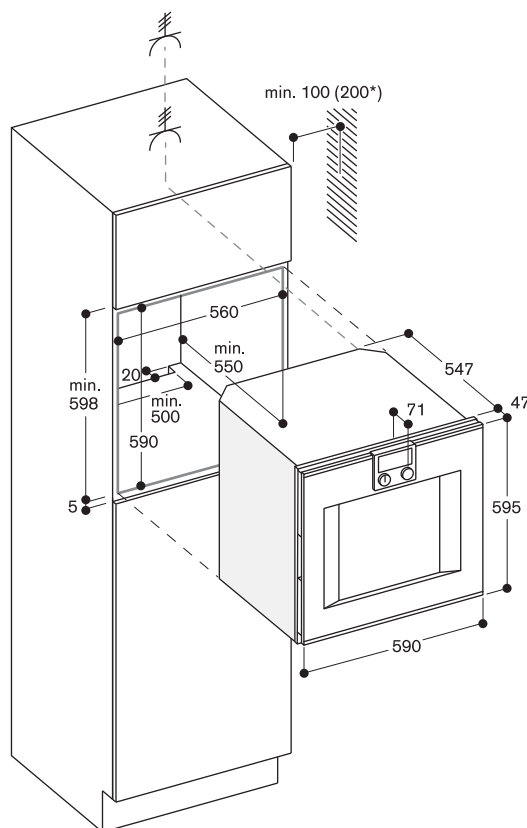
Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



*200 mm si rail télescopique BA 016

**Module de commande haut****Charnières à droite**

BO 450 111 3.590 €

Porte plein verre sur (2.991,67 € HT)
inox

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 451 111 3.590 €

Porte plein verre sur (2.991,67 € HT)
inox

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 sonde thermométrique amovible

1 tôle à pâtisserie

1 lèche-frite en verre

1 grille

Accessoires d'installation en option

BA 476 110 80 €

Poignée inox (66,67 € HT)

Longueur 577 mm.

Accessoires en option

BA 016 105 360 €

Rail télescopique (300,00 € HT)

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

BA 026 115 70 €

Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)

émaillée. Profondeur 15 mm.

BA 036 105 70 €

Grille (58,33 € HT)

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 130 €

Lèche-frite en verre (108,33 € HT)

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 130 €

Résistance pour (108,33 € HT)

Pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 260 €

Pierre à pain et à pizzas

Comprend 1 grille et une pelle à pizza

(commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BA 226 105 70 €

Lèche-frite émaillée (58,33 € HT)

Profondeur 30 mm.

BS 020 002 60 €

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)

en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Four Série 400**BO 450/BO 451**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Compact Gril.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Cuisson dans faitout en fonte.

Etuve.

Décongélation.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles

(incluant la sonde thermométrique).

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique programmable

jusqu'à 99 °C, avec arrêt automatique.

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la

température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée

de la cuisson, fin de la cuisson,

minuterie, chronomètre, minuterie

spéciale cuisson longue durée.

Eclairage halogène voûte 60 W.

Eclairage halogène latéral 10 W.

Supports latéraux émaillés pyroly-

sables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le

refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées

purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Distance entre le corps du meuble et

la vitre avant du four : 47 mm.

En cas de montage d'une poignée

(accessoire en option), la distance

entre le corps du meuble et la poignée

est de 94 mm.

Tenir compte du débordement,

poignée comprise (en cas de montage

de la poignée), pour l'ouverture des

tiroirs latéraux.

En cas d'installation dans un angle,

prévoir un angle d'ouverture de la

porte de 90° minimum.

Pour une profondeur d'encastrement

de 550 mm, le câble de raccordement

doit être orienté vers le bas et passer

par le coin biseauté à l'arrière droit de

l'appareil.

La prise de raccordement doit être

placée en dehors de la niche

d'encastrement.

Conseils d'installation pour

l'intégration en pages 14 - 15.

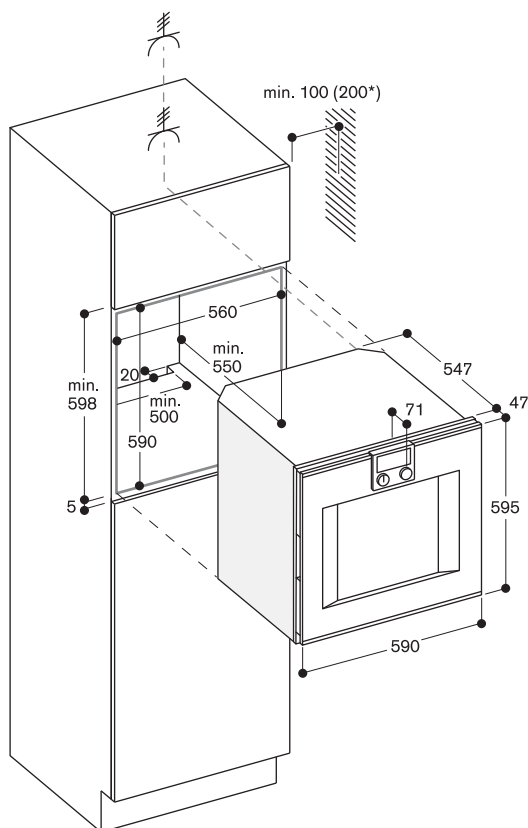
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour

une classification de A+++ à D.

Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



*200 mm si rail télescopique BA 016



Module de commande haut

Charnières à droite

BO 420 111* 3.200 €

Porte plein verre sur (2.666,67 € HT)
inox

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BO 420 112** 3.200 €

Porte plein verre sur (2.666,67 € HT)
inox

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BO 420 101 3.200 €

Porte plein verre (2.666,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BO 421 111* 3.200 €

Porte plein verre sur (2.666,67 € HT)
inox

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BO 421 112** 3.200 €

Porte plein verre sur (2.666,67 € HT)
inox

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BO 421 101 3.200 €

Porte plein verre (2.666,67 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

* Livrable jusque juin 2018

** Disponibilité juillet 2018

Le prix comprend

1 tôle à pâtisserie

1 lèchefrite en verre

1 grille

Accessoires d'installation en option

BA 476 110 80 €

Poignée inox (66,67 € HT)
Longueur 577 mm.

Accessoires en option

BA 016 105 360 €

Rail télescopique (300,00 € HT)
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.

BA 026 115 70 €

Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)
émaillée. Profondeur 15 mm.

BA 036 105 70 €

Grille (58,33 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 130 €

Lèchefrite en verre (108,33 € HT)
Profondeur 24 mm.

Four Série 400

BO 420/BO 421

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.

Chaleur tournante Eco.

Voûte + Sole.

Voûte.

Sole.

Chaleur tournante + Sole.

Gril grande surface + Air ventilé.

Gril grande surface.

Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Pour les appareils Home Connect: une intégration dans le réseau domestique (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi.

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

Informations complémentaires sur Home Connect page 412.

Caractéristiques

Prise pour pierre à pain et à pizzas.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Préchauffage rapide.

Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée. Eclairage halogène voûte 60 W. Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte froide 4 vitres.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.

Email bleu Gaggenau.

Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

BA 056 115 130 €

Résistance pour (108,33 € HT)
pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 260 €

Pierre à pain et à (216,67 € HT)
pizzas

Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)

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

BA 226 105 70 €

Lèchefrite émaillée (58,33 € HT)

Profondeur 30 mm.

BS 020 002 60 €

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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

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

En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

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

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

Pour les appareils connectés via Home Connect le port LAN se situe à l'arrière sur le côté droit de l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

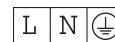
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.

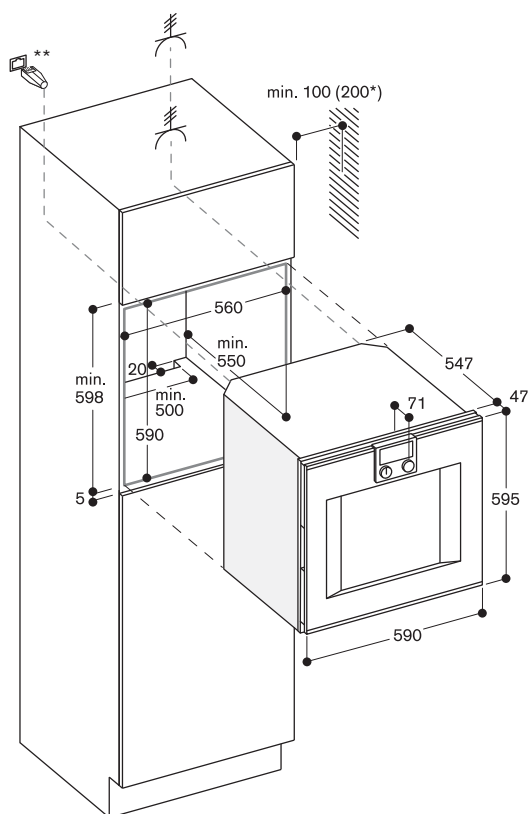
Puissance totale 3.7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.

Pour les appareils connectés à Home Connect:

Prévoir un câble LAN





*200 mm si rail télescopique BA 016

**Uniquement pour les appareils Home Connect



Module de commande bas

Charnières à droite

BS 484 111	6.780 €
Porte plein verre sur inox	(5.650,00 € HT)
Largeur 76 cm	

Charnières à gauche

BS 485 111	6.780 €
Porte plein verre sur inox	(5.650,00 € HT)
Largeur 76 cm	

Le prix comprend

- 1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3l.
- 1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible
- 4 cartouches de nettoyage
- 1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
- 1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option

BA 478 310	60 €
Poignée inox	(50,00 € HT)
Longueur 181 mm.	
GF 111 100	220 €
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	(183,33 € HT)
GF 121 110	120 €
Cartouche de filtrage de recharge.	(100,00 € HT)
GZ 010 011	60 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)	(50,00 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.	

Accessoires en option

CL S10 040	60 €
Cartouches de nettoyage	(50,00 € HT)
Set de 4.	
CL S20 040	60 €
Cartouches de détartrage	(50,00 € HT)
Set de 4.	
GN 114 130	80 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	(66,67 € HT)
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	
GN 114 230	120 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	(100,00 € HT)
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	
GN 124 130	90 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	(75,00 € HT)
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	
GN 124 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	(108,33 € HT)
Perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	
GN 144 130	110 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	(91,67 € HT)
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	

Four combi-vapeur Série 400

BS 484/BS 485

- Système de nettoyage tout automatique
- Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Chaleur tournante de 30° C à 230° C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Gril grande surface protégé par 1 vitrocéramique pour un nettoyage facile, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230° C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30° C à 230° C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
 Chaleur tournante + 80% d'humidité.
 Chaleur tournante + 60% d'humidité.
 Chaleur tournante + 30% d'humidité.
 Chaleur tournante + 0% d'humidité.
 Cuisson basse température.
 Cuisson Sous Vide.
 Gril position 1 + Humidité.
 Gril position 2 + Humidité.
 Gril + Air ventilé.
 Gril.
 Décongélation.
 Régénération.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
 Elimination de la vapeur.
 Vaporisation d'humidité.
 Sonde thermométrique programmable jusqu'à 99° C, avec arrêt automatique.
 Thermotest : Affichage de la température réelle.
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
 Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
 Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
 Eclairage halogène latéral 48 W.
 Enceinte de cuisson en inox.
 4 niveaux d'insertion.

GN 144 230	120 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	(100,00 € HT)
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 154 130	130 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	(108,33 € HT)
Perforé, profondeur 40 mm 1,5l.	
GN 154 230	140 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	(116,67 € HT)
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 340 230	540 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium	(450,00 € HT)
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.	
GN 410 130	40 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 1/3.	(33,33 € HT)
GN 410 230	60 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 2/3.	(50,00 € HT)
GR 220 046	60 €
Grille	(50,00 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.	

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
 Programme de détartrage tout automatique.
 Fonction séchage.
 Filtre tamis amovible.
 Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

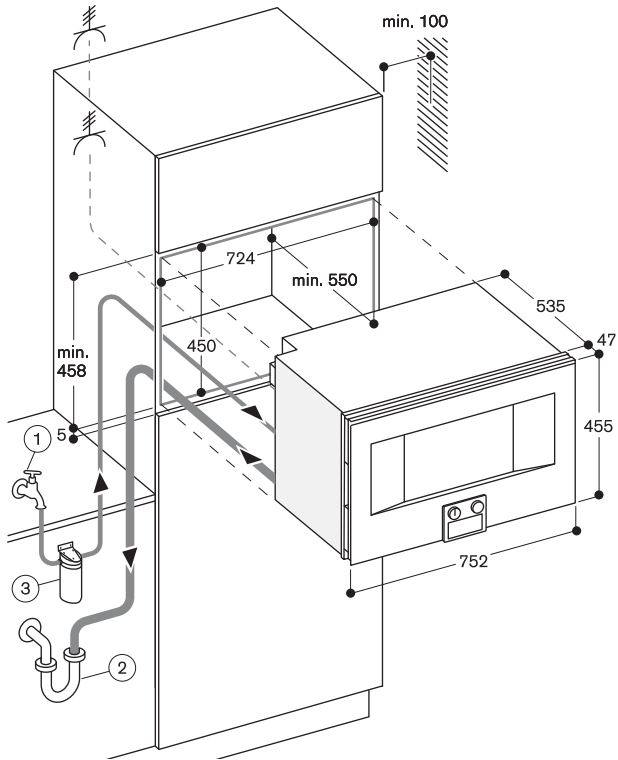
Charnières non réversibles.
 Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
 Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
 Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
 Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
 Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
 Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12°fH.
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
 En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
 Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
 Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
 La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

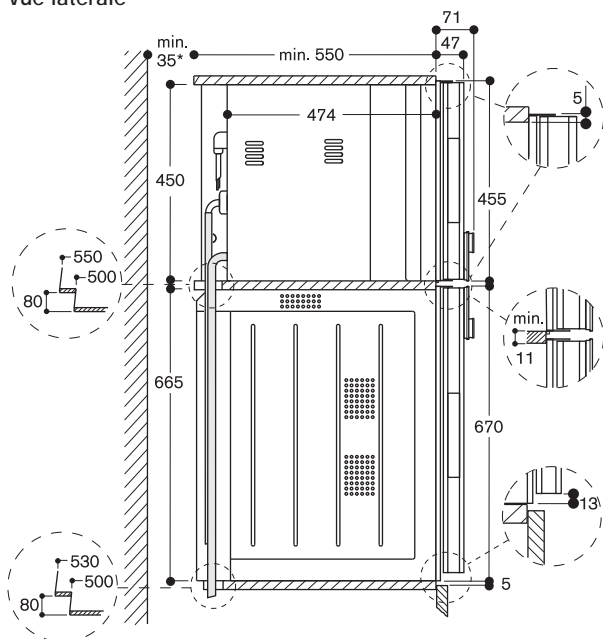
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
 Puissance totale 2,9 kW.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.
 Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
 Prévoir un câble de raccordement.





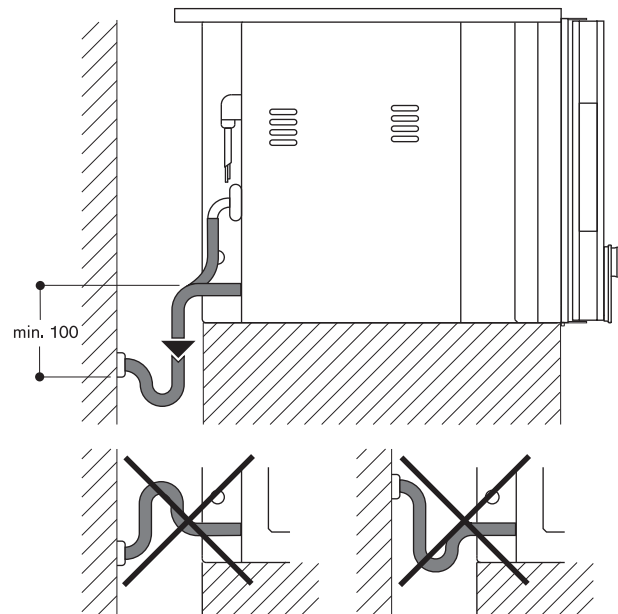
- (1) Robinet d'arrivée d'eau
- (2) Siphon
- (3) GF 111 100

Installation BS 484/485 au-dessus BO
Vue latérale

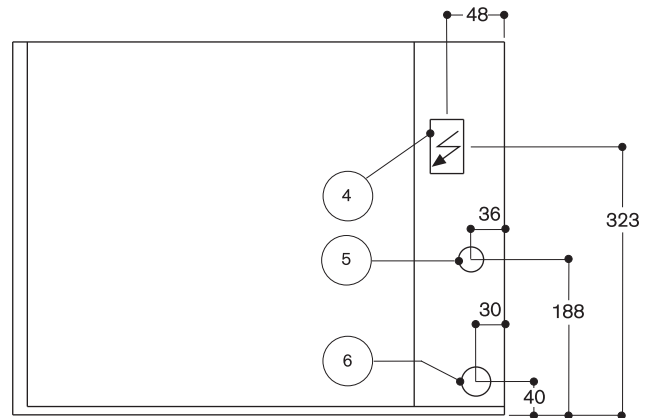


*Uniquement nécessaire si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles biseautés des appareils.

Raccord d'évacuation d'eau



Vue de l'arrière



- (4) Boîtier de raccordement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau



Module de commande haut

Charnières à droite	
BS 470 111	5.280 €
Porte plein verre sur inox	(4.400,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BS 470 101	5.280 €
Porte plein verre	(4.400,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche	
BS 471 111	5.280 €
Porte plein verre sur inox	(4.400,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BS 471 101	5.280 €
Porte plein verre	(4.400,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Module de commande bas

Charnières à droite	
BS 474 111	5.280 €
Porte plein verre sur inox	(4.400,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BS 474 101	5.280 €
Porte plein verre	(4.400,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche	
BS 475 111	5.280 €
Porte plein verre sur inox	(4.400,00 € HT)
Largeur 60 cm	
BS 475 101	5.280 €
Porte plein verre	(4.400,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3l
1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3l
1 grille
1 sonde thermométrique amovible
4 cartouches de nettoyage
1 tuyau d'évacuation d'eau 3 m
1 tuyau d'arrivée d'eau 3 m

Accessoires d'installation en option

BA 476 310	70 €
Poignée inox	(58,33 € HT)
Longueur 447 mm.	
GF 111 100	220 €
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	(183,33 € HT)
GF 121 110	120 €
Cartouche de filtrage de rechange.	(100,00 € HT)
GZ 010 011	60 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)	(50,00 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.	

Four combi-vapeur Série 400 BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Système de nettoyage tout automatique
- Cuisson Sous Vide avec réglage précis de la température au degré près
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Chaleur tournante de 30° C à 230° C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Gril grande surface protégé par 1 vitrocéramique pour un nettoyage facile, combinable avec l'air ventilé jusqu'à 230° C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30° C à 230° C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% d'humidité.
Chaleur tournante + 80% d'humidité.
Chaleur tournante + 60% d'humidité.
Chaleur tournante + 30% d'humidité.
Chaleur tournante + 0% d'humidité.
Cuisson basse température.
Cuisson Sous Vide.
Gril position 1 + Humidité.
Gril position 2 + Humidité.
Gril + Air ventilé.
Gril.
Décongélation.
Régénération.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporisation d'humidité.
Sonde thermométrique programmable jusqu'à 99° C, avec arrêt automatique.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

Accessoires en option

CL S10 040	60 €
Cartouches de nettoyage	(50,00 € HT)
Set de 4.	
CL S20 040	60 €
Cartouches de détartrage	(50,00 € HT)
Set de 4.	
GN 114 130	80 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	(66,67 € HT)
Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	
GN 114 230	120 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	(100,00 € HT)
Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	
GN 124 130	90 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3	(75,00 € HT)
Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	
GN 124 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3	(108,33 € HT)
Perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	
GN 144 130	110 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	(91,67 € HT)
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l	
GN 144 230	120 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	(100,00 € HT)
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 154 130	130 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	(108,33 € HT)
Perforé, profondeur 40 mm 1,5l.	
GN 154 230	140 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	(116,67 € HT)
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	
GN 340 230	540 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium	(450,00 € HT)
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.	
GN 410 130	40 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 1/3.	(33,33 € HT)
GN 410 230	60 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 2/3.	(50,00 € HT)
GR 220 046	60 €
Grille	(50,00 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.	

Sécurité

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

Nettoyage

Programme de nettoyage tout automatique.
Programme de détartrage tout automatique.
Fonction séchage.
Filtre tamis amovible.
Mode Démo pour programme de nettoyage.

Conseils d'installation

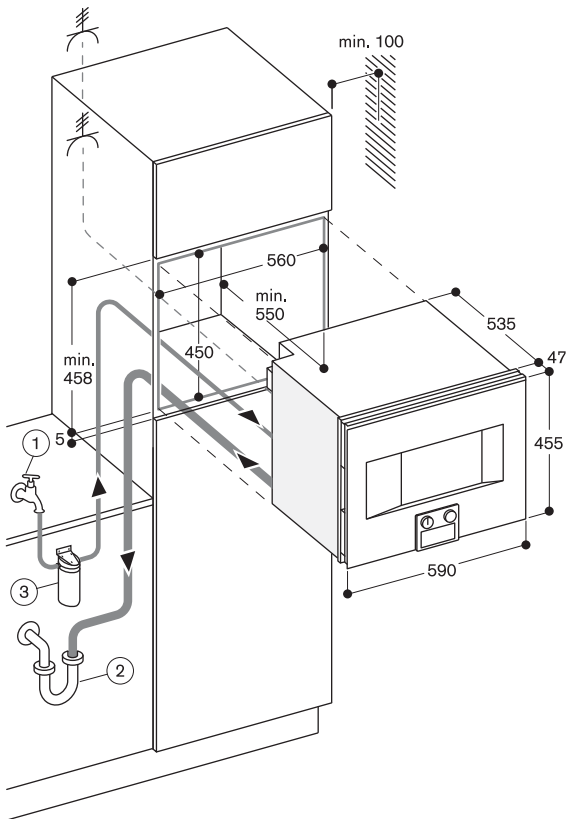
Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Tuyau d'arrivée d'eau peut être rallongé une fois.
Longueur maximale du tuyau d'évacuation 5 m.
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire GF 111 100 (3) à l'arrivée d'eau de l'appareil si la dureté de l'eau excède 12°fH.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

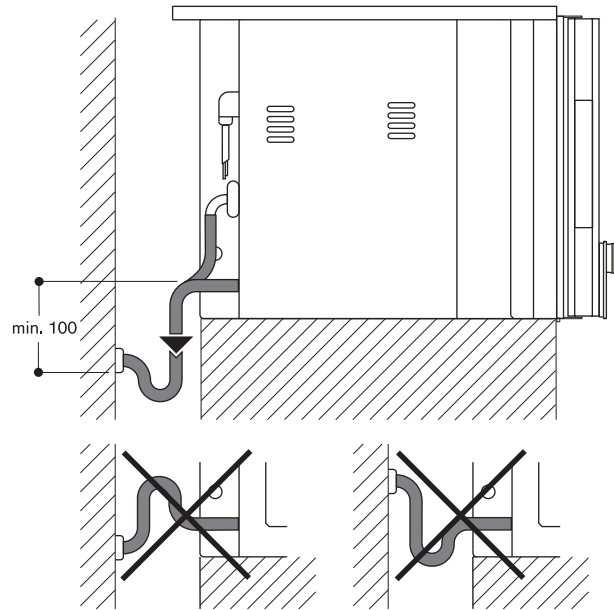
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 2,9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec raccord 3/4" (26,4 mm), peut être rallongé.
Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).
Prévoir un câble de raccordement.



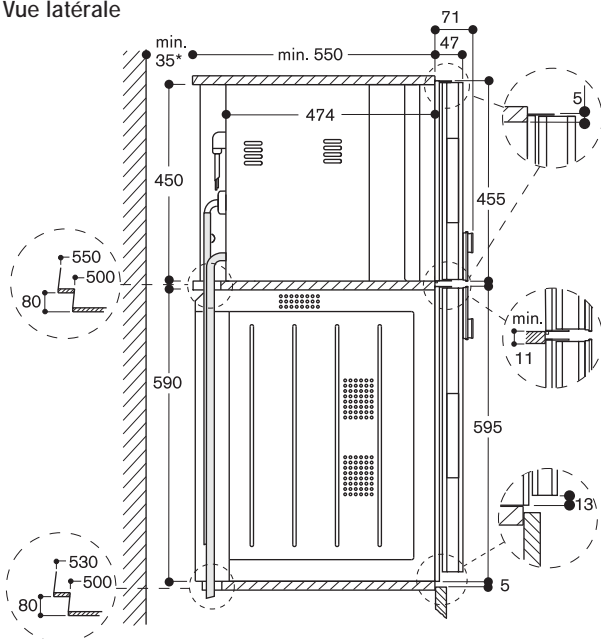


- (1) Robinet d'arrivée d'eau
- (2) Siphon
- (3) GF 111 100

Raccord d'évacuation d'eau

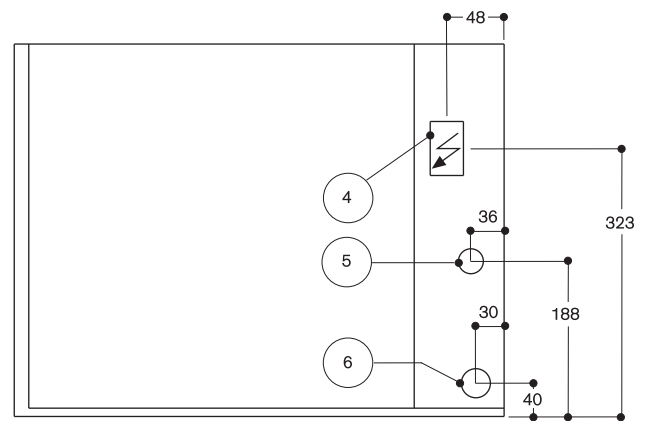


Installation BS 474/475 au-dessus BO
Vue latérale



*Uniquement nécessaire si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles biseautés des appareils.

Vue de l'arrière



- (4) Boîtier de raccordement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau



Module de commande haut

Charnières à droite

BS 450 110	3.590 €
Porte plein verre sur inox	(2.991,67 € HT)
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BS 451 110	3.590 €
Porte plein verre sur inox	(2.991,67 € HT)
Largeur 60 cm	

Module de commande bas

Charnières à droite

BS 454 110	3.590 €
Porte plein verre sur inox	(2.991,67 € HT)
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BS 455 110	3.590 €
Porte plein verre sur inox	(2.991,67 € HT)
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

- 1 récipient inox-GN2/3-non perforé-prof.40 mm, 3 l.
- 1 récipient inox-GN2/3-perforé-prof.40 mm, 3 l.
- 1 grille
- 1 sonde thermométrique amovible

Accessoires d'installation en option

BA 476 310	70 €
Poignée inox	(58,33 € HT)
Longueur 447 mm.	

Accessoires en option

GN 114 130	80 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	(66,67 € HT)
GN 114 230	120 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	(100,00 € HT)
GN 124 130	90 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 1/3 Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.	(75,00 € HT)
GN 124 230	130 €
Récipient Gastro Norm en inox, GN 2/3 Perforé, 40 mm de profondeur, 3l.	(108,33 € HT)
GN 144 130	110 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	(91,67 € HT)
GN 144 230	120 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	(100,00 € HT)

Four combi-vapeur Série 400 BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Réservoir d'eau
- Chaleur tournante de 30° C à 230° C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30° C à 230° C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 42 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.
Chaleur tournante + 80% humidité.
Chaleur tournante + 60% humidité.
Chaleur tournante + 30% humidité.
Chaleur tournante + 0% humidité.
Position étuve.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson basse température.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.
Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Thermostat : Affichage de la température réelle.
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.
Eclairage halogène latéral 48 W.
Enceinte de cuisson en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

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

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.
Fonction séchage.
Programme de détartrage.
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance

GN 154 130	130 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm 1,5l.	(108,33 € HT)
GN 154 230	140 €
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	(116,67 € HT)
GN 340 230	540 €
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent.	(450,00 € HT)
GN 410 130	40 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 1/3.	(33,33 € HT)
GN 410 230	60 €
Couvercle Gastro Norm, inox, GN 2/3.	(50,00 € HT)
GR 220 046	60 €
Grille Sans ouverture, avec pieds.	(50,00 € HT)

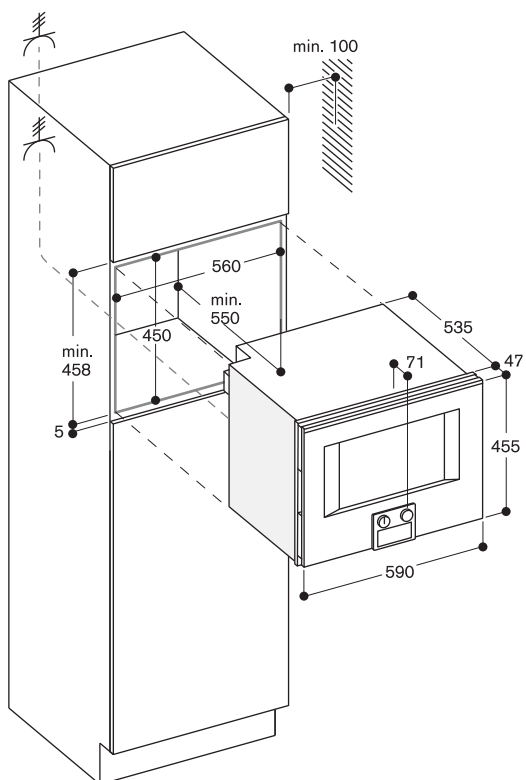
entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur doit être positionné dans l'angle prévu à l'arrière.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

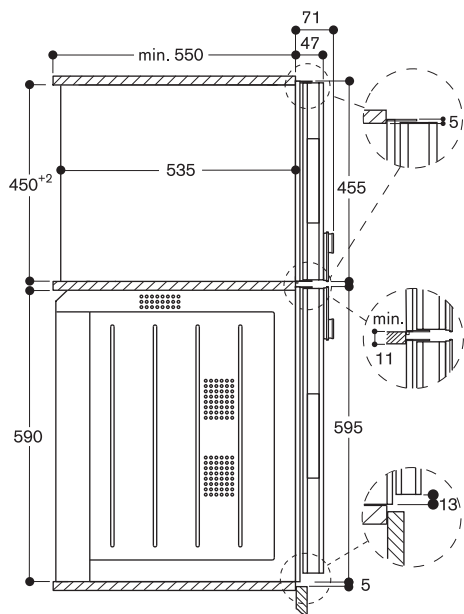
Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance absorbée 2,0 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Vue latérale BS 454/455 au-dessus BO





Module de commande bas

Charnières à droite

BM 484 110 5.930 €

Porte plein verre sur (4.941,67 € HT)
inox

Largeur 76 cm

Charnières à gauche

BM 485 110 5.930 €

Porte plein verre sur (4.941,67 € HT)
inox

Largeur 76 cm

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée

1 lèche-frite en verre

Accessoires d'installation en option

BA 478 310 60 €

Poignée inox (50,00 € HT)

Longueur 181 mm.

Four micro-ondes combiné Série 400 BM 484/BM 485

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

Programmes

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

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

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

Gril grande surface + air ventilé de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innwave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupe de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

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

Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage

de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

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

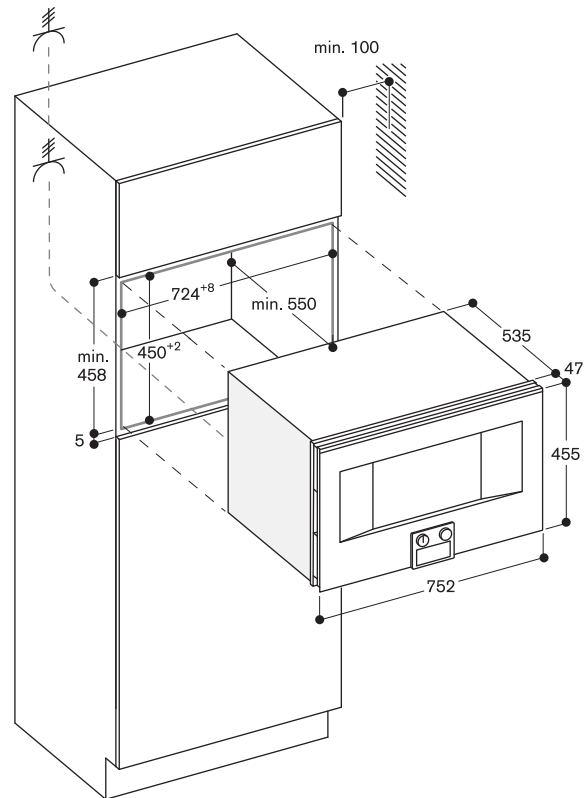
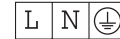
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

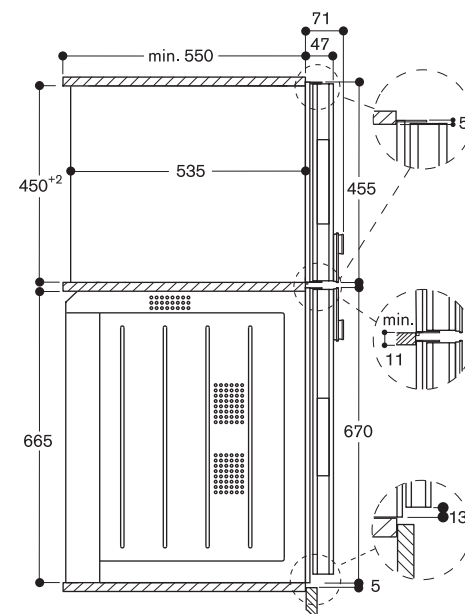
Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vue latérale BM 484/485 au-dessus de BO





Module de commande haut

Charnières à droite

BM 450 110 3.780 €

Porte plein verre sur (3.150,00 € HT)
inox

Largeur 60 cm

BM 450 100 3.780 €

Porte plein verre (3.150,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BM 451 110 3.780 €

Porte plein verre sur (3.150,00 € HT)
inox

Largeur 60 cm

BM 451 100 3.780 €

Porte plein verre (3.150,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Module de commande bas

Charnières à droite

BM 454 110 3.780 €

Porte plein verre sur (3.150,00 € HT)
inox

Largeur 60 cm

BM 454 100 3.780 €

Porte plein verre (3.150,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BM 455 110 3.780 €

Porte plein verre sur (3.150,00 € HT)
inox

Largeur 60 cm

BM 455 100 3.780 €

Porte plein verre (3.150,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée

1 lèche-frite en verre

Accessoires d'installation en option

BA 476 310 70 €

Poignée inox (58,33 € HT)
Longueur 447 mm.

Four micro-ondes combiné Série 400 BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

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

Programmes

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

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

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

Gril grande surface + air ventilé de 100° C à 250° C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Technologie Innovave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Isolation thermique de la porte,

3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

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

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

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

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

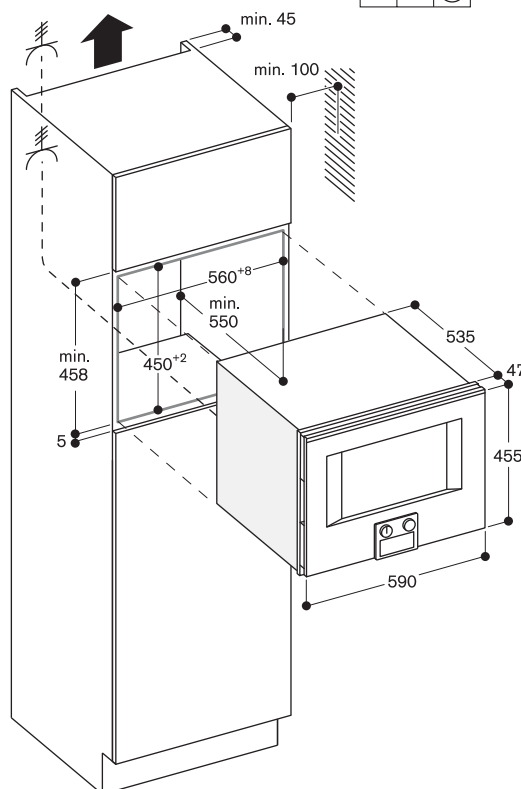
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

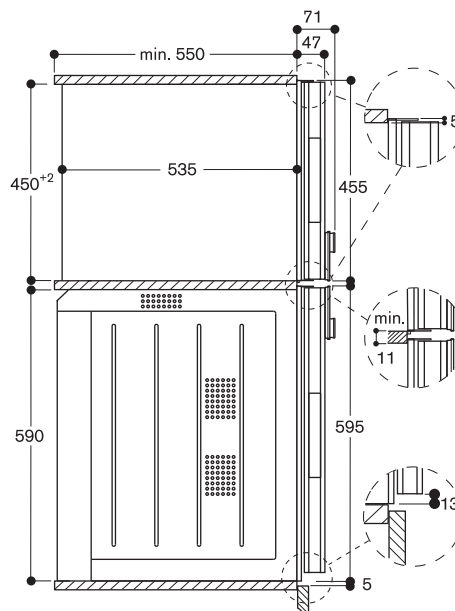
Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vue latérale BM 454/455 au-dessus de BO





**Module de commande haut****CM 470 111** 4.540 €Porte plein verre (3.783,33 € HT)
sur inox
Largeur 60 cm**CM 470 101** 4.540 €Porte plein verre (3.783,33 € HT)
Séigraphie Anthracite
Largeur 60 cm**Le prix comprend**

- 1 vis de montage
- 1 cuillère doseuse café moulu
- 1 bande test pour dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café expresso tout automatique Série 400**CM 470**

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.
 Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3 niveaux de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau, 19 Bar de pression.
 Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes.

Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.
 Distributeur avec système de lait intégré.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
 Eclairage LED intégré.
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
 Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
 Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
 Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
 Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
 Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.
 Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
 Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
 Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.
 Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport.
 La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café.
 Chambre de compression amovible pour nettoyage.
 Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.
 Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
 Hauteur d'installation idéale 95 - 145cm (à partir du sol).
 Distance entre le corps du meuble et la façade avant : 47 mm.
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma

"Raccordement évacuation d'eau").

Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).
 Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil.
 Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.
 Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 00467873 Filtre à eau
 ET-Nr. 00310967 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311560 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.
 Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm), 170 cm (tuyau HT)

*schéma d'installation page 33



Module de commande haut

CM 450 111 3.950 €
 Porte plein verre (3.291,67 € HT)
 sur inox
 Largeur 60 cm

CM 450 101 3.950 €
 Porte plein verre (3.291,67 € HT)
 Sérigraphie Anthracite
 Largeur 60 cm

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère doseuse café moulu
- 1 bande test pour dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café expresso tout automatique Série 400 CM 450

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Réservoir d'eau amovible 2,4l.
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
 Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.
 Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.
 Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.
 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
 3 niveaux de réglage de la température du café.
 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
 Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait.
 Degré de mouture réglable.
 Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
 Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
 Pompe à eau, 19 Bar de pression.
 Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes.
 Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.

Distributeur avec système de lait intégré.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.

Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains. Ajustement automatique de la quantité de café moulu.

Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l. Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.

Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.

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

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

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

Chambre de compression amovible pour nettoyage.

Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.

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

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

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

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

de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

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

de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.

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

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

Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement

au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 00467873 Filtre à eau

ET-Nr. 00310967 Tablettes de

détartrage

ET-Nr. 00311560 Tablettes de

nettoyage

ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle

d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains

avec couvercle

Conseils d'installation pour

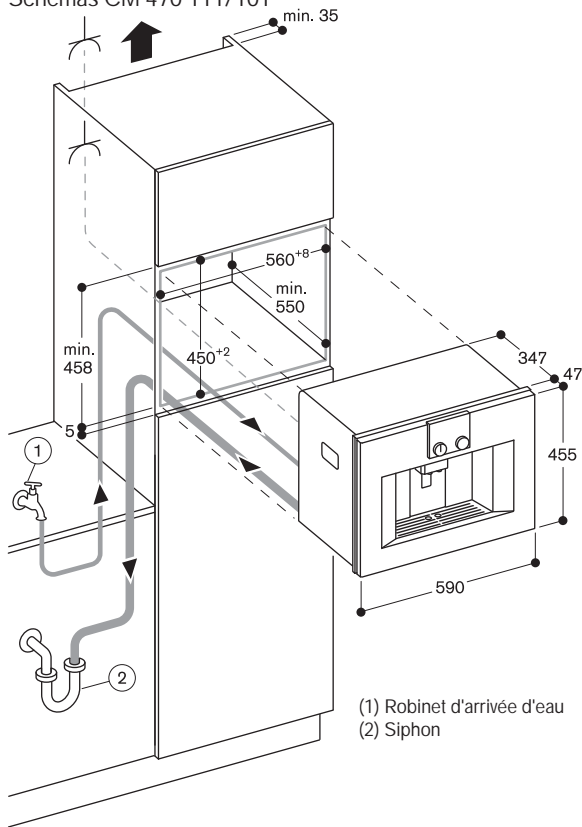
l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.

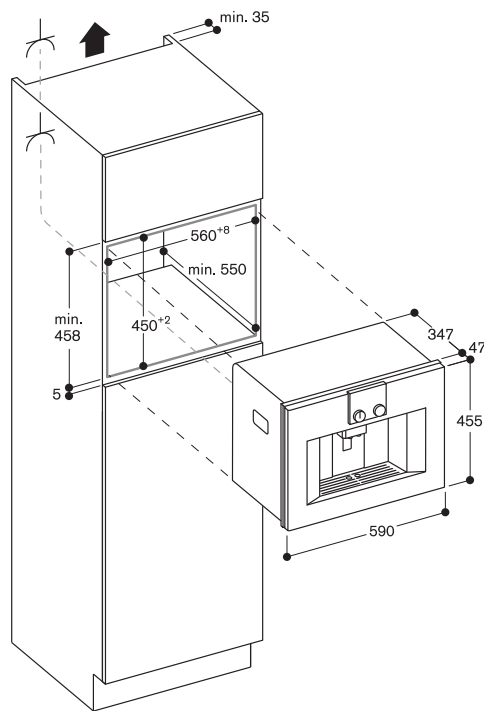
Câble de raccordement 1,7 m avec prise.

Schémas CM 470 111/101

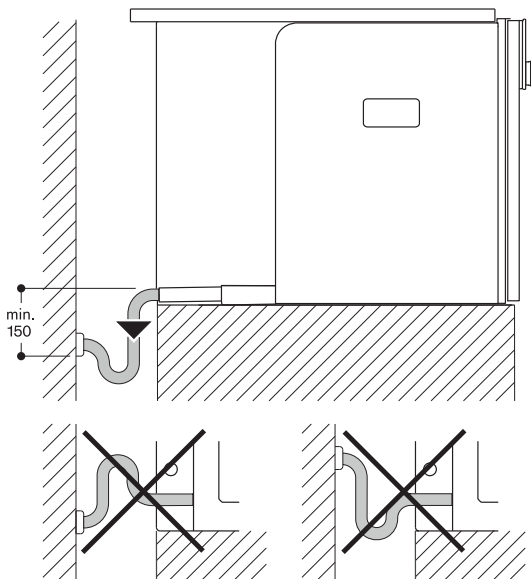


(1) Robinet d'arrivée d'eau
(2) Siphon

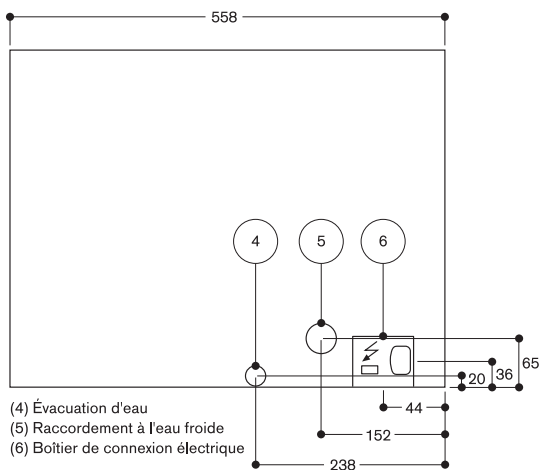
Schémas CM 450 111/101



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



(4) Évacuation d'eau
(5) Raccordement à l'eau froide
(6) Boîtier de connexion électrique



DV 461 110	2.850 €
Façade verre sur inox (2.375,00 € HT)	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
DV 461 100	2.850 €
Façade en verre (2.375,00 € HT)	
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	

Le prix comprend

- 1 Sacs, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise Sous Vide bouteilles

Accessoires d'installation en option

BA 476 510	80 €
Poignée inox	(66,67 € HT)
Longueur 450 mm.	

Accessoires en option

BA 080 670	50 €
Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 100 pièces.	
BA 080 680	60 €
Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 100 pièces.	

Tiroir Sous Vide Série 400 DV 461

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 95 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Tiroir sans poignée
- Fermeture douce

Utilisations

- Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.
- Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser.
- Mise Sous Vide pour prolonger la durée de conservation.
- Mise Sous Vide dans contenants externes.
- Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

- Commandes par touches sensibles.
- Poignée encastree en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

- Volume utile 7 litres.
- Charge maximale 10 kg.
- Taille maximale du sac de mise sous vide: L 240 mm x l 350 mm.
- 3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
- Barre de thermo-soudure, antiadhésive, amovible.
- Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.
- Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
- Espace utile dans compartiment, L 210 mm x l 278 mm.
- Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.
- Programme de séchage pour la pompe aspirante.
- Fonction alarme.

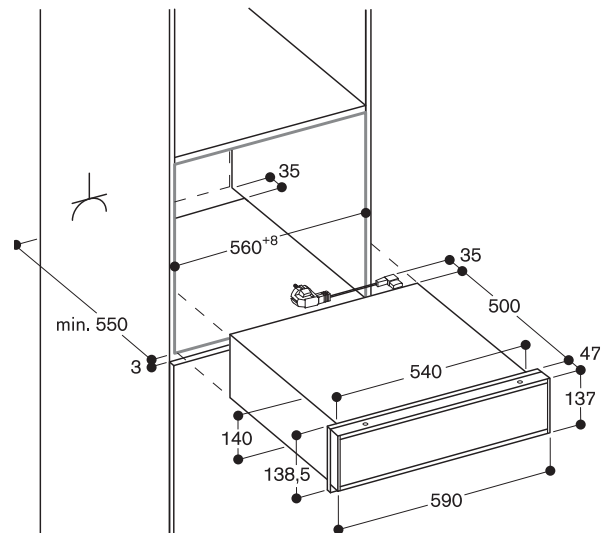
Conseils d'installation

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

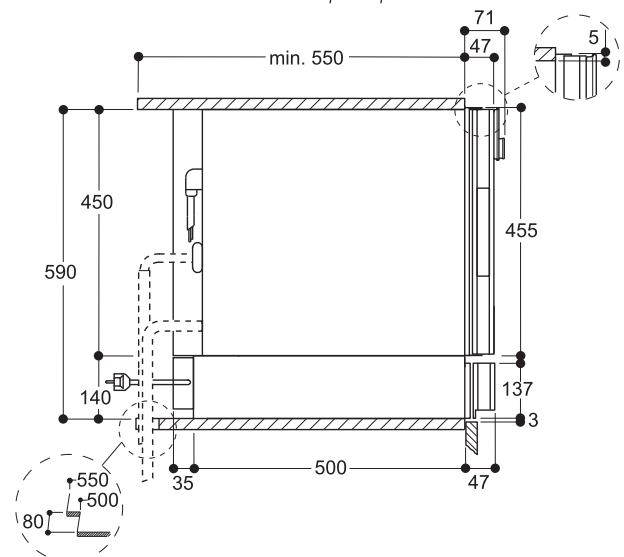
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

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



Vue latérale DV 461 sous BS, BM, CM





WS 482 110 **1.890 €**
 Façade verre sur inox (1.575,00 € HT)
 Largeur 76 cm, Hauteur 21 cm

Accessoires d'installation en option
 BA 478 510 **90 €**
 Poignée inox (75,00 € HT)
 Longueur 612 mm.

Tiroir chauffant Série 400 WS 482

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

Modes de cuisson

Décongélation / Faire lever une pâte.
 Préchauffage de petits contenants pour boissons.
 Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.
 Préchauffer la vaisselle.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Volume utile 38 litres.
 Capacité : vaisselle pour 10 pers. avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon taille.
 Charge maximale 25 kg.
 Dimensions intérieures utiles : L 606 x H 132 x P 480 mm.
 Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
 Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
 Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
 Sole en verre de sécurité.

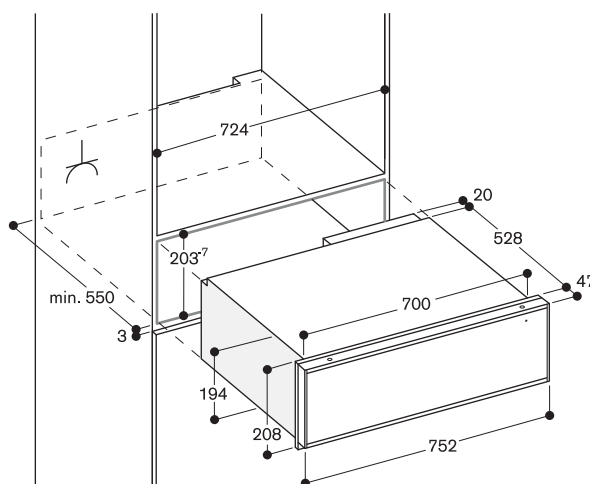
Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
 Lors de l'installation d'un BO/BS au-dessus du WS, prévoir un plancher intermédiaire épaisseur 19 mm.
 Installation BS au-dessus WS dans une niche de 66,5 cm avec un plancher intermédiaire (espace de 7 mm entre WS et BS).
 Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

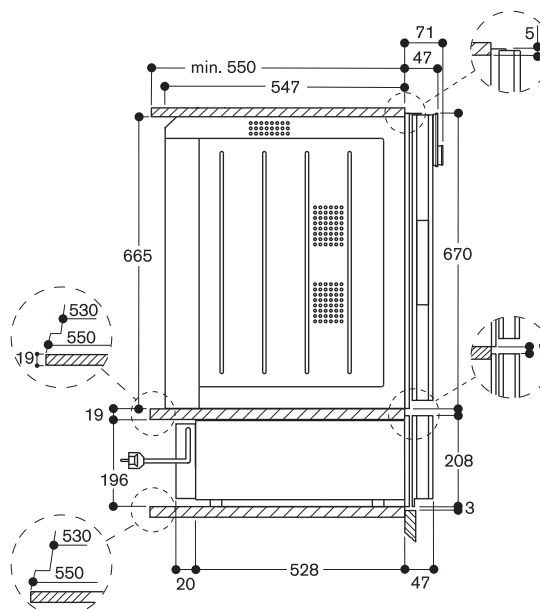
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

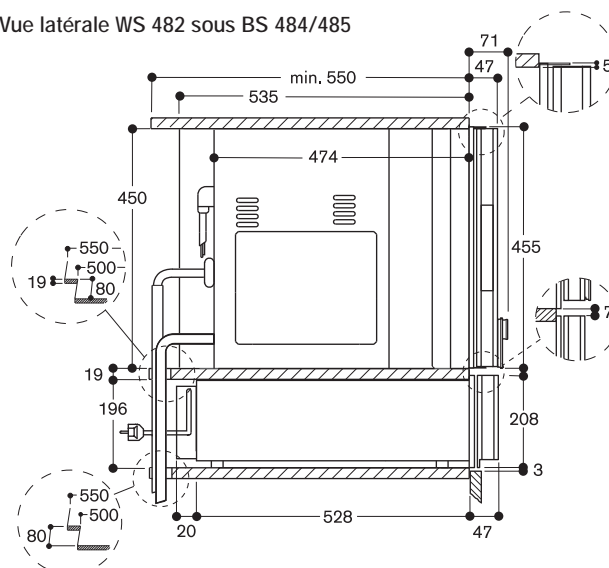
Puissance absorbée : 0,81 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Vue latérale WS 482 sous BO 480



Vue latérale WS 482 sous BS 484/485





WS 461 110 1.060 €
 Façade verre sur inox (883,33 € HT)
 Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

WS 461 100 1.060 €
 Façade en verre (883,33 € HT)
 Sérigraphie Anthracite Gaggenau
 Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm

Accessoires d'installation en option
BA 476 510 80 €
 Poignée inox (66,67 € HT)
 Longueur 450 mm.

Tiroir chauffant Série 400
WS 461

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

Modes de cuisson
 Décongélation / Faire lever une pâte.
 Préchauffage de petits contenants pour boissons.
 Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.
 Préchauffer la vaisselle.

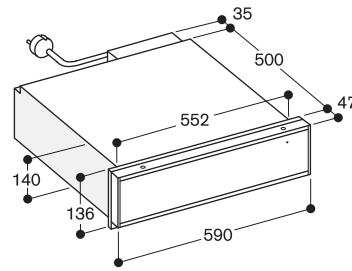
Bandeau de commande
 Commande par bouton rotatif.
 Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques
 Volume utile 19 litres.
 Capacité : vaisselle pour 6 pers. avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon taille.
 Charge maximale 25 kg.
 Dimensions intérieures utiles : L 475 x H 86 x P 458 mm.
 Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
 Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
 Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
 Sole en verre de sécurité.

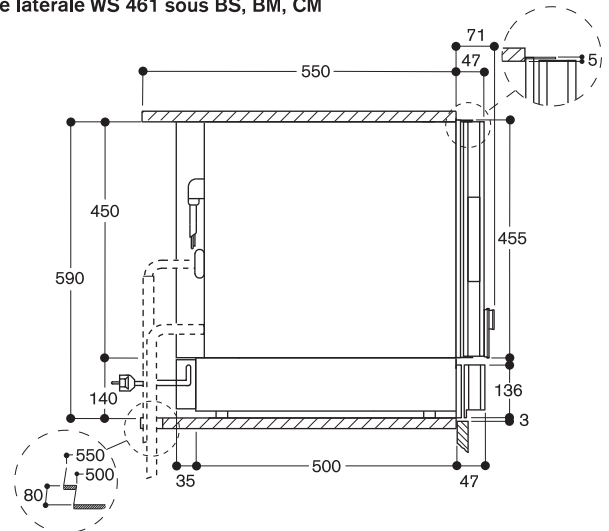
Conseils d'installation
 Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
 Installation BS/BM/CM directement au-dessus de WS dans une niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
 Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement
 Puissance absorbée : 0,81 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



Vue latérale WS 461 sous BS, BM, CM



**WS 462 110** 1.170 €

Façade verre sur inox (975,00 € HT)

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WS 462 100 1.170 €

Façade en verre (975,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Accessoires d'installation en option**BA 476 510** 80 €

Poignée inox (66,67 € HT)

Longueur 450 mm.

Tiroir chauffant Série 400**WS 462**

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

Modes de cuisson

Décongélation / Faire lever une pâte.

Préchauffage de petits contenants pour boissons.

Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.

Préchauffer la vaisselle.

Bandeau de commande

Commande par bouton rotatif.

Poignée encastrée en bas de la façade du tiroir.

Caractéristiques

Volume utile 51 litres.

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

Charge maximale 25 kg.

Dimensions intérieures utiles :

L 475 x H 236 x P 458 mm.

Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.

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

Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.

Sole en verre de sécurité.

Conseils d'installation

Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.

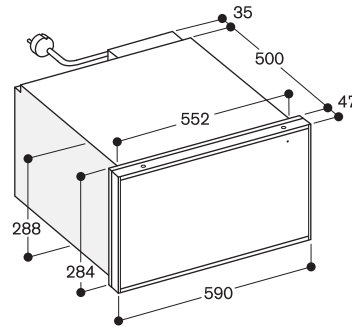
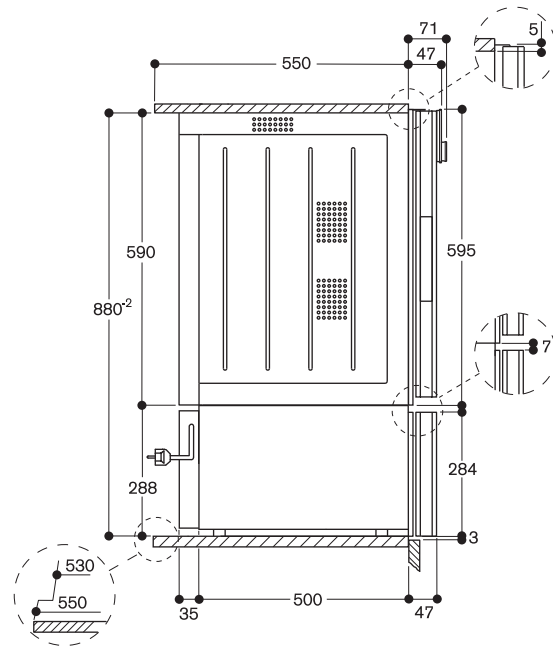
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 0,81 kW.

Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.

**Vue latérale WS 462 sous BO**

Accessoires pour Série 400

BA 016 105 360 €
 Rail télescopique (300,00 € HT)
 Sortie totale
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



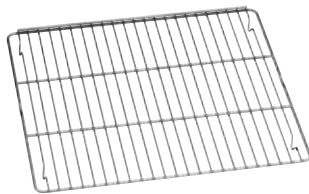
BA 018 105 450 €
 Rail télescopique (375,00 € HT)
 Sortie totale
 Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 026 115 70 €
 Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)
 émaillée.
 Profondeur 15 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 028 115 100 €
 Tôle à pâtisserie (83,33 € HT)
 émaillée.
 Profondeur 30 mm.
 Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 036 105 70 €
 Grille (58,33 € HT)
 sans ouverture, avec pieds
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 038 105 100 €
 Grille (83,33 € HT)
 sans ouverture, avec pieds
 Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 046 115 130 €
 Lèchefrite en verre (108,33 € HT)
 Profondeur 24 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



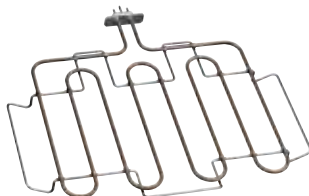
BA 026 105 70 €
 Lèchefrite émaillé (58,33 € HT)
 avec pieds intégrés.
 Profondeur 30 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm BO 47.



BA 226 105 70 €
 Lèchefrite émaillé (58,33 € HT)
 Profondeur 30 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm BO 45./42.



BA 056 115 130 €
 Résistance (108,33 € HT)
 pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
 en fonte.
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 115 130 €
 Résistance (108,33 € HT)
 pour pierre à pain et à pizzas, et faitout
 en fonte.
 Pour fours pyrolyse 76 cm.

BA 056 133 260 €
 Pierre à pain (216,67 € HT)
 et à pizzas.
 Comprend 1 grille et 1 pelle.
 (Résistance à commander séparément).
 Non compatible avec rail télescopique.
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 058 133 300 €
 Pierre (250,00 € HT)
 à pain et à pizzas
 Comprend 1 grille et 1 pelle.
 (Résistance à commander séparément).
 Non compatible avec rail télescopique.
 Pour fours pyrolyse 76 cm.

BS 020 002 60 €
 Pelle (50,00 € HT)
 pour enfourner pain/pizzas.
 Set de 2.



BA 476 110 80 €
 Poignée, inox (66,67 € HT)
 Longueur 577 mm.

BA 476 310 70 €
 Poignée, inox (58,33 € HT)
 Longueur 447 mm.

BA 478 110 70 €
 Poignée, inox (58,33 € HT)
 Longueur 366 mm.

BA 478 310 60 €
 Poignée, inox (50,00 € HT)
 Longueur 181 mm.



BA 476 510 80 €
 Poignée, inox (66,67 € HT)
 Longueur 450 mm.

BA 478 510 90 €
 Poignée, inox (75,00 € HT)
 Longueur 612 mm.



GN 114 130 80 €
 Récipient (66,67 € HT)
 Gastro Norm inox, GN 1/3,
 non perforé.
 Profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 114 230 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 2/3,
 non perforé.
 Profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 124 130 90 €
 Récipient (75,00 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 1/3,
 perforé.
 Profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 124 230 130 €
 Récipient (108,33 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 2/3
 perforé.
 Profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 144 130 110 €
 Récipient (91,67 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Non perforé,
 profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 144 230 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
 Non perforé,
 profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 154 130 130 €
 Récipient (108,33 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Perforé,
 profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 154 230 140 €
 Récipient (116,67 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Perforé,
 profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 340 230 540 €
 Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
 en fonte d'aluminium GN 2/3,
 hauteur 165 mm, anti-adhérent
 Permet de saisir dans le four avec la
 fonction Faitout.
 Utilisation indépendante de la partie
 basse et/ou du couvercle, hauteur
 100 et 65 mm.
 Utilisation dans les fours avec le
 rail télescopique BA 016 ou BA 018
 (résistance à commander séparément),
 et dans les fours vapeur et combi-vapeur.



GN 410 130 40 €
 Couvercle (33,33 € HT)
 Gastro Norm 1/3 en inox.



GN 410 230 60 €
 Couvercle (50,00 € HT)
 Gastro Norm 2/3 en inox.



GR 220 046 60 €
 Grille (50,00 € HT)
 sans ouverture, avec pieds.



CL S10 040 60 €
 Cartouches de nettoyage (50,00 € HT)
 Set de 4.
 Pour fours combi-vapeur
 à raccordement direct.



CL S20 040 60 €
 Cartouches de détartrage (50,00 € HT)
 Set de 4.
 Pour fours combi-vapeur
 à raccordement direct.



GF 111 100 220 €
 Système (183,33 € HT)
 de filtrage anti-calcaire et
 neutralisation du goût.
 Kit pour 1^{ère} installation.
 Recommandé pour une dureté d'eau
 supérieure à 12° fH. (Tête de filtre
 avec système de sécurité intégré
 + cartouche de filtrage).
 Dimensions du système assemblé :
 Hauteur : 265 mm
 Largeur : 130 mm
 Profondeur : 121 mm
 Tuyau d'arrivée d'eau 1,5 m
 avec raccord 3/4"



GF 121 110 120 €
 Filtre de recharge. (100,00 € HT)



GZ 010 011 60 €
 Rallonge (50,00 € HT)
 pour arrivée et évacuation d'eau
 (longueur 2m).



BA 080 670 50 €
 Sacs pour mise (41,67 € HT)
 sous vide, petit modèle,
 180 mm x 280 mm, 100 pièces
 Résistants de -41° à +115°C.



BA 080 680 60 €
 Sacs pour mise (50,00 € HT)
 sous vide, grand modèle,
 240 mm x 350 mm, 100 pièces
 Résistants de -41° à +115°C.



Conseil :
 Tous les accessoires ne s'adaptent pas
 dans tous les fours. Plus de précisions
 dans les tableaux pages 40 - 43.

Pour commander ces accessoires
 en ligne se reporter aux pages 40 - 43.

Accessoires pour Série 400



BX 480/BX 481

	Références	Références online*		
Tôle à pâtisserie				
	BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique	Four Double
	BA 028 115	00574908	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 30 mm	• (2x)°
Rails télescopiques				
	BA 016 105	00468416	rail télescopique, support en fonte pyrolysable	°
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, support en fonte pyrolysable	°
Pierre à pain et à pizzas				
	BA 056 133	00468251	Pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA056115 à commander séparément	°
	BA 058 133	00574698	Pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille résistance BA058115 à commander séparément	°
Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent				
	GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
	GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
	GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
	GN 124 230	00357307	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
	GN 144 130	00577846	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
	GN 144 230	00577847	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
	GN 154 130	00577848	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
	GN 154 230	00577849	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
	GN 410 130	00571636	couvercle Gastro Norm 1/3 en inox	
	GN 410 230	00571637	couvercle Gastro Norm 2/3 en inox	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium				
	GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm. Pour fours avec rail télescopique BA018/BA016 et résistance (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur	°
Lèchefrite en verre				
	BA 046 115	00468419	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm	
Poignée inox				
	BA 476 110	00663620	poignée inox, longueur 577 mm	
	BA 476 310	00666308	poignée inox, longueur 447 mm	
	BA 476 510	00478100	poignée inox, longueur 450 mm	
	BA 478 110	00663622	poignée inox, longueur 366 mm	
	BA 478 310	00644471	poignée inox, longueur 181 mm	
	BA 478 510	00478102	poignée inox, longueur 612 mm	
Grille				
	BA 036 105	00468420	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique	
	BA 038 105	00574907	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	• (2x)°
	GR 220 046	00357308	grille sans ouverture, avec pieds	
		00672921	grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105 avec ouverture et pieds	
		00706321	grille pour lèchefrite 687055, avec ouverture et pieds	• (2x)°
Lèchefrite émaillée				
	BA 026 105	00468422	lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche profondeur 30 mm, compatible avec rail télescopique	
	BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillée profondeur 30 mm compatible avec rail télescopique	
		00687055	profondeur 30 mm, avec pieds et fixation pour tournebroche	• (2x)°
Résistance chauffante				
	BA 056 115	00672990	résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133	
	BA 058 115	00574647	résistance pour pierre à pain/pizzas accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133	°
Pelle à pizzas				
	BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2)	°
Nettoyage				
		00467873	cartouches de filtrage de rechange	
		00310967	tablettes de détartrage	
		00311560	tablettes de nettoyage	
	CL S10 040		4 Cartouches de nettoyage pour combi-vapeur raccordement direct	
	CL S20 040		4 Cartouches de détartrage pour combi-vapeur raccordement direct	
Sacs de mise sous vide				
	BA 080 670		Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces	
	BA 080 680		Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces	
Connexion à l'eau				
	GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	
	GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100	
	GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2m)	

• Livré de série.

° Accessoire en option.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451
BS 454/BS 455

Four Four Four Four Four Combi-Vapeur Four Combi-Vapeur Four Combi-Vapeur

•/°	• (2x)/°	•/°	•/°			
°	°	°	°			
°	°	°	°			
°						
				°	°	°
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				•/°	•/°	•/°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
				°	°	°
°	°	°	° sans fonction faitout	°	°	°
	•/°	•/°	•/°			
	°	°	°			
°					°	°
				°		
•/°	•/°	•/°	•/°			
	•/°	°	°	•/°	•/°	•/°
•/°						
	•/°					
•/°		°	°			
	°	°	°			
°						
°	°	°	°			
				•/°	•/°	
				°	°	
				°	°	
				°	°	

Accessoires pour Série 400



BM 484/BM 485

	Références	Références online*	
Tôle à pâtisserie			Four combiné Micro-ondes
	BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique
	BA 028 115	00574908	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 30 mm
Rails télescopiques			
	BA 016 105	00468416	rail télescopique, support en fonte pyrolysable
	BA 018 105	00574633	rail télescopique, support en fonte pyrolysable
Pierre à pain et à pizzas			
	BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA 056 115 à commander séparément
	BA 058 133	00574698	pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille résistance BA 058 115 à commander séparément
Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent			
	GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l
	GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l
	GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l
	GN 124 230	00357307	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l
	GN 144 130	00577846	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l
	GN 144 230	00577847	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l
	GN 154 130	00577848	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l
	GN 154 230	00577849	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l
	GN 410 130	00571636	couvercle Gastro Norm 1/3 en inox
	GN 410 230	00571637	couvercle Gastro Norm 2/3 en inox
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
	GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm. Pour fours avec rail télescopique BA018/BA016 et résistance (à commander séparément) et pour fours combi-vapeur
Lèchefrite en verre			
	BA 046 115	00468419	lèchefrite en verre, profondeur 24 mm
Poignée inox			
	BA 476 110	00663620	poignée inox, longueur 577 mm
	BA 476 310	00666308	poignée inox, longueur 447 mm
	BA 476 510	00478100	poignée inox, longueur 450 mm
	BA 478 110	00663622	poignée inox, longueur 366 mm
	BA 478 310	00644471	poignée inox, longueur 181 mm
	BA 478 510	00478102	poignée inox, longueur 612 mm
Grille			
	BA 036 105	00468420	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique
	BA 038 105	00574907	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds
	GR 220 046	00357308	grille sans ouverture, avec pieds
		00672921	grille pour lèchefrite BA 026 105 / BA 226 105 avec ouverture et pieds
		00706321	grille pour lèchefrite ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds
Lèchefrite émaillé			
	BA 026 105	00468422	lèchefrite émaillé avec pieds et fixation pour tournebroche profondeur 30 mm, compatible avec rail télescopique
	BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillé profondeur 30 mm compatible avec rail télescopique
		00687055	profondeur 30 mm, avec pieds et fixation pour tournebroche
Résistance chauffante			
	BA 056 115	00672990	résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 133
	BA 058 115	00574647	résistance pour pierre à pain/pizzas accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 058 133
Pelle à pizzas			
	BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizza (set de 2)
Nettoyage			
		00467873	cartouches de filtrage de rechange
		00310967	tablettes de détartrage
		00311560	tablettes de nettoyage
Sacs de mise sous vide			
	BA 080 670		Sacs de mise sous vide petit modèle 180 x 280 mm 100 pièces
	BA 080 680		Sacs de mise sous vide grand modèle 240 x 350 mm 100 pièces
Connexion à l'eau			
	GF 111 100	00576042	système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.
	GF 121 110	00576043	cartouche de filtrage de rechange pour GF 111 100
	GZ 010 011	00350564	rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (longueur 2m)

• Livré de série.

◦ Accessoire en option.

* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »



BM 450/BM 451
BM 454/BM 455

Four combiné
Micro-ondes



CM 450 / CM470

Machine expresso
tout automatique



DV 461

Tiroir mise sous vide



WS 482

Tiroir chauffant



WS 462
WS 461

Tiroir chauffant

o

o

o

o

o

o

o

o

o

Fours Série 400



Type d'appareil		Four double	Four
Charnières à droite / gauche		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481
Porte plein verre sur inox		BX 480/481 111	BO 480/481 111
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	76
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 1428 x 547	752 x 670 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1425 x 550	724 x 665 x 550
Poids net	(kg)	152	77
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	110 par compartiment de cuisson	110
Dimensions intérieures L x H x P	(cm)	62,4 x 43,5 x 40,3	62,4 x 43,5 x 40,3
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante ECO		A par compartiment de cuisson	A
Index Efficacité Énergétique (EEI)		95,00 par compartiment de cuisson	95,00
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,53 par compartiment de cuisson	1,53
Consommation Chaleur tournante ECO	(kWh)	0,96 par compartiment de cuisson	0,96
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte + 1/3 Sole		•	•
1/3 Voûte + Sole		•	•
Chaleur tournante + 1/3 Sole		•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril Eco		•	•
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•	•
Cuisson dans faitout en fonte		•	•
Étuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/•	•/•/•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande haut / central / bas		- /• /-	• /- /-
Ouverture automatique de porte		-	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		-	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180	180
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Sonde thermométrique amovible		• (seulement en bas)	•
Tournebroche		• (seulement en bas)	•
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction saisir dans faitout		•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Eclairage halogène voûte	(W)	60 par compartiment de cuisson	60
Eclairage halogène latéral	(W)	10 par compartiment de cuisson	2 x 10
Niveaux de cuisson	(Nb.)	5	5
Home Connect via LAN ou WiFi		-	-
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1 par compartiment de cuisson	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1.780	1.780
Grille		1 par compartiment de cuisson	1
Lèche-frite émaillé / Grille pour Lèche-frite		1/1 par compartiment de cuisson	1/1
Lèche-frite en verre		-	-
Sécurité			
Porte froide		4 vitres	4 vitres
Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité		•/- /•	•/•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse		•	•
Email bleu Gaggenau		•	•
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	9,2	5,52

• Equipement de série. - Non disponible

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire en option.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Four	Four	Four	Four
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421	BO 420/BO 421
BO 470/471 111	BO 450/451 111	BO 420/421 111	BO 420/421 112
BO 470/471 101		BO 420/421 101	
60	60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
64	56	56	56
76	76	76	76
47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4	47,5 x 38,3 x 41,4	475 x 383 x 414
A	A	A	A
95,4	95,4	95,4	95,4
1,25	1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83	0,83
Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
30 – 300	30 – 300	50 – 300	50–300
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	–	–	–
•	–	–	–
•	–	–	–
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	–	–
•	•	•	•
•	•	–	–
•/•/•	•/•/–	–/–/–	–/–/–
•	•	•	•
•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
•	•	•	•
25	25	25	52
50	50	50	50
180	180	180	180
•	•	•	•
•	•	–	–
•	–	–	–
•	•	•	•
•	•	–	–
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
60	60	60	60
2 x 10	10	–	–
4	4	4	4
–	–	–	• ³
2	1	1	1
1.200	1.200	1.200	1.200
1	1	1	1
1/1	BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
1	1	1	1
4 vitres	4 vitres	4 vitres	4 vitres
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
3,7	3,7	3,7	3,7

Fours combi-vapeur Série 400



Type d'appareil		Four Combi-Vapeur	Four Combi-Vapeur
Charnières à droite / gauche		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Porte plein verre sur inox		BS 484/BS 485 111	BS 470/BS 471 111
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BS 470/BS 471 101
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	51	46
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	44	44
Dimensions intérieures L x H x P	(cm)	35,4 x 24,5 x 49,4	35,4 x 24,5 x 49,4
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante		A	A
Index Efficience Énergétique (EEL)		98	98
Consommation Chaleur tournante	(kWh)	0,72	0,72
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 230	30 – 230
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril grande surface niveau 1 + humidité		•	•
Gril grande surface niveau 2 + humidité		•	•
Etuve / Décongélation		-/•	-/•
Régénération		•	•
Cuisson sous vide		•	•
Cuisson basse température		•	•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / bas		-/•	•/-
Ouverture automatique de porte		•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale	(°)	180°	180°
Caractéristiques			
Vapeur sans pression		•	•
Contrôle électronique de température		•	•
Gril grande surface derrière vitrocéramique	(W)	2.000	2.000
Elimination de la vapeur / vaporisation d'humidité		•/•	•/•
Sonde thermométrique électronique		•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Détection électronique du point d'ébullition		•	•
Affichage capacité de la cartouche de filtrage		•	•
Capacité du réservoir d'eau / avertissement niveau minimum	(l)	-/-	-/-
Eclairage halogène latéral	(W)	48	48
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb.)	4 /•	4 /•
Accessoires			
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	810	810
Grille		1	1
Récipient Gastro Norm 2/3 en inox, 40 mm de profondeur perforé / non perforé		1/1	1/1
Cartouches nettoyage et détartrage		4/CL S20 040 ²	4/CL S20 040 ²
Sécurité			
Porte froide		2 vitres	2 vitres
Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité		•/•/•	•/•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Aide au nettoyage / Programme de séchage		•/•	•/-
Aide au détartrage / Programme de détartrage		•/-	•/•
Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud		-	-
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	2,9	2,9
Raccordement fixe d'entrée et de sortie d'eau		•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche. ² Accessoire en option.



Four Combi-Vapeur

Four Combi-Vapeur

Four Combi-Vapeur

BS 474/BS 475

BS 450/BS 451

BS 454/BS 455

BS 474/BS 475 111

BS 450/BS 451 110

BS 454/BS 455 110

BS 474/BS 475 101

60	60	60
590 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
47	47	47
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
46	37	37
44	42	42
35,4 x 24,5 x 49,4	35,5 x 29,0 x 40,5	35,5 x 29,0 x 40,5
A	A	A
98	82,2	82,2
0,72	0,60	0,60
Electrique	Electrique	Electrique
30 – 230	30 – 230	30 – 230
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	–	–
–/•	•/•	•/•
•	•	•
•	–	–
•	•	•
•	•	•
–/•	•/–	–/•
•	•	•
25	25	25
50	50	50
180°	180°	180°
•	•	•
•	•	•
2.000	–	–
•/•	–/–	–/–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	–	–
–/–	1,3/•	1,3/•
48	48	48
4 /•	4 /•	4 /•
810	810	810
1	1	1
1/1	1/1	1/1
4/CL S20 040 ²	–/–	–/–
2 vitres	2 vitres	2 vitres
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•/–	–/•	–/•
•/•	•/•	•/•
–	•	•
2,9	2,0	2,0
•	–	–

Fours micro-ondes combiné Série 400



Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes	Four combiné micro-ondes
Charnières à droite / gauche		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Porte plein verre sur inox		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Porte plein verre Gaggenau Anthracite			BM 450/451 100	BM 454/455 100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	50	46	46
Volume				
Volume utile	(l)	36	36	36
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Modes de cuisson				
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1000	1000	1000
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb.)	5	5	5
Chaleur tournante	(°C)	40, 100 - 250	40, 100 - 250	40, 100 - 250
Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100 - 250	100 - 250	100 - 250
Gril grande surface + Air ventilé avec régulation de température	(°C)	100 - 250	100 - 250	100 - 250
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb.)	3	3	3
Puissance maximum du gril	(W)	2000	2000	2000
Puissance en chaleur tournante	(W)	1950	1950	1950
Puissance maximum du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	600	600
Opérations séquencées jusqu'à 5 modes incl. Programmation d'opération combinées et temps de repos		•	•	•
Programmes automatiques selon le poids	(Nb.)	15	15	15
Bandeau de commande				
Ecran TFT sensitif		•	•	•
Module de commande haut / bas		•/-	•/-	-/•
Ouverture automatique de porte		•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25	25
Recettes personnelles		50	50	50
Porte à ouverture latérale		180°	180°	180°
Caractéristiques				
Contrôle électronique de température		•	•	•
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•	•
Préchauffage rapide		•	•	•
Système Innowave		•	•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•	•
Eclairage intérieur latéral	(W)	60	60	60
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	4	4
Accessoires				
Plateau verre		•	•	•
Grille		•	•	•
Tige de verre		•	•	•
Sécurité				
Porte froide		•	•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité		•/•	•/•	•/•
Triple sécurité porte		•	•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•	•
Nettoyage				
Paroi arrière en émail catalytique		•	•	•
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Machine expresso tout automatique	Machine expresso tout automatique
Façade plein verre sur inox		CM 450 111	CM 470 111
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		CM 450 101	CM 470 101
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P (1)	(mm)	590 x 455 x 444	590 x 455 x 537
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	22	23
Type de boissons			
		Ristretto / 2x Ristretto	Ristretto / 2x Ristretto
		Espresso / 2x Espresso	Espresso / 2x Espresso
		Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2x Espresso Macchiato
		Café / 2 x Café	Café / 2 x Café
		Americano / 2x Américano	Americano / 2x Américano
		Café Latte / 2x Café Latte	Café Latte / 2x Café Latte
		Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2x Cappuccino	Cappuccino / 2x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
		Mousse de lait / 2x Mousse de lait	Mousse de lait / 2x Mousse de lait
		Lait chaud / 2x Lait chaud	Lait chaud / Lait chaud
		Eau chaude / 2x Eau chaude	Eau chaude / 2x Eau chaude
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande en haut		•	•
Ouverture automatique de la porte		•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables	(Nb.)	8	8
Réglage possible des tailles de tasses	(Nb.)	3	3
Niveaux d'intensité du café réglable, de doux à extra fort	(Nb.)	8	8
Niveaux de température réglables pour le café	(Nb.)	3	3
Niveaux de température réglables pour l'eau chaude	(°C)	10	10
Choix de la quantité de lait		•	•
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm)	15	15
Réglages de base programmés			
- Possibilité d'éclairage	(Nb.)	7	7
- Unité de mesure	(ml/fl.oz)	•	•
- Réglage type et taille de boisson désirée; peut-être adapté individuellement à la taille de la tasse		•	•
- Mise en veille	(min, h)	5 min à 12 h	5 min à 12 h
- Dureté de l'eau	(Nb de niveaux)	4, système d'adoucisseur d'eau	4, système d'adoucisseur d'eau
- Filtre à eau		•	•
Caractéristiques			
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café		•	•
Broyeur céramique		•	•
Ajustement automatique de la quantité de café moulu		•	•
Chauffe eau		•	•
Pompe à eau	(bar)	19	19
Distributeur avec système de lait intégré		•	•
Réservoir à lait isolé	(l)	0,5	0,5
Réservoir à grains	(g)	500	500
Compartment séparé pour café moulu		•	•
Réglage du degré de mouture		•	•
Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café	(g)	8 à 12	8 à 12
Fonction double dose pour boissons extra forte		•	•
Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2		•	•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	2,4
Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau		1	1
Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation		•	•
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau		•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café		•	•
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau		•	•
Eclairage LED intégré		•	•
Fonction eau fraîche pour remplir pour remplir le réservoir d'eau en eau douce		•	•
Sécurité			
Sécurité enfant		•/•	•
Aqua stop avec garantie			•
Nettoyage			
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt		•/•	•/•
Programme automatique rapide de rinçage du système à lait		•	•
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage		•	•
Programmes automatiques de nettoyage		•	•
Programmes automatiques de détartrage		•	•
Chambre de compression amovible pour nettoyage		•	•
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle		•	•
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle		•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	•
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	1,6	1,6
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation de l'eau		-	•

• Equipement de série. – Non disponible.

1 Profondeur de l'appareil : profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Tiroir de mise sous vide Série 400



Type d'appareil		Tiroir mise sous vide
Façade plein verre sur inox		DV 461 110
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		DV 461 100
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P (1)	(mm)	590 x 140 x 532
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Volume utile	(l)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs de mise sous vide	(mm)	240 x 350
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermosoudure		3
Mise sous vide de sacs et contenants		•
Mise sous vide de récipients sous vide et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage de la pompe		•
Alarme de dysfonctionnement		•
Commande		
Commande à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		•
Ouverture avec système push-to-open		–
Fermeture douce		•
Equipement / Accessoires		
Compartment de mise sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermosoudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur		•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment		•
Dimension de la surface utile dans le compartiment, L x l	(mm)	210 x 275
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes		•
Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces)	50
Bouchons pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	0.32

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Tiroir chauffant	Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
Façade plein verre sur inox		WS 482 110	WS 461 110	WS 462 110
Façade plein verre Gaggenau Anthracite			WS 461 100	WS 462 100
Dimensions				
Largeur	(cm)	76	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	47	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Poids net	(kg)	29	18	23
Volume				
Volume utile	(l)	38	19	51
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle	(Nbre de personnes)	10	6	12
Modes de cuisson				
Décongélation / Faire lever une pâte		•	•	•
Préchauffage de petits contenants pour boissons		•	•	•
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments		•	•	•
Préchauffer la vaisselle / plats		•	•	•
Ventilateur + résistance de sole		•	•	•
Niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (sole en verre)	(niveaux de puissance)	4	4	4
Commande				
Commande par bouton rotatif		•	•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre		•	•	•
Tiroir sans poignée		•	•	•
Poignée encastrée		•	•	•
Fermeture douce		•	•	•
Caractéristiques				
Eclairage intérieur lumineux		•	•	•
Charge maximale	(kg)	25	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre		•	•	•
Ventilation intégrée : une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide		•	•	•
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81	0,81

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Fours Série 200

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils de la Série 200	54
Fours Série 200	56
Fours combi-vapeur Série 200	60
Fours vapeur Série 200	61
Fours micro-ondes combinés Série 200	62
Fours micro-ondes Série 200	63
Machines à café expresso tout automatique Série 200	64
Tiroir Sous Vide Série 200	67
Tiroirs chauffants Série 200	68
Accessoires Série 200	70
Données techniques Série 200	74

Vue d'ensemble des combinaisons d'appareils Série 200

Ci-contre les principales combinaisons permettant une combinaison parfaite des fours, fours vapeurs et combi-vapeur, fours micro-ondes et micro-ondes combinés, machines à café, tiroirs chauffants, tiroirs de mise sous vide et lave-vaisselle.

En cas de plusieurs alternatives (BSP/BMP), la photo correspond à la 1ère référence citée.

Combinaison d'appareils en colonne
Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Le sens d'ouverture de la porte doit être identique.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Aucun appareil ne peut être installé au-dessus d'un BSP.
- Au-dessus d'un DF, installer uniquement un appareil avec module de commande haut.
Les appareils installés au-dessus du DF nécessitent une niche de largeur 56 cm. La largeur de la niche du lave-vaisselle est de 60 cm.

Combinaison d'appareils côte à côte
Lors de l'implantation et de la commande, veiller à :

- Les charnières des portes peuvent être opposées ou côte à côte sans entraver l'angle d'ouverture de la porte.
- Les charnières de la porte ne sont pas réversibles (charnières à droite / charnières à gauche).
- Un espace d'au minimum 10 mm est nécessaire entre les 2 portes.
- Les fours vapeur, fours combi-vapeur, fours micro-ondes, fours micro-ondes combinés et machines à café installés au-dessus d'un tiroir chauffant (hauteur 14 cm) ont la même hauteur qu'un four de largeur 60 cm.

BOP Four
BSP Four vapeur
ou four combi-vapeur
BMP Four micro-ondes
ou four micro-ondes combiné
CMP Machine à café tout automatique
DVP Tiroir mise sous vide
WSP Tiroir chauffant
DF Lave-vaisselle

Toutes les combinaisons présentées sont disponibles dans ces 3 coloris :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silver

Combinaisons d'appareils en colonne, largeur 60 cm



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BOP 2.0
- WSP 222



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- BMP 250
- WSP 221



- BMP 250/BSP 2.0
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BMP 224
- CMP 270/CMP 250
- WSP 221



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 270/CMP 250
- DF

Combinaisons d'appareils côte à côte, largeur 60 cm



• BOP 2.1



• BOP 2.0



• BO 2.1



• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 251



• CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BSP 221/BSP 251/
BMP 251
• WSP 221/DVP 221



• BMP 250/BSP 2.0
• DVP 221/WSP 221



• BMP 251/BSP 2.1
• DVP 221/WSP 221



• CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 251



• CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• DVP 221/WSP 221



• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221/DVP 221



• CMP 270/CMP 250
• DVP 221/WSP 221



• BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

Combinaisons d'appareils en carré avec tiroir chauffant, largeur 60 cm



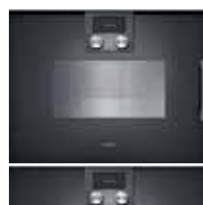
• BOP 2.1



• BSP 250/BSP 220/
BMP 250
• DVP 221/WSP 221



• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221



• BSP 251/BSP 221/
BMP 251
• BOP 2.1



• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



• BOP 2.1



• BMP 250/BSP 2.0
• CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 250 101	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BOP 250 111	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BOP 250 131	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Charnières à gauche

BOP 251 101	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BOP 251 111	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm	
BOP 251 131	3.210 €
Porte plein verre (2.675,00 € HT)	
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

- 1 Sonde thermométrique amovible
- 1 tôle à pâtisserie
- 1 lèchefrite en verre
- 1 grille

Accessoires en option

BA 016 105	360 €
Rail télescopique (300,00 € HT)	
Cadre support en fonte pyrolysable, et système télescopique sortie totale.	
BA 026 115	70 €
Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)	
émaillée	
Profondeur 15 mm.	
BA 036 105	70 €
Grille (58,33 € HT)	
Sans ouverture, avec pieds.	
BA 046 115	130 €
Lèchefrite en verre (108,33 € HT)	
Profondeur 24 mm.	
BA 056 115	130 €
Résistance pour (108,33 € HT)	
pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.	
BA 056 133	260 €
Pierre à pain et à pizzas (216,67 € HT)	
Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)	
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.	
BA 226 105	70 €
Lèchefrite émaillée (58,33 € HT)	
Profondeur 30 mm.	

Four Série 200

BOP 250/BOP 251

- Installation à fleur
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
Eclairage halogène voûte 60 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

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

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

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

BS 020 002	60 €
Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)	
GN 340 230	540 €
Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)	
en fonte d'aluminium	
GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent	

En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

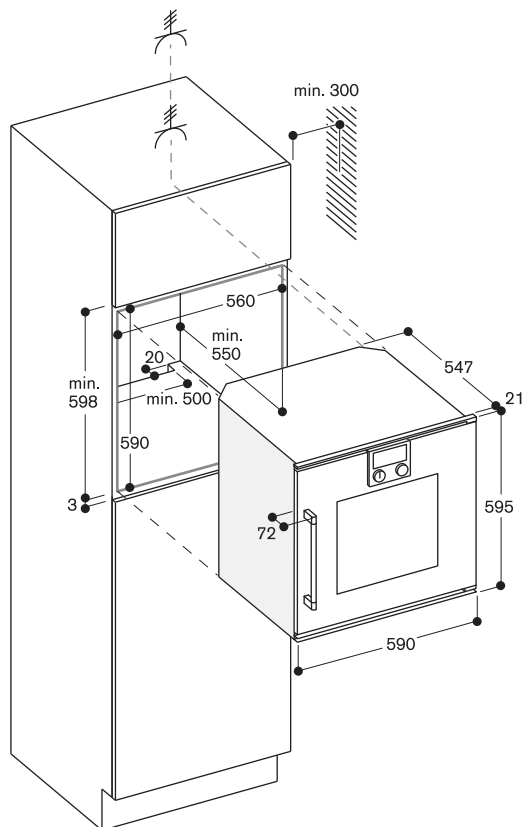
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

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

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 220 101* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 111* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 131* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 102** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 112** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 220 132** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BOP 221 101* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 111* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 131* 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 102** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 112** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

BOP 221 132** 2.350 €

Porte plein verre (1.958,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60 cm

Four Série 200

BOP 220/BOP 221

- Installation à fleur
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 50 °C à 300 °C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

- Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
- Affichage texte clair.
- Mémorisation de recettes personnelles.
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale 110° C.

Caractéristiques

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

Pour les appareils Home Connect: une intégration dans le réseau domestique (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur home-connect.com

Informations complémentaires sur Home Connect page 412.

Sécurité

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

Nettoyage

- Auto-nettoyage par pyrolyse.
- Email bleu Gaggenau.
- Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

* Livrable jusqu'en juin 2018

**Disponibilité juillet 2018

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 lèchefrite en verre
- 1 grille

Accessoires en option

BA 016 105 360 €

Rail télescopique (300,00 € HT)

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

BA 026 115 70 €

Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)

émaillée

Profondeur 15 mm.

BA 036 105 70 €

Grille (58,33 € HT)

Sans ouverture, avec pieds.

BA 046 115 130 €

Lèchefrite en verre (108,33 € HT)

Profondeur 24 mm.

BA 056 115 130 €

Résistance pour (108,33 € HT)

pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA 056 133 260 €

Pierre à pain et à (216,67 € HT)

pizzas

Comprend 1 grille et une pelle à pizza

(commander la résistance séparément)

N'est pas combinable avec le système

de rail télescopique.

BA 226 105 70 €

Lèchefrite émaillée (58,33 € HT)

Profondeur 30 mm.

BS 020 002 60 €

Pelle à pizza, set de 2. (50,00 € HT)

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)

en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°. Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson : respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

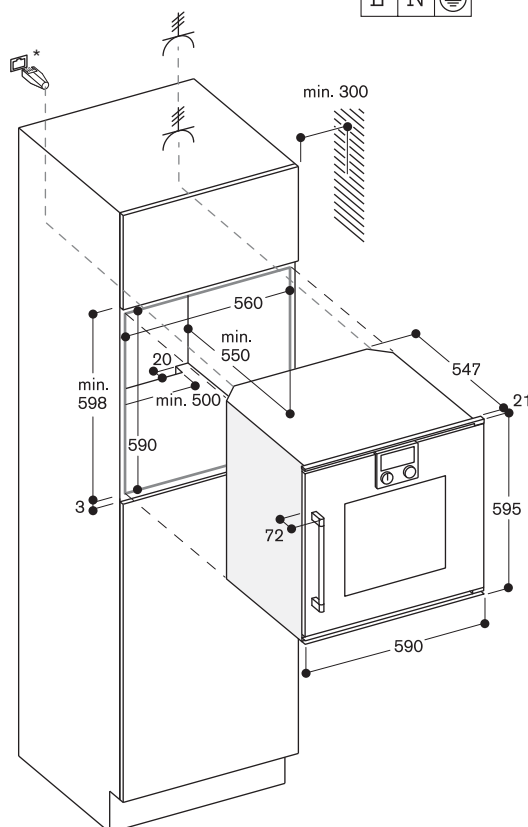
Pour les appareils connectés via Home Connect le port LAN se situe à l'arrière sur le côté droit de l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

Pour les appareils Home Connect: Prévoir un câble LAN.



* Uniquement pour les appareils Home Connect



Module de commande haut

Charnières à droite

BOP 210 101* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 210 111* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 210 131* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 210 102** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

BOP 210 112** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

BOP 210 132** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

Charnières à gauche

BOP 211 101* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 211 111* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 211 131* 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Sans Home Connect

Largeur 60cm

BOP 211 102** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

BOP 211 112** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

BOP 211 132** 2.070 €

Porte plein verre (1.725,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Avec Home Connect

Largeur 60cm

Four Série 200

BOP 210/BOP 211

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

Modes de cuisson

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

Bandeau de commande

- Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
- Affichage texte clair.
- Mémorisation de recettes personnelles.
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale 110 °C.

Caractéristiques

- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Thermostat : Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
- Eclairage halogène voûte 60 W.
- Supports latéraux chromés avec 4 niveaux d'insertion.

Pour les appareils Home Connect: une intégration dans le réseau domestique (Home Connect), via un câble LAN (recommandé) ou une connexion WiFi.

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

Informations complémentaires sur Home Connect page 412.

Sécurité

- Porte froide 3 vitres.
- Sécurité enfants.
- Coupe de sécurité.
- Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

- Email bleu Gaggenau.
- Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

* Livrable jusqu'en juin 2018

** Disponibilité juillet 2018

Le prix comprend

- 1 tôle à pâtisserie
- 1 grille
- 1 lèchefrite

Accessoires en option

BA 036 102	70 €
Grille	(58,33 € HT)
Sans ouverture, avec pieds.	
BA 046 115	130 €
Lèchefrite en verre	(108,33 € HT)
Profondeur 24 mm.	
BA 056 115	130 €
Résistance pour	(108,33 € HT)
pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.	
BA 056 130	260 €
Pierre à pain et à	(216,67 € HT)
pizzas	
Comprend 1 grille et une pelle à pizza (commander la résistance séparément)	
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.	
BA 216 102	300 €
4 rails télescopiques	(250,00 € HT)
sortie totale	
BA 226 102	70 €
Lèchefrite émaillée	(58,33 € HT)
Profondeur 37 mm.	
BA 226 112	70 €
Tôle à pâtisserie	(58,33 € HT)
émaillée	
Profondeur 24 mm.	
BS 020 002	60 €
Pelle à pizza, set de 2.	(50,00 € HT)

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.
Pour une installation sous-plan, sous la table de cuisson: respecter une distance mini. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.
Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

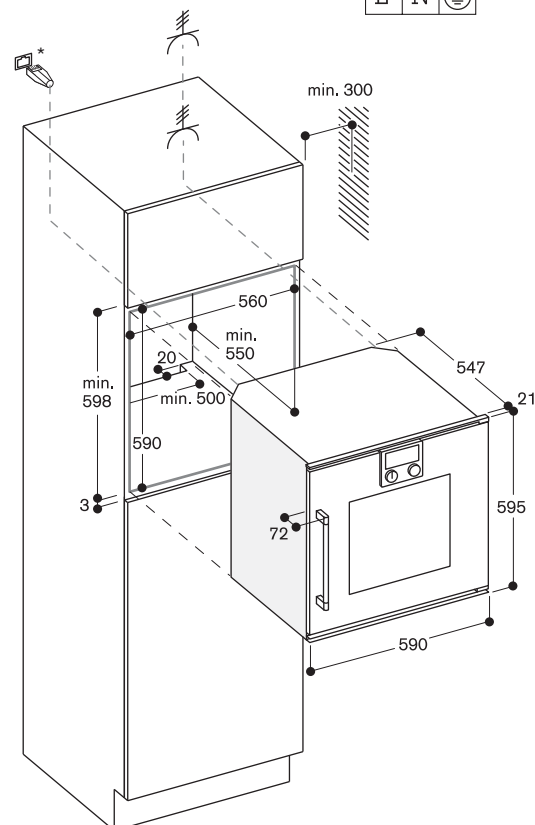
Pour les appareils connectés via Home Connect le port LAN se situe à l'arrière sur le côté droit de l'appareil.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.
Puissance totale 3.7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

Pour les appareils Home Connect: Prévoir un câble LAN.



* Uniquement pour les appareils Home Connect



Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 250 100 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 250 110 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 250 130 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 251 100 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 251 110 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 251 130 3.210 €

Porte plein verre (2.675,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 Récipient inox-GN2/3- non perforé-prof. 40 mm, 3 l.

1 Récipient inox-GN2/3- perforé-prof. 40 mm, 3 l.

1 grille

1 sonde thermométrique amovible

Accessoires en option

GN 114 130 80 €

Récipient Gastro (66,67 € HT)

Norm en inox, GN 1/3

Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.

GN 114 230 120 €

Récipient Gastro (100,00 € HT)

Norm en inox, GN 2/3

Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.

GN 124 130 90 €

Récipient Gastro (75,00 € HT)

Norm en inox, GN 1/3

Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.

GN 124 230 130 €

Récipient Gastro (108,33 € HT)

Norm en inox, GN 2/3

Perforé, 40 mm de profondeur, 3l.

GN 144 130 110 €

Récipient Gastro (91,67 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 1/3

Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 144 230 120 €

Récipient Gastro (100,00 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 2/3

Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

Four combi-vapeur Série 200

BSP 250/BSP 251

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 42 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

Chaleur tournante + 100% humidité.

Chaleur tournante + 80% humidité.

Chaleur tournante + 60% humidité.

Chaleur tournante + 30% humidité.

Chaleur tournante + 0% humidité.

Position étuve.

Décongélation.

Régénération.

Cuisson basse température.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et

écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Mémorisation de recettes personnelles

(incluant la sonde thermométrique).

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110° C.

Caractéristiques

Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.

Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.

Sonde thermométrique avec arrêt automatique.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

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

minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.

Etalonnage automatique de la température d'ébullition.

Eclairage halogène latéral 48 W.

Enceinte de cuisson en inox.

4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupeure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.

Fonction séchage.

Programme de détartrage.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.

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

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

Tenir compte du débordement,

GN 154 130 130 €

Récipient Gastro (108,33 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 1/3

Perforé, profondeur 40 mm 1,5l.

GN 154 230 140 €

Récipient Gastro (116,67 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 2/3

Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)

en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent

GN 410 130 40 €

Couvercle Gastro (33,33 € HT)

Norm, inox, GN 1/3

GN 410 230 60 €

Couvercle Gastro (50,00 € HT)

Norm, inox, GN 2/3

GR 220 046 60 €

Grille (50,00 € HT)

Sans ouverture, avec pieds.

poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.

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

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

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

Conseils d'installation pour

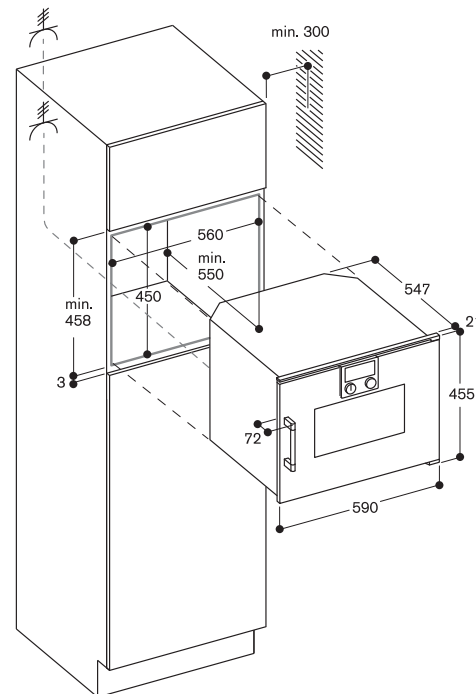
l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

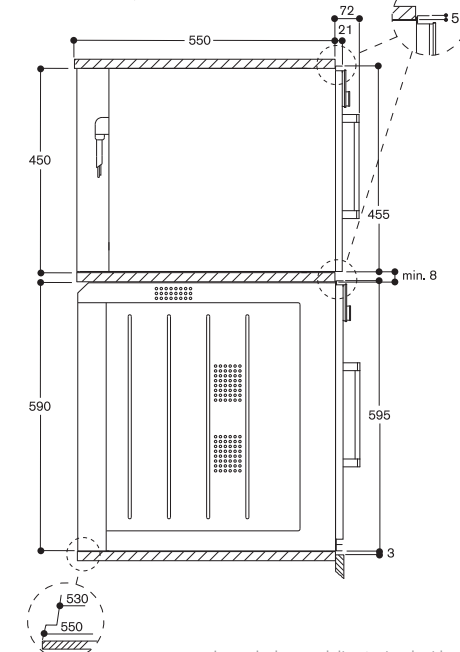
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à D.

Puissance absorbée 2,0 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





Module de commande haut

Charnières à droite

BSP 220 100 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 220 110 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 220 130 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BSP 221 100 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 221 110 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BSP 221 130 2.330 €

Porte plein verre (1.941,67 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 Récipient inox-GN2/3- non perforé-prof. 40 mm, 3 l.

1 Récipient inox-GN2/3- perforé-prof. 40 mm, 3 l.

1 grille

Accessoires en option

GN 114 130 80 €

Récipient Gastro (66,67 € HT)

Norm en inox, GN 1/3

Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.

GN 114 230 120 €

Récipient Gastro (100,00 € HT)

Norm en inox, GN 2/3

Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.

GN 124 130 90 €

Récipient Gastro (75,00 € HT)

Norm en inox, GN 1/3

Perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.

GN 124 230 130 €

Récipient Gastro (108,33 € HT)

Norm en inox, GN 2/3

Perforé, 40 mm de profondeur, 3l.

GN 144 130 110 €

Récipient Gastro (91,67 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 1/3

Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 144 230 120 €

Récipient Gastro (100,00 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 2/3

Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.

Four vapeur Série 200

BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Cuisson vapeur sans pression avec 100% d'humidité, température de 30 °C à 100 °C
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Contrôle électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 45 litres

Modes de cuisson

100% d'humidité.

Vapeur douce.

Position étuve.

Décongélation.

Régénération.

Cuisson basse température.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110 °C.

Caractéristiques

Réservoir d'eau amovible 1.3 litres.

Avertissement lorsque le niveau d'eau est bas.

Thermostet : Affichage de la température réelle.

Fonction du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre.

Etalonnage automatique de la température d'ébullition.

Eclairage halogène latéral 48 W.

Enceinte de cuisson en inox.

4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.

Coupe de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.

Programme de détartrage.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

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

Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.

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

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

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

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

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

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

GN 154 130 130 €

Récipient Gastro (108,33 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 1/3

Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.

GN 154 230 140 €

Récipient Gastro (116,67 € HT)

Norm, revêtement anti-adhérent,

GN 2/3

Perforé, profondeur 40 mm, 3l.

GN 340 230 540 €

Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)

en fonte d'aluminium

GN 2/3, hauteur 165 mm, anti-adhérent

GN 410 130 40 €

Couvercle Gastro (33,33 € HT)

Norm, inox, GN 1/3

GN 410 230 60 €

Couvercle Gastro (50,00 € HT)

Norm, inox, GN 2/3

GR 220 046 60 €

Grille (50,00 € HT)

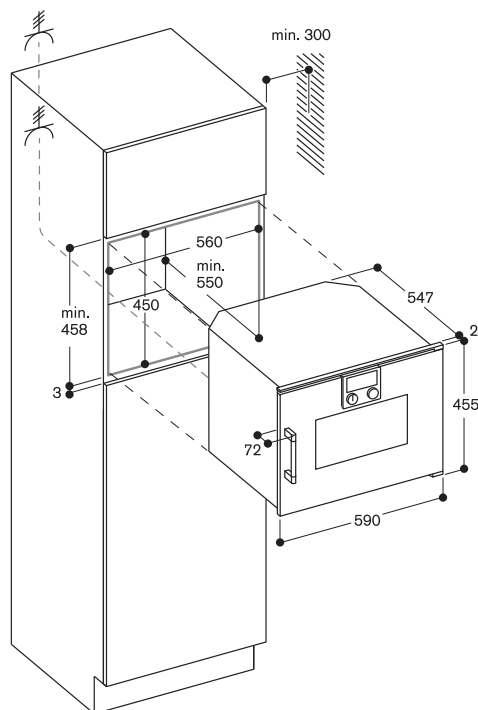
Sans ouverture, avec pieds.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

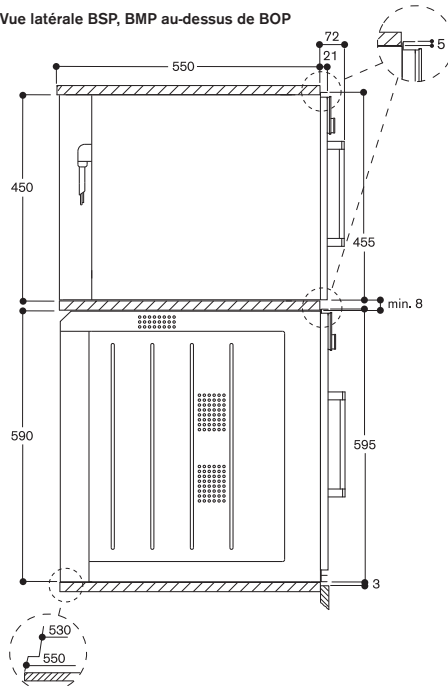
Valeurs de raccordement

Puissance totale 1.9 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





Module de commande haut

Charnières à droite

BMP 250 100 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 110 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 250 130 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 251 100 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 110 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 251 130 3.400 €

Porte plein verre (2.833,33 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 grille pour cuisson combinée

1 lèche-frite en verre

Four micro-ondes combiné Série 200

BMP 250/BMP 251

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

Programmes

Fonction micro-ondes, 5 puissances:

1000, 600, 360, 180, 90 W.

Fonction four avec 4 modes de cuisson:

Chaleur tournante 40°C et de 100°C à 250°C.

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

Gril grande surface + air ventilé de 100°C à 250°C.

Gril grande surface 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes combinés avec les puissances de 600, 360, 180 et 90 W.

15 programmes automatiques selon le poids, réglables individuellement :

4 programmes de décongélation

4 programmes de cuisson

7 programmes combinés.

Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.

Affichage texte clair.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°C.

Caractéristiques

Technologie Innwave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Thermotest : Affichage de la température réelle.

Eclairage halogène latéral 60 W.

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 3 vitres.

Triple sécurité de porte.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière en émail catalytique.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.

Prévoir une niche sans paroi arrière.

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

Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.

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

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

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

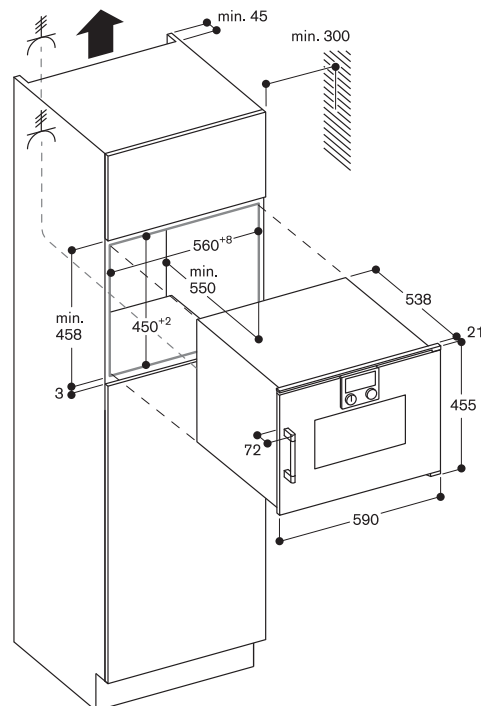
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

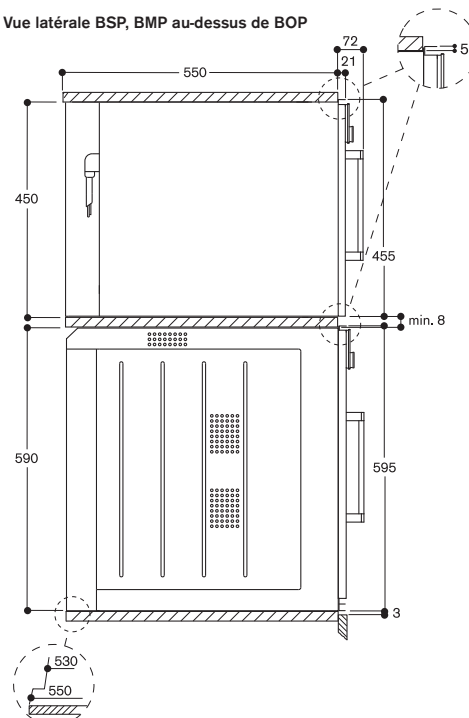
Valeurs de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





Module de commande bas

Charnières à droite

BMP 224 100 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 224 110 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 224 130 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

BMP 225 100 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Anthracite Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 225 110 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Metallic Gaggenau

Largeur 60 cm

BMP 225 130 1.260 €

Porte plein verre (1.050,00 € HT)

Sérigraphie Silver Gaggenau

Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 lèche-frite en verre

1 grille

Four micro-ondes Série 200

BMP 224/BMP 225

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

Programmes

Fonction micro-ondes avec 5 puissances : 900, 600, 360, 180, 90 W.
Gril grande surface, 3 puissances, max. 1300 W.

Gril grande surface combinable avec fonction micro-ondes 360, 180 et 90 W.
10 programmes automatiques selon le poids :

- 3 programmes de décongélation
 - 4 programmes de cuisson
 - 3 programmes combinés.
- Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.

Bandeau de commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
Affichage texte clair.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110° C.

Caractéristiques

Technologie Innowave.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Éclairage 25W.
Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Sécurité

Porte isolée avec 2 vitres.
Triple sécurité de porte.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
Hauteur minimale d'installation 85 cm (plancher inférieur de la niche).
Pieds réglables en hauteur.
Installation du BMP au-dessus du BOP avec un plancher intermédiaire.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

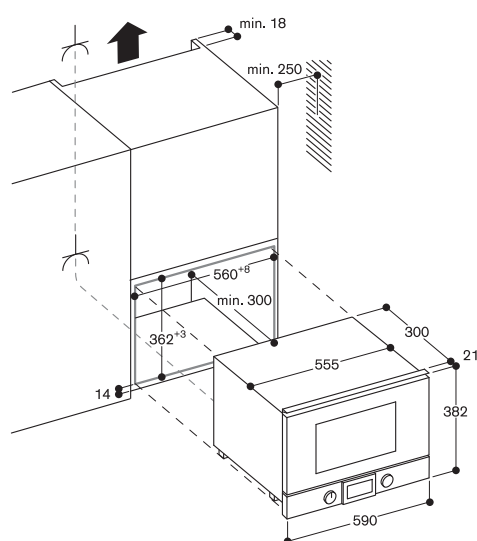
Conseils d'installation pour l'intégration en pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

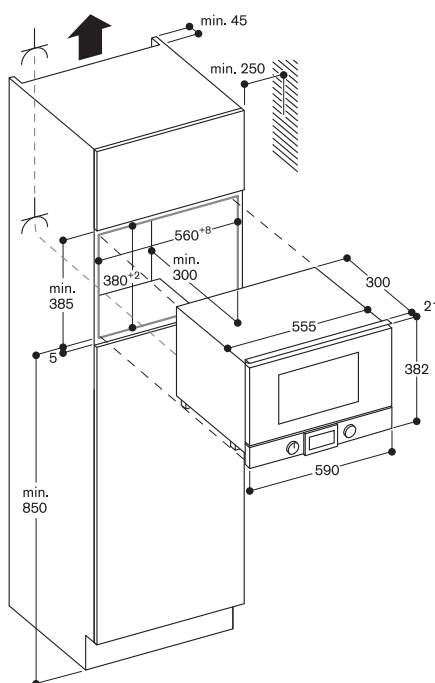
Puissance totale 2,0 kW.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.



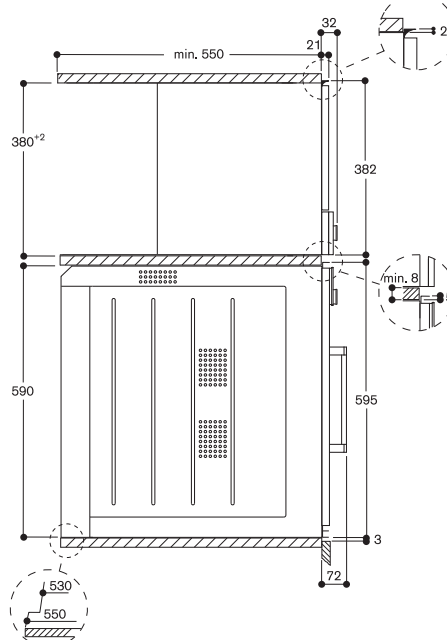
Installation dans un meuble haut



Installation en colonne



Vue latérale BMP 224/225 au-dessus de BOP





GAGGENAU



Module de commande haut

CMP 270 101	4.190 €
Porte plein verre (3.491,67 € HT)	
Sérialisation Anthracite	
Largeur 60 cm	
CMP 270 111	4.190 €
Porte plein verre (3.491,67 € HT)	
Sérialisation Metallic	
Largeur 60 cm	
CMP 270 131	4.190 €
Porte plein verre (3.491,67 € HT)	
Sérialisation Silver	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère doseuse café moulu
- 1 bande test pour dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café expresso tout automatique Série 200 CMP 270

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Bandeau de commande

Porte avec système de fermeture douce. Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif. Affichage texte clair. Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables. Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse. 8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort. 3 niveaux de réglage de la température du café. 10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude. Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait. Degré de mouture réglable. Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm. Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien. Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu. Pompe à eau, 19 Bar de pression. Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes. Pour les boissons par 2, double cycle

de mouture et d'ébullition de l'eau. Distributeur avec système de lait intégré. Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres. Eclairage LED intégré. Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains. Ajustement automatique de la quantité de café moulu. Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l. Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau. Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants. Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt. Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson. Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage. Programme de vidange, pour une préparation de l'appareil avant le départ en vacances ou pour le transport. La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café précédents lors du changement de type de grains de café. Chambre de compression amovible pour nettoyage. Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle. Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

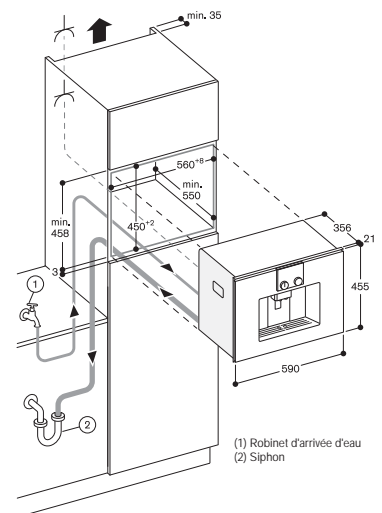
Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles. Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol). Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble. Epaisseur de la façade 21 mm. En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté. Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série)
 - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155°
 - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92°
 - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
 Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire. Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").

Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).

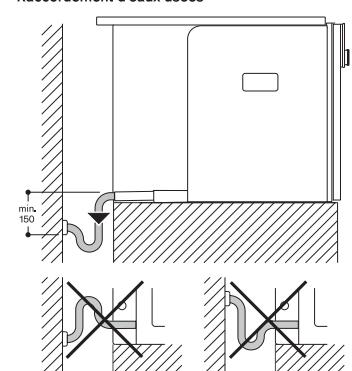
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible; il ne peut pas être placé derrière l'appareil. Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil. Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 00467873 Filtre à eau
 ET-Nr. 00310967 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311560 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Valeurs de raccordement

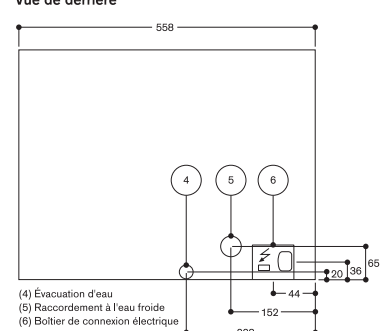
Puissance absorbée 1,60 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m avec prise.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière





Module de commande haut

CMP 250 101	3.600 €
Porte plein verre (3.000,00 € HT)	
Sérigraphie Anthracite	
Largeur 60 cm	
CMP 250 111	3.600 €
Porte plein verre (3.000,00 € HT)	
Sérigraphie Metallic	
Largeur 60 cm	
CMP 250 131	3.600 €
Porte plein verre (3.000,00 € HT)	
Sérigraphie Silver	
Largeur 60 cm	

Le prix comprend

- 1 vis de montage
- 1 cuillère doseuse café moulu
- 1 bande test pour dureté de l'eau
- 1 réservoir à lait (isolé)
- 1 tuyau raccordement pour mousse de lait
- 1 tuyau à lait

Machine à café espresso tout automatique Série 200 CMP 250

- Porte sans poignée / système de fermeture douce de la porte
- Ouverture latérale charnières à gauche
- Réservoir d'eau amovible 2.4l.
- Résistance de chauffe pour un café immédiat et une température d'ébullition de l'eau constante
- Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café
- Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Préparation des boissons par simple pression sur une touche
- Personnalisation des fonctions
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café en grains permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Bandeau de commande

Porte avec système de fermeture douce.
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Personnalisation des fonctions: jusqu'à 8 boissons personnalisables et mémorisables.
Réglage possible de 4 tailles de boissons, le volume pouvant être adapté individuellement à la taille de chaque tasse.
8 niveaux de réglage de l'intensité du café de très doux à extra fort.
3 niveaux de réglage de la température du café.
10 niveaux de réglage de la température de l'eau chaude.
Réglage de 4 niveaux de contenance pour le café au lait.
Degré de mouture réglable.
Buse de sortie du café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Caractéristiques

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double mouture et double ébullition pour des boissons extra fortes.

Pour les boissons par 2, double cycle de mouture et d'ébullition de l'eau.
Distributeur avec système de lait intégré.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.
Ajustement automatique de la quantité de café moulu.
Réservoir d'eau amovible contenance 2.4 l.
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateurs du marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme automatique de rinçage lors de la mise en route et de l'arrêt.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage.

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

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

Chambre de compression amovible pour nettoyage.

Bacs récupérateurs du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation

Ouverture latérale charnières à gauche, non réversibles.
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Epaisseur de la façade 21 mm.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série)

- distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155°

- distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture d'env. 92°
- distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).

Installation possible dans niche standard hauteur 59 cm, directement au-dessus d'un WS hauteur 14 cm, sans plancher intermédiaire.

Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):

ET-Nr. 00467873 Filtre à eau

ET-Nr. 00310967 Tablettes de détartrage

ET-Nr. 00311560 Tablettes de nettoyage

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

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

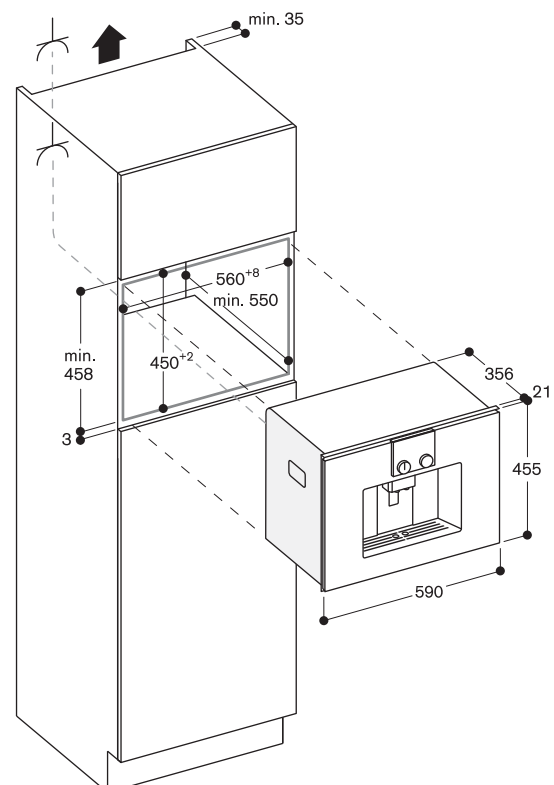
Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,60 kW.

Câble de raccordement 1,7 m

avec prise.





DVP 221 100	2.720 €
Façade en verre (2.266,67 € HT)	
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
DVP 221 110	2.720 €
Façade en verre (2.266,67 € HT)	
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
DVP 221 130	2.720 €
Façade en verre (2.266,67 € HT)	
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	

Le prix comprend

- 1 Sacs, petit modèle (50 pcs)
- 1 Sacs, grand modèle (50 pcs)
- 1 Rehausseur
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide contenants externes
- 1 Tuyau pour mise Sous Vide
- 1 Adaptateur pour mise Sous Vide bouteilles
- 3 Bouchons pour mise sous Vide bouteilles

Accessoires en option

BA 080 670	50 €
Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 200 pièces	
BA 080 680	60 €
Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 200 pièces	

Tiroir Sous Vide Série 200 DVP 221

- Intégrable dans une niche de meuble hauteur 14 cm
- Compartiment Sous Vide Hygiénique en inox, hauteur utile maximale de 95 mm
- 3 niveaux d'aspiration dans le compartiment, max. 99%
- 3 niveaux d'aspiration hors compartiment, max. 90%
- Détection automatique de la connexion pour la mise Sous Vide dans un contenant externe
- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture Push-Pull

Utilisations

Mise Sous Vide pour cuisson Sous Vide.

Mise Sous Vide pour mariner rapidement et aromatiser

Mise Sous Vide pour prolonger la Durée de conservation.

Mise Sous Vide dans contenants externes.

Mise Sous Vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Bandeau de commande

Commandes par touches sensibles.

Caractéristiques

Volume utile 7 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac de mise sous vide: l 240 mm x L 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.

Barre de thermo-soudure, antiadhésive, amovible.

Couvercle en verre Securit, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un contenant externe.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini.

5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.

Distance entre le corps du meuble et la façade de l'appareil : 21 mm.

Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.

Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

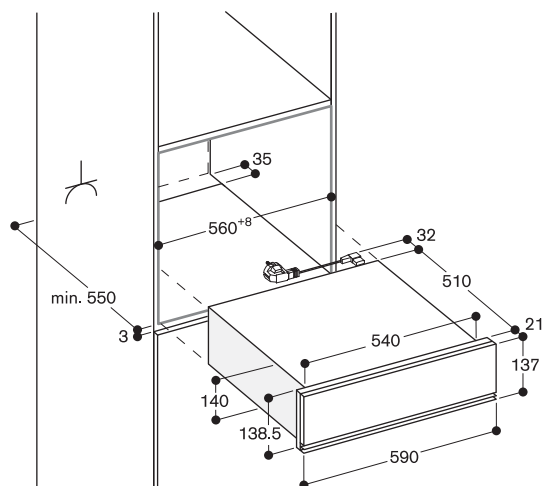
Mise en place obligatoire du filtre à huile dans la pompe.

Conseils d'installation pour l'intégration pages 14 - 15.

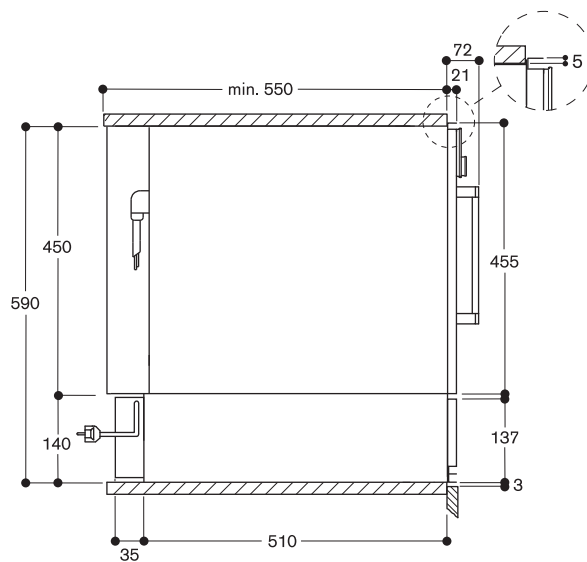
Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,32 kW.

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.



Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP





WSP 221 100	1.000 €
Façade en verre (833,33 € HT)	
Sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
WSP 221 110	1.000 €
Façade en verre (833,33 € HT)	
Sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	
WSP 221 130	1.000 €
Façade en verre (833,33 € HT)	
Sérigraphie Silver Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm	

Tiroir chauffant Série 200 WSP 221

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

Modes de cuisson

Décongélation / Faire lever une pâte.
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.
Préchauffer la vaisselle.

Bandeau de commande

Commande par bouton rotatif.

Caractéristiques

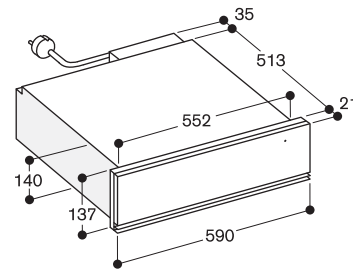
Volume utile 20 litres.
Capacité : vaisselle pour 6 pers. avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles : L 468 x H 92 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

Conseils d'installation

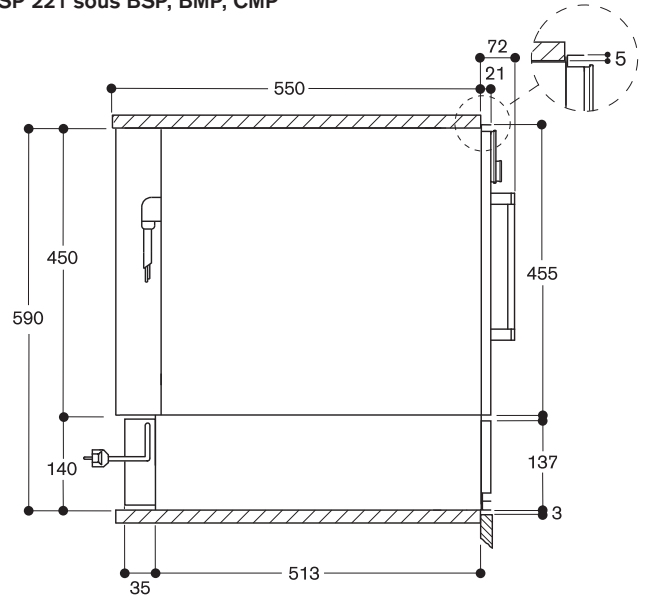
Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus WSP dans une niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 0,81 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.



WSP 221 sous BSP, BMP, CMP




WSP 222 100 1.110 €

Façade en verre (925,00 € HT)
Sérigraphie Anthracite Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 110 1.110 €

Façade en verre (925,00 € HT)
Sérigraphie Metallic Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

WSP 222 130 1.110 €

Façade en verre (925,00 € HT)
Sérigraphie Silver Gaggenau
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm

Tiroir chauffant Série 200
WSP 222

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

Modes de cuisson

Décongélation / Faire lever une pâte.
Préchauffage de petits contenants pour boissons.
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments.
Préchauffer la vaisselle.

Bandeau de commande

Commande par bouton rotatif.

Caractéristiques

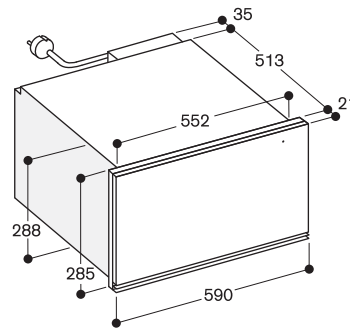
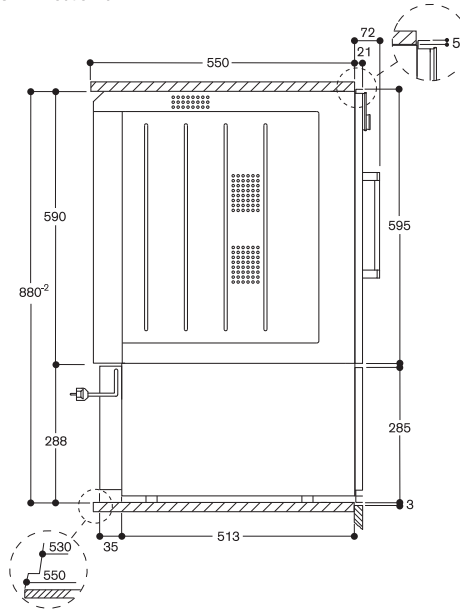
Volume utile 52 litres.
Capacité : vaisselle pour 12 pers. avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon taille.
Charge maximale 25 kg.
Dimensions intérieures utiles : L 468 x H 242 x P 458 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide de la vaisselle.
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre.
Sole en verre de sécurité.

Conseils d'installation

Espace latéral nécessaire de mini. 5 mm entre façade de l'appareil et panneau d'habillage du meuble.
Distance entre le corps meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Raccordement électrique possible derrière l'appareil.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée: 0,81 kW.
Câble de raccordement 1,5 m, avec prise.


WSP 222 sous BOP


Accessoires pour Série 200

BA 016 105 360 €
 Rail télescopique (300,00 € HT)
 Sortie totale
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



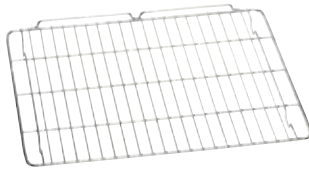
BA 026 115 70 €
 Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)
 émaillée.
 Profondeur 15 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



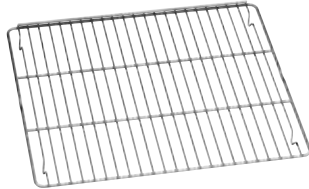
BA 226 112 70 €
 Tôle à pâtisserie (58,33 € HT)
 émaillée.
 Profondeur 24 mm
 Pour BOP 210/211.



BA 036 102 70 €
 Grille (58,33 € HT)
 sans ouverture, avec pieds
 Pour BOP 210/211.



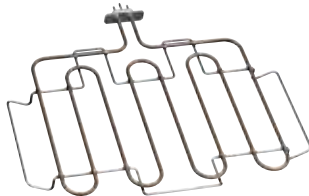
BA 036 105 70 €
 Grille (58,33 € HT)
 sans ouverture, avec pieds
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 046 115 130 €
 Lèchefrite en verre (108,33 € HT)
 Profondeur 24 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 056 115 130 €
 Résistance (108,33 € HT)
 pour Pierre à pain et à pizzas,
 et faitout en fonte.
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BA 056 130 260 €
 Pierre à pain (216,67 € HT)
 et à pizzas.
 Comprend 1 grille et 1 pelle.
 (Résistance à commander séparément).
 Non compatible avec rail télescopique.
 Pour BOP 210/211.



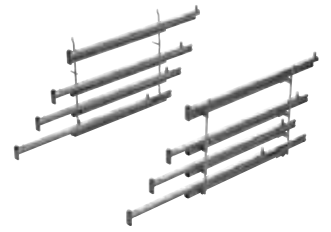
BA 056 133 260 €
 Pierre à pain (216,67 € HT)
 et à pizzas.
 Comprend 1 grille et 1 pelle.
 (Résistance à commander séparément).
 Non compatible avec rail télescopique.
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



BS 020 002 60 €
 Pelle (50,00 € HT)
 pour enfourner pain/pizzas.
 Set de 2.



BA 216 102 300 €
 4 rails (250,00 € HT)
 télescopiques sortie totale.
 Pour BOP 210/211.



BA 226 102 70 €
 Lèchefrite émaillé (58,33 € HT)
 Profondeur 37 mm
 Pour BOP 210/211.



BA 226 105 70 €
 Lèchefrite émaillé (58,33 € HT)
 Profondeur 30 mm
 Pour fours pyrolyse 60 cm.



GN 114 130 80 €
 Récipient (66,67 € HT)
 Gastro Norm inox, GN 1/3,
 non perforé.
 Profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 114 230 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 2/3,
 non perforé.
 Profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 124 130 90 €
 Récipient (75,00 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 1/3,
 perforé.
 Profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 124 230 130 €
 Récipient (108,33 € HT)
 Gastro Norm en inox, GN 2/3 perforé,
 Profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 144 130 110 €
 Récipient (91,67 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Non perforé,
 profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 144 230 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
 Non perforé,
 profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 154 130 130 €
 Récipient (108,33 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Perforé,
 profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 154 230 140 €
 Récipient (116,67 € HT)
 Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
 Perforé,
 profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 340 230 540 €
 Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
 en fonte d'aluminium GN 2/3,
 hauteur 165 mm, anti-adhérent
 Permet de saisir dans le four avec la
 fonction Faitout.
 Utilisation indépendante de la partie
 basse et/ou du couvercle, hauteur
 100 et 65 mm.
 Utilisation dans les fours avec le
 rail télescopique BA 016 ou BA 018
 (résistance à commander séparément),
 dans les fours vapeurs et combi-vapeurs.



GN 410 130 40 €
 Couvercle (33,33 € HT)
 Gastro Norm 1/3 en inox.



GN 410 230 60 €
 Couvercle (50,00 € HT)
 Gastro Norm 2/3 en inox.



GR 220 046 60 €
 Grille (50,00 € HT)
 sans ouverture, avec pieds.



BA 080 670 50 €
 Sacs pour mise (41,67 € HT)
 sous vide, petit modèle,
 180 mm x 280 mm, 100 pièces
 Résistants de -41° à +115° C.



BA 080 680 60 €
 Sacs pour mise (50,00 € HT)
 sous vide, grand modèle,
 240 mm x 350 mm, 100 pièces
 Résistants de -41° à +115° C.



Conseil :

Tous les accessoires ne s'adaptent pas dans tous les fours. Plus de précisions dans les tableaux p. 72 à 73.

Pour commander ces accessoires en ligne se reporter aux pages 72 - 73.

Accessoires fours Série 200



BOP 250/BOP 251

Références Références
online*

			Four
Tôle à pâtisserie			
BA 026 115	00468415	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 15 mm, compatible avec rail télescopique	•/°
BA 226 112	17001354	tôle à pâtisserie émaillée profondeur 24 mm	
Rails télescopiques			
BA 016 105	00468416	rail télescopique, support en fonte pyrolysable	°
BA 216 102		4 glissières télescopiques sortie totale non compatibles avec pierre à pain et à pizzas	
Paroi spéciale de four avec un émail catalytique			
	00664048	plafond de four de remplacement	
	00664248	paroi de fond de four de remplacement	
Pierre à pain et à pizzas			
BA 056 130	17001356	pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille non compatible avec BA 216 102. résistance BA 056 115 à commander séparément	
BA 056 133	00468251	pierre à pain et à pizzas comprenant 1 pelle et 1 grille compatible avec rail télescopique résistance BA 056 115 à commander séparément	°
Récipient Gastro Norm, inox ou anti-adhérent			
GN 114 130	00677877	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
GN 114 230	00358656	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
GN 124 130	00571634	récipient Gastro Norm 1/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
GN 124 230	00357307	récipient Gastro Norm 2/3 en inox, perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
GN 144 130	00577846	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
GN 144 230	00577847	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, non perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
GN 154 130	00577848	récipient Gastro Norm 1/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l	
GN 154 230	00577849	récipient Gastro Norm 2/3 anti-adhérent, perforé, 40 mm de profondeur, 3l	
GN 410 130	00571636	couvercle Gastro Norm 1/3 en inox	
GN 410 230	00571637	couvercle Gastro Norm 2/3 en inox	
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium			
GN 340 230	00570316	faitout en fonte d'aluminium, revêtement anti-adhérent, Gastro Norm 2/3, hauteur 165 mm. Pour fours avec rail télescopique BA 018/BA 016 et résistance (à commander séparément) et pour fours vapeur.	°
Lèchefrite en verre			
BA 046 115	00468419	lèchefrite en verre. profondeur 24 mm	•/°
Grille			
BA 036 102	00574876	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds	
BA 036 105	00468420	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds compatible avec rail télescopique	•/°
GR 220 046	00357308	grille sans ouverture, avec pieds	
	00435794	grille pour lèchefrite BA 226 102 avec butée sans ouverture	
	00672921	grille pour lèchefrite BA 226 105 avec ouverture et pieds	°
Lèchefrite émaillé			
BA 226 102	17001355	grille de cuisson sans ouverture, avec pieds, 37 mm de profondeur	
BA 226 105	00468421	lèchefrite émaillé profondeur 30 mm four compatible avec rail télescopique	°
Résistance chauffante			
BA 056 115	00672990	résistance pour pierre à pain/pizzas et faitout en fonte accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056 130 ou BA 056 133	°
Pelle à pizzas			
BS 020 002	00467218	pelle pour enfourner pain/pizzas (set de 2)	°
Nettoyage			
	00467873	cartouches de filtrage de rechange	
	00310967	tablettes de détartrage	
	00311560	tablettes de nettoyage	
Sacs mise sous vide			
	BA080670	Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm, 100 pièces	
	BA080680	Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm, 100 pièces	

• Livré de série.

° Accessoire en option.

* Références pour commander sur la boutique en ligne
www.gaggenau.com, « eShop »



BOP 220/BOP 221



BOP 210/BOP 211



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

Four	Four	Four Combi-vapeur	Four Vapeur	Machine expresso tout automatique	Tiroir Sous Vide
------	------	-------------------	-------------	-----------------------------------	------------------

•/°					
	•/°				
°	°				
	°				
	°				
	°				
°					
		°	°		
		•/°	•/°		
		°	°		
		•/°	•/°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
		°	°		
° (sans fonction rôtisserie)		°	°		
•/°	°				
	•/°				
•/°					
		•/°	•/°		
°	°				
	•/°				
°					
°	°				
°	°				
				°	
				°	
				°	
					°
					°

Fours Série 200



Type d'appareil		Four	Four
Charnières à droite / gauche		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BOP 250/251 101	BOP 220/221 101
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BOP 250/251 111	BOP 220/221 111
Porte plein verre Gaggenau Silver		BOP 250/251 131	BOP 220/221 131
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Poids net	(kg)	57	57
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante ECO		A	A
Index Efficacité Énergétique (EEI)		95,4	95,4
Consommation Sole + Voûte	(kWh)	1,25	1,25
Consommation Chaleur tournante ECO	(kWh)	0,83	0,83
Source d'énergie		Electrique	Electrique
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 300	50 – 300
Chaleur tournante / Chaleur tournante Eco / Voûte + Sole		•/•/•	•/•/•
Voûte / Sole / Chaleur tournante + Sole		•/•/•	•/•/•
Gril grande surface + Air ventilé		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril Eco		•	–
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas		•	•
Cuisson dans faitout en fonte		•	–
Etuve / Décongélation / Maintien au chaud		•/•/–	–/–/–
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Sonde thermométrique amovible		•	–
Prise pour pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction saisir dans faitout		•	–
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Préchauffage rapide		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	•
Eclairage halogène voûte	(W)	60	60
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	4
Connexion Home Connect via LAN ou via WIFI		–	–
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1	1
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	1.200	1.200
Grille		1	1
Lèchefrite émaillé / Grille pour lèchefrite		BA 226 105 ² /672 921 ²	BA 226 105 ² /672 921 ²
Lèchefrite en verre		1	1
Sécurité			
Porte froide		5 vitres	5 vitres
Sécurité enfants / Verrouillage porte / Coupure de sécurité		•/•	•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Auto-nettoyage par pyrolyse		•	•
Paroi catalytique fond de four / plafond		–	–
Email bleu Gaggenau		•	•
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté		•	•
Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud		–	–
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,7	3,7

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

² Accessoires en option.

³ L'utilisation Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Four	Four	Four
BOP 210/BOP 211	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211
BOP 210/211 101	BOP 220/221 102	BOP 210/211 102
BOP 210/211 111	BOP 220/221 112	BOP 210/211 112
BOP 210/211 131	BOP 220/221 132	BOP 210/211 132
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
21	21	21
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
53	57	53
76	76	76
487 x 383 x 405	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
A	A	A
95,4	95,4	95,4
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
Electrique	Electrique	Electrique
50 – 300	50–300	50–300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
–	–	–
•	•	•
–	–	–
–/–/–	–/–/–	–/–/–
•	•	•
•/–	•/–	•/–
25	52	52
50	50	50
110°	110°	110°
•	•	•
–	–	–
•	•	•
–	–	–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
60	60	60
4	4	4
–	• ³	• ³
1	1	1
1.350	1.200	1.350
1	1	1
1/–	BA 226 105 ² /672 921 ²	1/–
BA 046 115 ²	1	BA 046 115 ²
3 vitres	5 vitres	3 vitres
•/•	•/•	•/•
•	•	•
–	•	–
664 248 ² / 664 048 ²	–	664 248 ² / 664 048 ²
•	•	•
•	•	•
–	–	–
3,7	3,7	3,7

Fours combi-vapeur et fours vapeur Série 200



Type d'appareil		Four combi-vapeur	Four vapeur
Charnières à droite / gauche		BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BSP 250/BSP 251 100	BSP 220/BSP 221 100
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BSP 250/BSP 251 110	BSP 220/BSP 221 110
Porte plein verre Gaggenau Silver		BSP 250/BSP 251 130	BSP 220/BSP 221 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 547	590 x 455 x 547
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	36	34
Volume / Efficacité énergétique (selon normes EU, EN 60350-1, 65/2014 et 66/2014)			
Volume utile	(l)	42	45
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	355 x 290 x 405	355 x 290 x 440
Classe d'efficacité énergétique en Chaleur tournante		A	
Index Efficacité Énergétique (EEI)		82,2	
Consommation Chaleur tournante	(kWh)	0,60	
Source d'énergie		Electrique	
Modes de cuisson			
Plage de température	(°C)	30 – 230	30 – 100
Chaleur tournante + 100% d'humidité		•	–
Chaleur tournante + 80% d'humidité		•	–
Chaleur tournante + 60% d'humidité		•	–
Chaleur tournante + 30% d'humidité		•	–
Chaleur tournante + 0% d'humidité		•	–
100% humidité		–	•
Vapeur douce		–	•
Etuve / Décongélation		•/•	•/•
Régénération		•	•
Cuisson basse température / Cuisson vapeur basse température		•/–	–/•
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensitif		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	•/–
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	–
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Vapeur sans pression		•	•
Contrôle électronique de température		•	•
Sonde thermométrique électronique		•	–
Thermotest : Affichage de la température réelle		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	–
Détection électronique du point d'ébullition		•	•
Capacité du réservoir d'eau / avertissement niveau minimum	(l)	1,3/•	1,3/•
Eclairage halogène latéral	(W)	48	48
Niveaux de cuisson / intérieur inox	(Nb.)	4 /•	4 /•
Accessoires			
Taille de la plus grande tôle de cuisson	(cm ²)	810	810
Grille		1	1
Récipient Gastro Norm 2/3 en inox, 40 mm de profondeur perforé / non perforé		1/1	1/1
Sécurité			
Porte froide		3 vitres	3 vitres
Sécurité enfants / Coupure de sécurité		•/•	•/•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Aide au nettoyage / Programme de séchage		•/•	•/–
Aide au détartrage / Programme de détartrage		–/•	–/•
Filtre à graisse devant le ventilateur d'air chaud		•	–
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	2,0	1,9

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Four combiné micro-ondes	Micro-ondes
Charnières à droite / gauche		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BMP 225
Porte plein verre Gaggenau Anthracite		BMP 250/BMP 251 100	BMP 224/BMP 225 100
Porte plein verre Gaggenau Metallic		BMP 250/BMP 251 110	BMP 224/BMP 225 110
Porte plein verre Gaggenau Silver		BMP 250/BMP 251 130	BMP 224/BMP 225 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 538	590 x 382 x 300
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320 560 x 362 x 300 (Meuble haut)
Poids net	(kg)	41	20
Volume			
Volume utile	(l)	36	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson			
Puissance maximum du micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance du micro-ondes	(Nb.)	5	5
Chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	40, 100 – 250	–
Gril grande surface + chaleur tournante avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface + Air ventilé avec régulation de température	(°C)	100 – 250	–
Gril grande surface quartz avec niveaux d'intensité	(Nb.)	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	1.300
Puissance maximale en chaleur tournante	(W)	1.950	–
Puissance maximale du micro-ondes en combinaison avec gril et four	(W)	600	360
Opérations séquencées jusqu'à 5 modes incl. Programmation d'opérations combinées et temps de repos		•	•
Programmes automatiques selon le poids	(Nb.)	15	10
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande haut / bas		•/–	–/•
Ouverture automatique de porte		•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Porte à ouverture latérale		110°	110°
Caractéristiques			
Contrôle électronique de température		•	•
Thermostet : Affichage de la température réelle		•	–
Préchauffage rapide		•	–
Système Innwave		•	•
Durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/–/–/–
Minuterie spéciale cuisson longue durée		•	–
Eclairage intérieur latéral	(W)	60	25
Niveaux de cuisson	(Nb.)	4	–
Accessoires			
Plateau verre		•	•
Grille		•	•
Tige en verre		•	•
Sécurité			
Porte froide		•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité		•/•	–/•
Triple sécurité de porte		•	•
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil		•	•
Nettoyage			
Paroi arrière en émail catalytique		•	–
Intérieur inox avec sole en vitrocéramique		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	3,1	1,99

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Machine à café expresso tout automatique Série 200



Type d'appareil		Machine expresso tout automatique	Machine expresso tout automatique
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		CMP 250 101	CMP 270 101
Façade plein verre Gaggenau Metallic		CMP 250 111	CMP 270 111
Façade plein verre Gaggenau Silver		CMP 250 131	CMP 270 131
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P (1)	(mm)	590 x 455 x 426	590 x 455 x 519
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	20	21
Type de boissons			
		Ristretto / 2x Ristretto	Ristretto / 2x Ristretto
		Expresso / 2x Expresso	Expresso / 2x Expresso
		Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato	Expresso Macchiato / 2x Expresso Macchiato
		Café / 2 x Café	Café / 2 x Café
		Americano / 2xAmericano	Americano / 2xAmericano
		Café Latte / 2x Café Latte	Café Latte / 2x Café Latte
		Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2x Cappuccino	Cappuccino / 2x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
		Mousse de lait / 2x Mousse de lait	Mousse de lait / 2x Mousse de lait
		Lait chaud / 2x Lait chaud	Lait chaud / Lait chaud
		Eau chaude / 2x Eau chaude	Eau chaude / 2x Eau chaude
Bandeau de commande			
Ecran TFT sensible		•	•
Module de commande en haut		•	•
Ouverture automatique de la porte			
Affichage texte clair	(Nb de langues)	25	25
Fonctions : boissons personnalisables et mémorisables	(Nb.)	8	8
Réglage possible des tailles de tasses	(Nb.)	3	3
Niveaux d'intensité du café réglable, de doux à extra fort	(Nb.)	8	8
Niveaux de température réglables pour le café	(Nb.)	3	3
Niveaux de température réglables pour l'eau chaude	(°C)		
Choix de la quantité de lait		•	•
Buse de sortie du café réglable en hauteur	(cm)	15	15
Réglages de base programmés			
- Possibilité d'éclairage	(Nb.)	7	7
- Unité de mesure	(ml/fl.oz)	•	•
- Réglage type et taille de boisson désirée; peut-être adapté individuellement à la taille de la tasse		•	•
- Mise en veille	(min, h)	5 min à 12 h	5 min à 12 h
- Dureté de l'eau	(Nb de niveaux)	4, système d'adoucisseur d'eau	4, système d'adoucisseur d'eau
- Filtre à eau		•	•
Caractéristiques			
Technologie "Aroma" permettant de dégager tout l'arôme du café		•	•
Broyeur céramique		•	•
Ajustement automatique de la quantité de café moulu		•	•
Chauffe eau		•	•
Pompe à eau	(bar)	19	19
Distributeur avec système de lait intégré		•	•
Réservoir à lait isolé	(l)	0,5	0,5
Réservoir à grains	(g)	500	500
Compartment séparé pour café moulu		•	•
Réglage du degrés de mouture		•	•
Volume du compartiment d'ajustement automatique de la quantité de café	(g)	8 à 12	8 à 12
Fonction double dose pour boissons extra forte		•	•
Fonction double mouture et double ébullition de l'eau pour les boissons par 2		•	•
Réservoir d'eau amovible	(l)	2,4	2,4
Cartouche de filtrage pour le réservoir d'eau		1	1
Système de nettoyage "Single Portion Cleaning" après chaque utilisation		•	•
Affichage électronique pour le remplacement du filtre à eau		•	•
Contrôle électronique du taux de remplissage des réservoirs d'eau et de café		•	•
Contrôle électronique du remplissage des bacs récupérateur du marc de café et d'eau		•	•
Eclairage LED intégré		•	•
Fonction eau fraîche pour remplir pour remplir le réservoir d'eau en eau douce		•	•
Sécurité			
Sécurité enfant		•	•
Aqua stop avec garantie		•	•
Nettoyage			
Programme automatique de rinçage lors de la mise en route / à l'arrêt		•/•	•/•
Programme automatique rapide de rinçage du système à lait		•	•
Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage		•	•
Programmes automatiques de nettoyage		•	•
Programmes automatiques de détartrage		•	•
Chambre de compression amovible pour nettoyage		•	•
Bacs de récupération du marc de café et d'eau lavables au lave-vaisselle		•	•
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle		•	•
Programme de vidange pour préparer l'appareil pour les vacances ou le transport		•	•
Fonction vidange du réservoir à grains pour changement de type de café		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	1,6	1,6
Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation de l'eau		-	•

• Equipement de série. – Non disponible.

1 Profondeur de l'appareil : profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.



Type d'appareil		Tiroir mise sous vide
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		DVP 221 100
Façade plein verre Gaggenau Metallic		DVP 221 110
Façade plein verre Gaggenau Silver		DVP 221 130
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P (1)	(mm)	590 x 140 x 542
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	30
Volume		
Volume utile	(l)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs de mise sous vide	(mm)	240 x 350
Fonctions		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99 %
Niveaux de thermosoudure		3
Mise sous vide de sacs et contenants		•
Mise sous vide de récipients sous vide et de bouteilles		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage de la pompe		•
Alarme de dysfonctionnement		•
Commande		
Commande à touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		–
Ouverture avec système push-to-open		•
Fermeture douce		–
Equipement / Accessoires		
Compartment de mise sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermosoudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur		•
Adaptateur avec tuyau pour mise sous vide en dehors du compartiment		•
Dimension de la surface utile dans le compartiment, L x l	(mm)	210 x 275
Membrane anti-retour du liquide pour mise sous vide dans contenants externes		•
Sacs pour mise sous vide, petit modèle, 180 mm x 280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand modèle, 240 mm x 350 mm	(pièces)	50
Bouchons pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons pour mise sous vide de bouteilles		•
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	0,32

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.

Tiroirs chauffants Série 200



Type d'appareil		Tiroir chauffant	Tiroir chauffant
Façade plein verre Gaggenau Anthracite		WSP 221 100	WSP 222 100
Façade plein verre Gaggenau Metallic		WSP 221 110	WSP 222 110
Façade plein verre Gaggenau Silver		WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil	(mm)	21	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Poids net	(kg)	16	20
Volume			
Volume utile	(l)	20	52
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 x 458
Capacité : vaisselle pour un menu avec assiettes diam. 24 cm et bols à soupe, saladiers supplémentaires et un plat de service selon taille de la vaisselle	(Nbre de personnes)	6	12
Modes de cuisson			
Décongélation / Faire lever une pâte		•	•
Préchauffage de petits contenants pour boissons		•	•
Maintien au chaud / Cuisson basse température d'aliments		•	•
Préchauffer la vaisselle / plats		•	•
Ventilateur + résistance de sole		•	•
Niveaux de réglage avec températures de 40°C à 80°C (sole en verre)	(niveaux de puissance)	4	4
Commande			
Commande par bouton rotatif		•	•
Témoin lumineux de fonctionnement sur la façade en verre		•	•
Tiroir sans poignée		•	•
Ouverture avec système push-to-open		•	•
Caractéristiques			
Charge maximale	(kg)	25	25
Intérieur en inox avec sole en verre		•	•
Ventilation intégrée : une répartition homogène de la chaleur et un préchauffage plus rapide		•	•
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Profondeur de l'appareil : la profondeur d'encastrement de l'appareil dans la niche.





Vario de cuisson

Vue d'ensemble des Vario de cuisson Série 400 et Série 200	84
Vario de cuisson Série 400	86
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400	118
Montage avec couvercle et barrette d'ajustement	123
Vario de cuisson Série 200	124
Découpes et schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 200	135
Accessoires	136
Données techniques	138

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 400



•VI 414 111



•VI 422 111



•VG 415 111 F
•VG 415 211



•VG 425 111 F
•VG 425 211



•VP 414 110



•VR 414 110



•VK 414 110



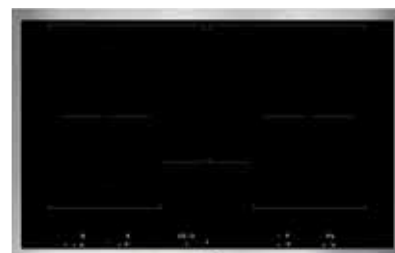
•VF 414 110



•CX 480 111



•VI 492 111



•VI 482 111



•VI 462 111



•VG 491 111 F
•VG 491 211



•VL 414 111



•AA 490 111



•AL 400 121
•AL 400 191

Vue d'ensemble Vario de cuisson Série 200



•VI 230 114



•VE 230 114



•VG 231 114 F
•VG 231 214



•VG 232 114 F
•VG 232 214



•VP 230 114



•VR 230 114



•VK 230 114



•VF 230 114



•VI 270 114



•VI 260 114



•VE 270 114



•VE 260 114



•VG 264 114 F
•VG 264 214



•VL 041 115



•VL 040 115



VI 414 111 3.480 €
Cadre inox (2.900,00 € HT)
Largeur 38 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 130 €

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 130 €

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400
avec couvercle inox ou barrette
d'ajustement.

VA 420 010 130 €

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 011 130 €

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400 avec couvercle inox ou
barrette d'ajustement.

VA 450 401 90 €

Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
en inox, 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de
l'installation combinée de plusieurs
appareils Vario Série 400 dont l'un au
moins avec couvercle, pour compenser
la différence de profondeur.

VV 401 000 130 €

Barrette de jonction (108,33 € HT)
25 mm pour une installation
de plusieurs Vario Série 400 dans une
découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

GP 900 004 180 €

Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 28 cm.

WP 400 001 270 €

Poêle Wok en inox (225,00 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm,
6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 190 €

Support adaptateur (158,33 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

Vario Induction Wok Série 400

VI 414

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement des boutons de commandes peuvent varier.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec la barrette d'ajustement VA 450, il faut tenir compte de l'espace supplémentaire nécessaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.

S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

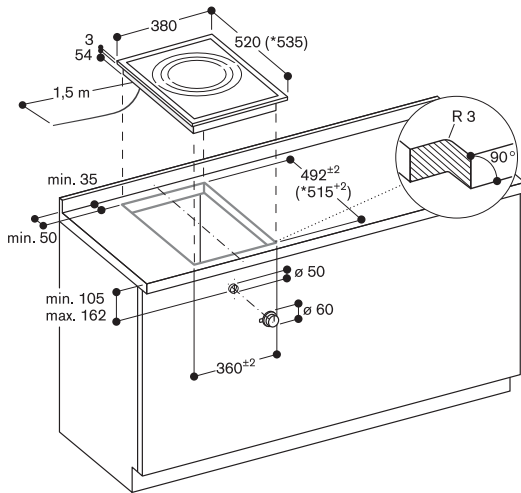
Conseils d'installation complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

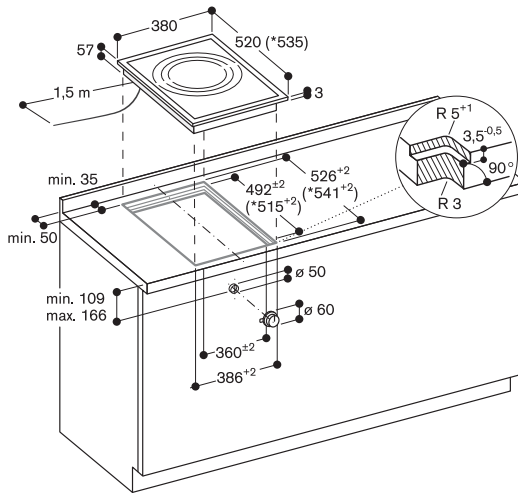
Puissance de raccordement totale 3,7 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



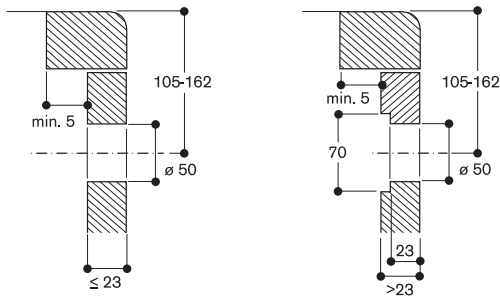


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

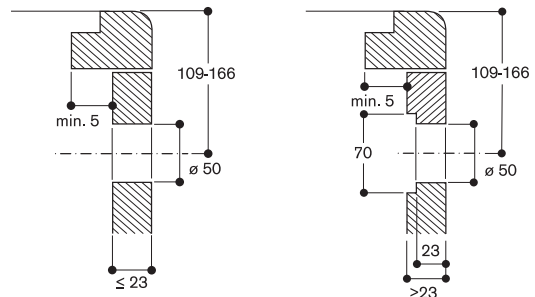


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

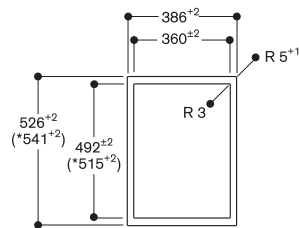
Montage des boutons de commande, installation classique



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

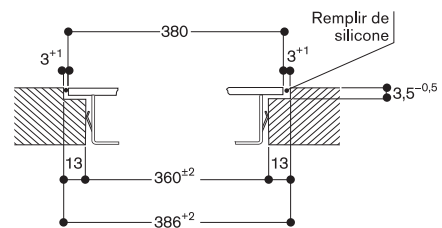


Vue du dessus

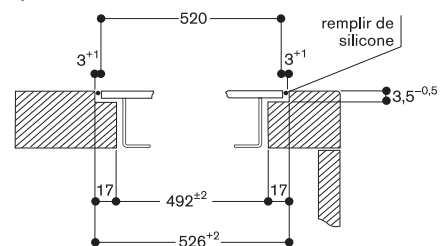


* Avec barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière)

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur
de la rainure à l'avant et à l'arrière



VI 422 111 **2.850 €**
 Cadre inox (2.375,00 € HT)
 Largeur 38 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400.

VA 420 011 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400 avec couvercle inox ou
 barrette d'ajustement.

VA 450 401 **90 €**
 Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
 en inox, 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de
 l'installation combinée de plusieurs
 appareils Vario Série 400 dont l'un au
 moins avec couvercle, pour compenser
 la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 25 mm pour une installation
 de plusieurs Vario Série 400 dans une
 découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400 VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
 rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin individuel de chaleur
 résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le
 plan avec cadre apparent ou à fleur
 de plan), l'emplacement de la découpe
 du plan de travail et le positionnement
 des boutons de commande peuvent
 varier.
 Les boutons de commande peuvent
 être positionnés horizontalement par
 rapport aux zones de cuisson.
 Si l'épaisseur du panneau de façade
 est supérieure à 23 mm, se référer au
 schéma "Montage des boutons de
 commande" (il faut éviter à l'arrière du
 panneau).
 Lors de l'installation avec la barrette
 d'ajustement VA 450, il faut tenir
 compte de l'espace supplémentaire
 nécessaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs
 Vario Série 400, dont 1 au moins avec
 un couvercle, la barrette d'ajustement
 VA 450 est nécessaire pour
 compenser la profondeur des
 appareils sans couvercle.
 Lors d'une combinaison de plusieurs
 Vario Série 400, une barrette de
 jonction VA 420 doit être insérée entre
 chaque appareil. Prévoir la barrette
 de jonction adéquate selon le type
 d'installation.

Le système de montage nécessite une
 découpe avec un rebord d'au moins
 10 mm pour un montage sur le plan
 avec cadre apparent et d'au moins
 13 mm lorsqu'il est affleurant.

S'assurer que la section de coupe est
 de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour
 une installation à fleur de plan de
 travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de
 la tolérance entre les appareils et la
 découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs
 Vario dans des découpes individuelles,
 laisser un espace minimum de 50 mm
 entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de
 cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de
 travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 10 kg.

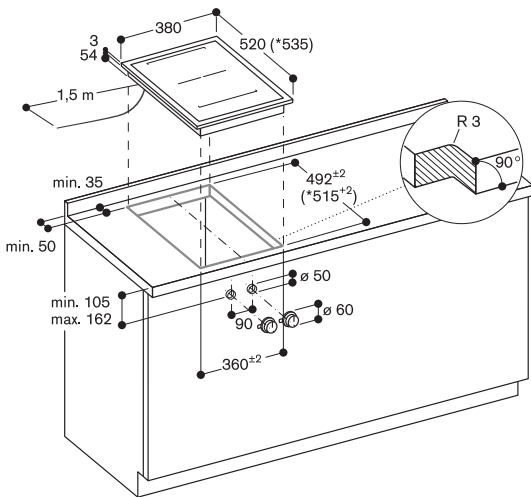
Conseils d'installation
 complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
 3,7 kW.

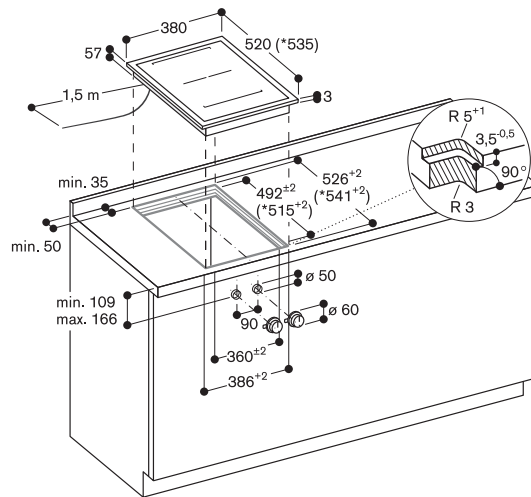
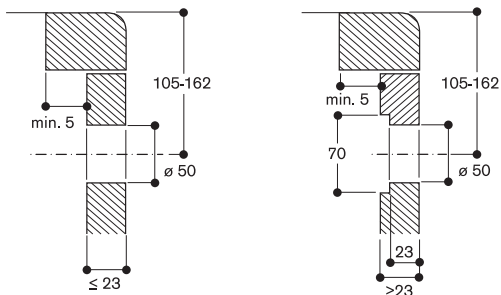
Câble de raccordement 1,5 m sans
 prise.





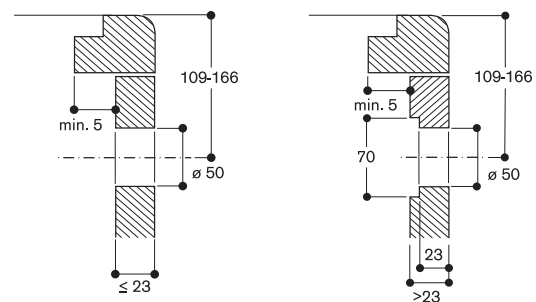
* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

Montage des boutons de commande, installation classique

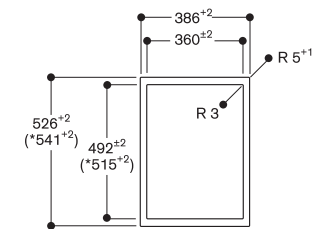


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

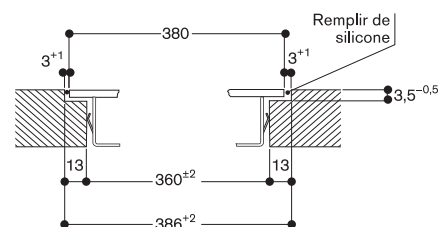


Vue du dessus

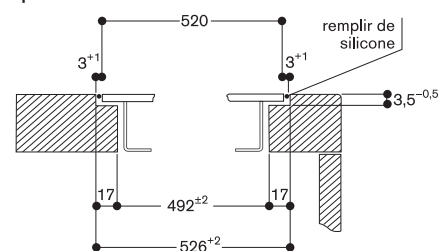


* Avec barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière)

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur
de la rainure à l'avant et à l'arrière



VG 415 111F	2.790 €
Inox	(2.325,00 € HT)
Largeur 38 cm	
Gaz butane / propane 28-37 mbar	
Brûleur Wok, 5,8 kW	
VG 415 211	2.790 €
Inox	(2.325,00 € HT)
Largeur 38 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Brûleur Wok, 6 kW	

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**
Couvercle en inox (216,67 € HT) avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**
Barrette d'ajustement (75,00 € HT) en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT) 25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

WP 400 001 **270 €**
Poêle Wok en inox (225,00 € HT) multi-couche
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm

Vario gaz Wok Série 400

VG 415

- Brûleur multi-couronnes 5,8 / 6 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 415 111 F
Brûleur multi-couronnes de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

VG 415 211
Brûleur multi-couronnes de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Coupeure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser

la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu. La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation

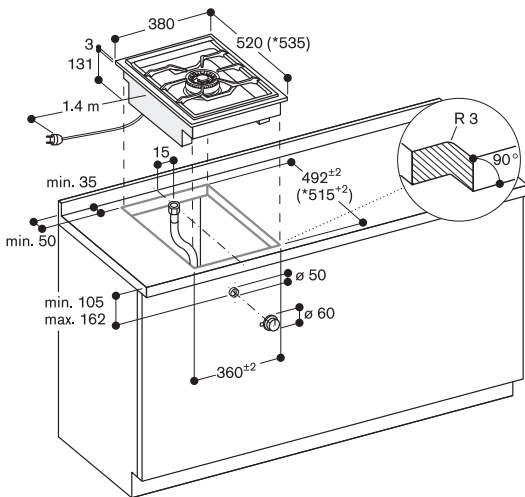
complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

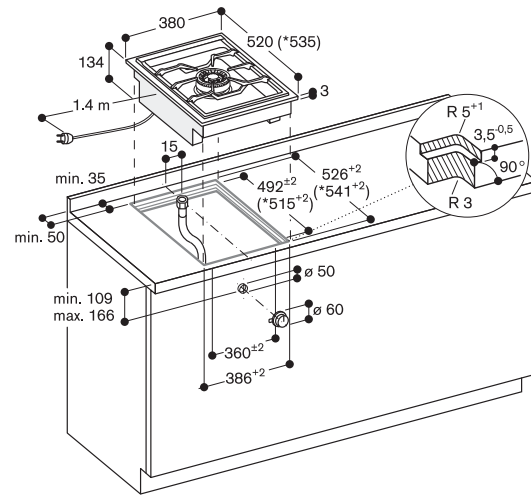
Puissance de raccordement totale gaz 5,8kW/6,0kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15,0W/15,0W.

Câble 1,4 m avec prise.

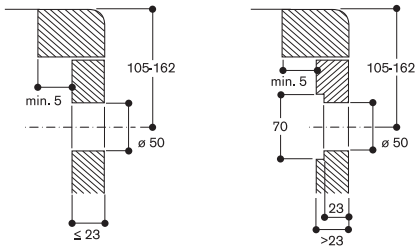


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

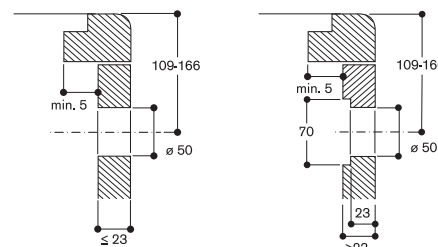


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

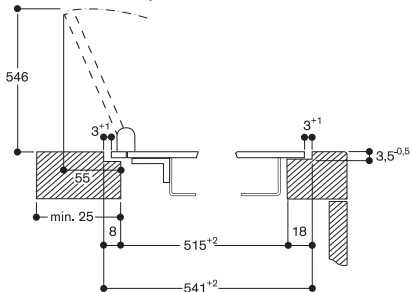
Montage des boutons de commande, installation classique



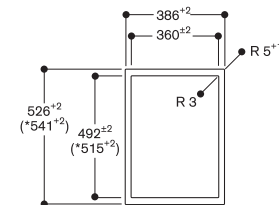
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation à fleur de plan

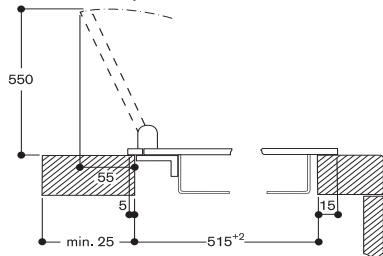


Vue du dessus

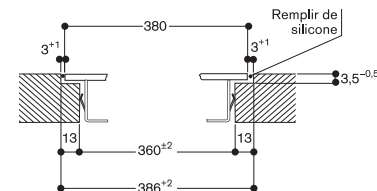


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

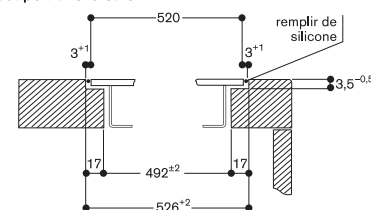
Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation classique



Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



VG 425 111F **2.560 €**
Inox (2.133,33 € HT)

Largeur 38 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 425 211 **2.560 €**
Inox (2.133,33 € HT)

Largeur 38 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400
avec couvercle inox ou barrette
d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 011 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400 avec couvercle inox ou
barrette d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**

Couvercle en inox (216,67 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**

Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de
l'installation combinée de plusieurs
appareils Vario Série 400 dont l'un au
moins avec couvercle, pour compenser
la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
25 mm pour une installation
de plusieurs Vario Série 400 dans une
découpe de la Série 400 précédente.

Vario gaz Série 400

VG 425

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 425 111 F

1 Brûleur puissant double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 Brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 425 211

1 Brûleur puissant double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
1 Brûleur double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main. Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
Grille en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

En cas d'installation à côté de l'aérateur de plan VL 414, il faut installer le déflecteur AA 414 pour garantir les performances maximales de l'appareil.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation

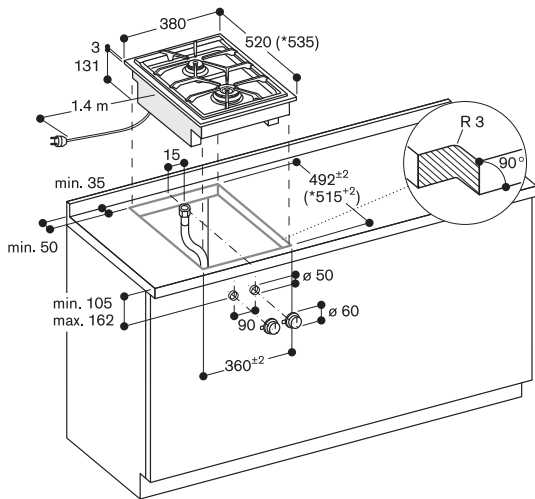
complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

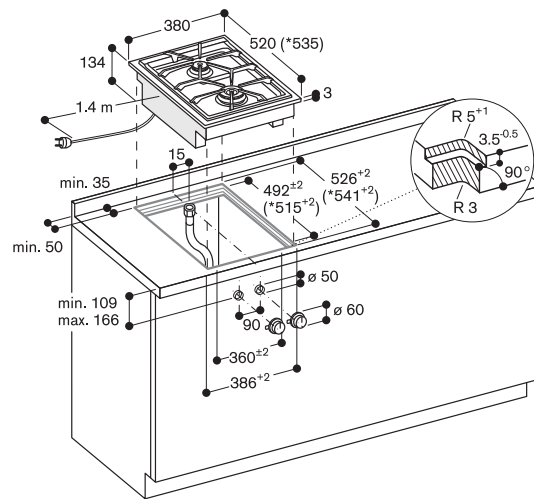
Puissance de raccordement totale gaz 6,0kW/6,0kW.

Puissance de raccordement électrique totale 15,0W/15,0W.

Câble 1,4 m avec prise

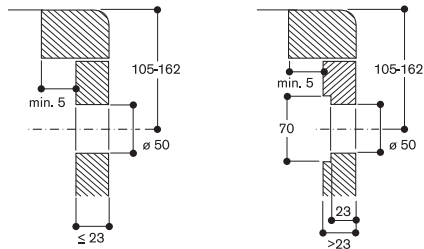


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

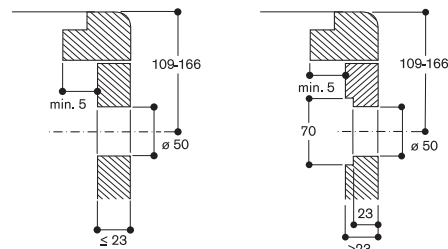


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

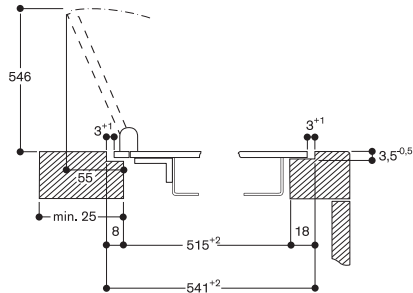
Montage des boutons de commande, installation classique



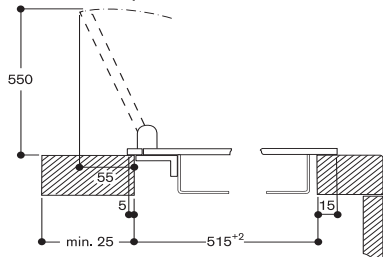
Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan



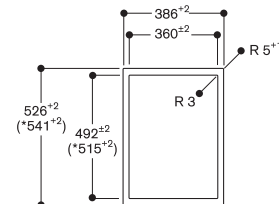
Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation à fleur de plan



Installation avec couvercle/barrette d'ajustement; installation classique

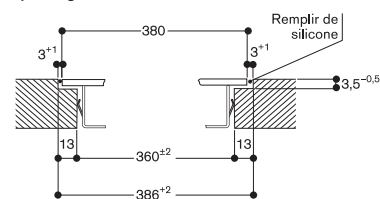


Vue du dessus

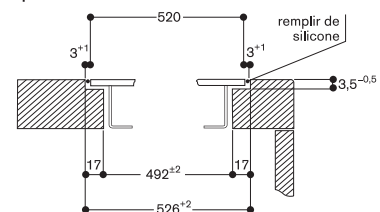


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



VP 414 110 **2.850 €**
Inox (2.375,00 € HT)
Largeur 38 cm

Le prix comprend
2 spatules

Accessoires d'installation

VA 420 010 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 011 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400 avec couvercle inox ou
barrette d'ajustement.

VA 420 000 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400
avec couvercle inox ou barrette
d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**
Couvercle en inox (216,67 € HT)
avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**
Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de
l'installation combinée de plusieurs
appareils Vario Série 400 dont l'un au
moins avec couvercle, pour compenser
la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
25 mm pour une installation
de plusieurs Vario Série 400 dans une
découpe de la Série 400 précédente.

Vario Teppan Yaki Série 400

VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ni poêles
- Contrôle exact de la température jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Surface de cuisson :
L 31 cm x P 44 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, munis d'indicateurs de zone de cuisson et de température. Contrôle électronique de la température de 120 °C à 240 °C.

Caractéristiques

2 zones de cuisson de 1500 W chacune, utilisables comme une seule grande surface de cuisson ou bien seulement une moitié.

Position maintien au chaud.
Surface facile d'entretien après utilisation.

Sécurité

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16-26 mm.

Si épaisseur du panneau > 26 mm, se référer au schéma correspondant (il faut éviter à l'arrière).

Respecter un espace latéral minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation

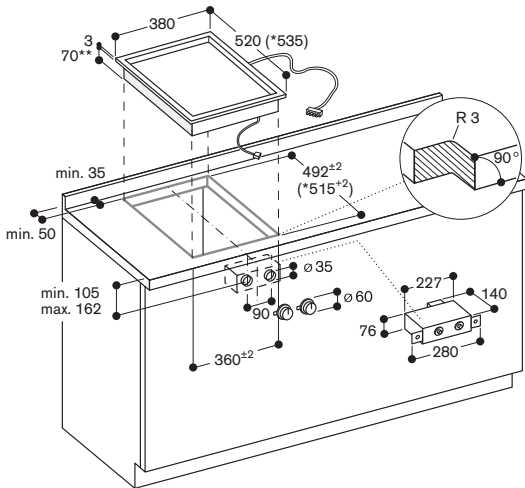
complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.

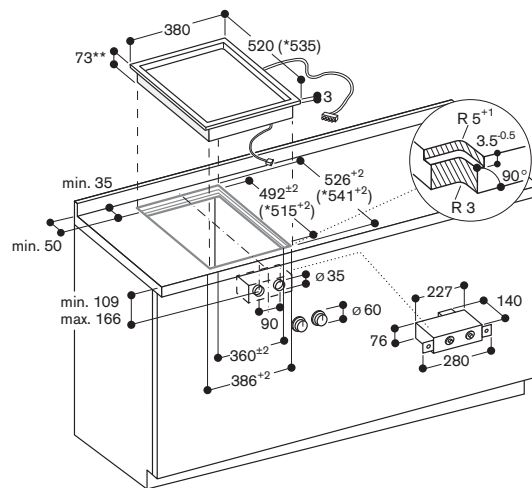
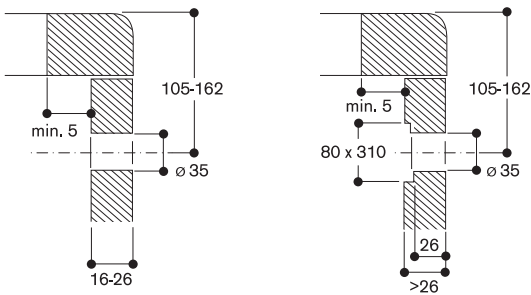
Prévoir un câble de raccordement.





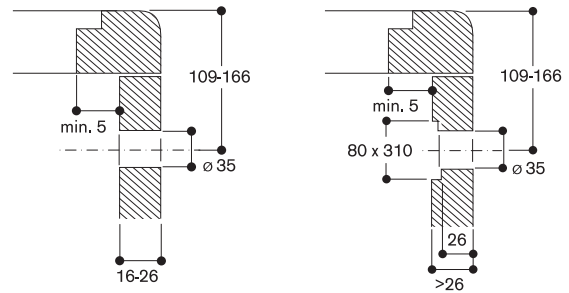
* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.
**80 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

Montage des boutons de commande, installation classique

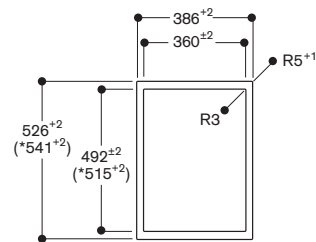


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.
**83 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

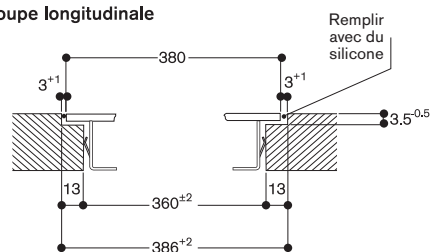


Vue du dessus

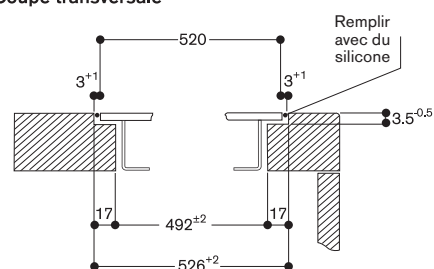


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'un barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



VR 414 110 **2.460 €**
 Inox (2.050,00 € HT)
 Largeur 38 cm

Le prix comprend

- 1 brosse de nettoyage
- 2 grilles en fonte
- 1 bac récupérateur de graisse
- 1 pierre de lave
- 1 plaque fonte, demi-surface

Accessoires d'installation

VA 420 010 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 000 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**

Couvercle en inox (216,67 € HT) avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**

Barrette d'ajustement (75,00 € HT) en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT) 25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

LV 030 000 **50 €**

Pierres de lave de remplacement. (41,67 € HT)

VA 461 000 **190 €**

Plaque en fonte (158,33 € HT) émaillée demi-surface du gril Pour Vario gril électrique Série 400 Permet de rôtir et de griller en même temps sur 2 zones séparées.

VA 461 001 **260 €**

Plaque en fonte (216,67 € HT) émaillée, surface totale du gril Pour Vario gril électrique Série 400. Permet de rôtir de grandes quantités sur une seule grande surface.

Vario Gril Electric Série 400

VR 414

- 2 zones réglables séparément
- 1/2 plaque en fonte pour demi-zone, permettant de griller et rôtir en même temps sur 2 zones distinctes
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Caisson zone de cuisson, réceptacle pour pierres de lave et recueil-graisse en inox. 2 résistances réglables à commande séparée (1500W). 2 grilles en fonte.

Sécurité

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la

résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16-26 mm.

Si épaisseur du panneau > 26 mm, se référer au schéma correspondant (il faut éviter à l'arrière).

Respecter un espace latéral minimal de 100 mm avec les parois latérales des meubles ou le mur.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 26 kg.

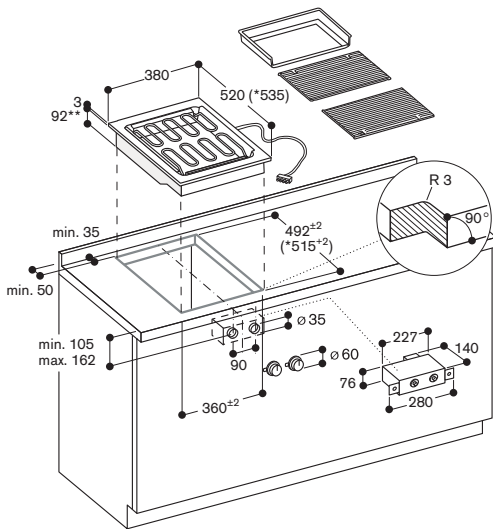
Conseils d'installation complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.

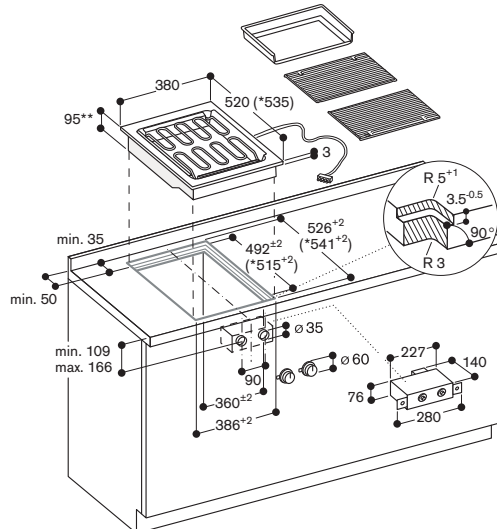
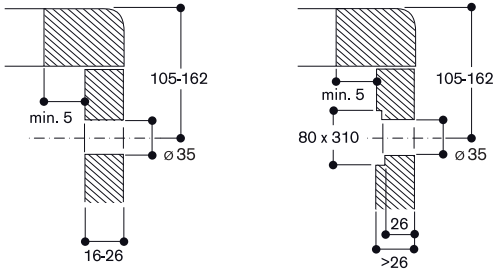
Prévoir un câble de raccordement.





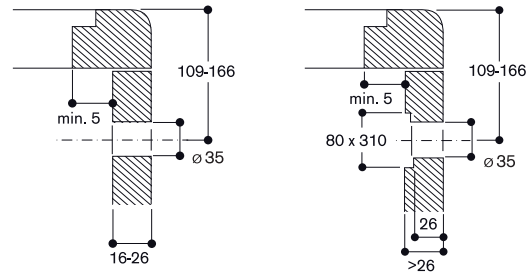
* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
 Se référer aux schémas de montage.
 **102 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

Montage des boutons de commande, installation classique

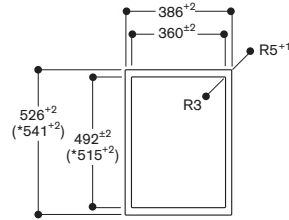


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
 Se référer aux schémas de montage.
 **105 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

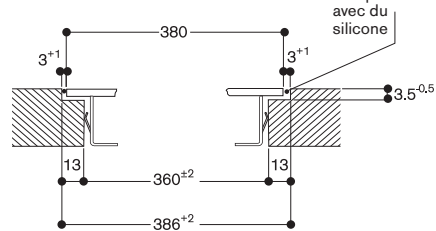


Vue du dessus

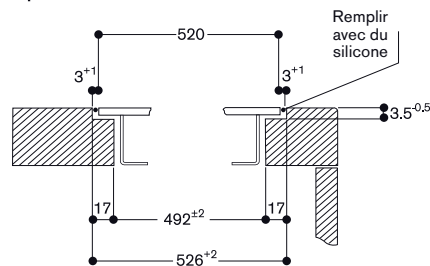


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
 (Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



VK 414 110 **2.850 €**
 Inox (2.375,00 € HT)
 Largeur 38 cm

Le prix comprend

- 2 récipients
- 1 couvercle en verre
- 1 poignée à main
- 1 filtre à déchets
- 1 robinet de vidange

Accessoires d'installation

AG 050 000 **170 €**
 Set de raccordement (141,67 € HT) pour évacuation directe avec soupape de retenue, garniture d'évacuation (DN 40) et embout de raccordement (½ sur 1½).

AG 060 000 **130 €**
 Set d'installation pour (108,33 € HT) une évacuation de l'eau de cuisson dans un récipient séparé.

VA 420 010 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**
 Couvercle en inox (216,67 € HT) avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**
 Barrette d'ajustement (75,00 € HT) en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT) 25 mm pour une installation de plusieurs Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente.

Accessoires en option

FK 023 000 **170 €**
 Panier à pâtes (141,67 € HT)

GE 020 010 **150 €**
 Récipient non perforé (125,00 € HT)

GE 020 020 **160 €**
 Récipient de cuisson perforé (133,33 € HT)

Vario cuisson vapeur Série 400

VK 414

- Cuisson vapeur intégrée dans le plan de travail comme une table de cuisson
- Réglage exact de la température de l'eau de 45°C à 95°C
- Cuisson sur 2 niveaux, sans transfert de goût
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Contenance de 1 à 6 l.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, marquage des températures et de l'évacuation d'eau. Réglage électronique de la température de l'eau entre 45°C et 95°C, par palier de 5°C.

Caractéristiques

Cuisson vapeur avec régulation électronique de la vapeur, pour une cuisson sans pression. Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude. Valve motorisée 1/2" pour l'évacuation d'eau.

Sécurité

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16-26 mm.

Si épaisseur du panneau > 26 mm, se référer au schéma correspondant (il faut évider à l'arrière).

Étanchéifier la découpe du plan de travail.

VK 414 et VF 414 ne peuvent pas être installés côte à côte.

Respecter un espace minimal de 40 mm avec les parois latérales des meubles.

En cas d'installation sous un meuble haut, prévoir une hotte au-dessus du VK.

Pour permettre la fermeture du couvercle en option, retirer le couvercle en verre.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 14 kg.

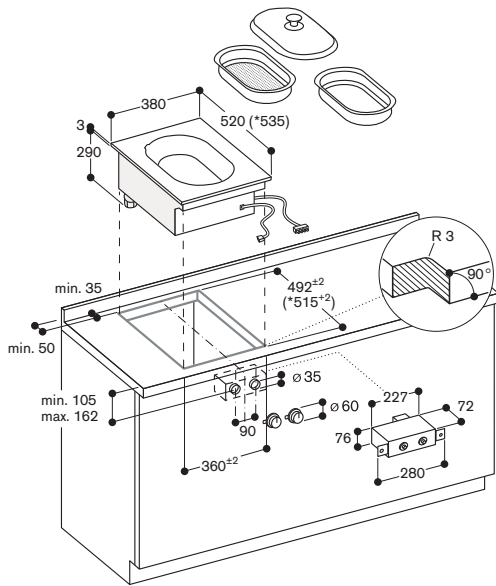
Conseils d'installation complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 2 kW.

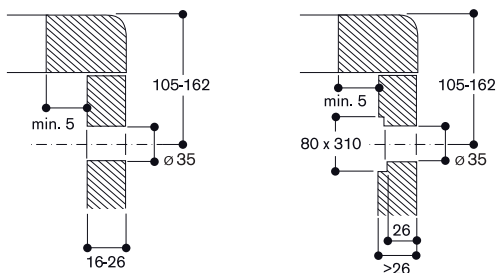
Prévoir un câble de raccordement.



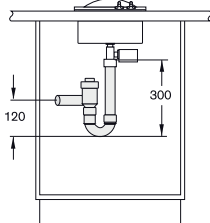


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.

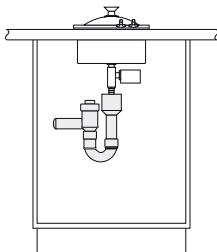
Montage des boutons de commande, installation classique



AG 050 000

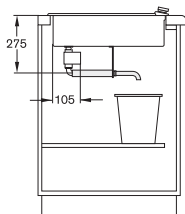


Raccordement d'évacuation du dessous :
raccordement fixe sans section de chute
à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1).
Un clapet anti-retour doit être installé.
Recommandation : AG 050 000
Set de raccordement évacuation directe.

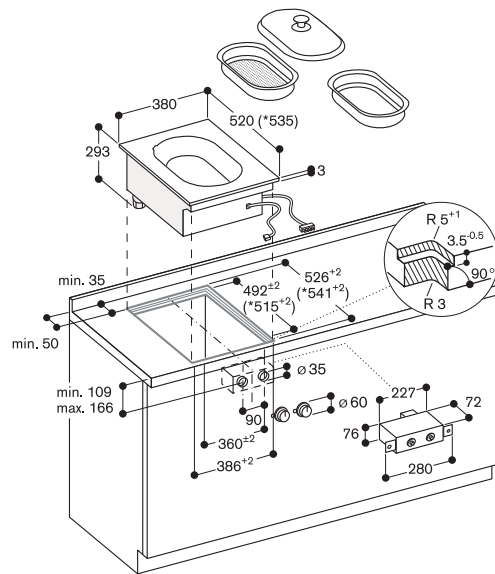


Raccordement du dessous :
raccordement fixe avec section de chute
à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1).
Recommandation : installer un clapet
anti-retour.
Recommandation : AG 050 000
Set de raccordement évacuation directe.

AG 060 000

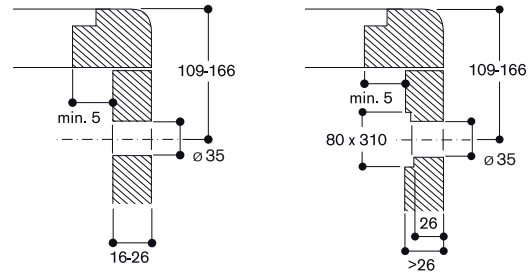


Evacuation possible dans
récipient de collecte.
Uniquement possible
avec AG 060 000.
Set d'évacuation

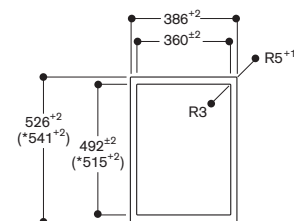


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

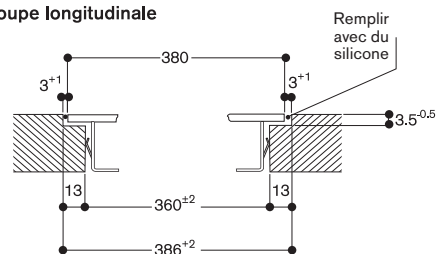


Vue du dessus

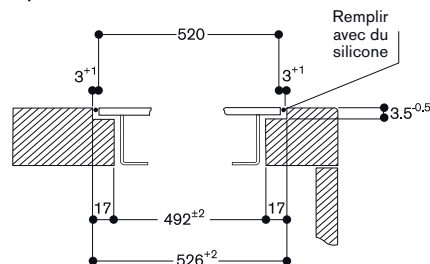


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure
à l'avant et à l'arrière.



VF 414 110 **2.850 €**
 Inox (2.375,00 € HT)
 Largeur 38 cm

Le prix comprend

1 panier de friteuse

Accessoires d'installation

VA 420 010 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400.

VA 420 011 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation
 classique sur le plan de travail de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 420 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 440 010 **260 €**
 Couvercle en inox (216,67 € HT)
 avec barrette de montage.

VA 450 400 **90 €**
 Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
 en inox 38 cm.

Accessoire nécessaire lors de
 l'installation combinée de plusieurs
 appareils Vario Série 400 dont l'un au
 moins avec couvercle, pour compenser
 la différence de profondeur.

VV 401 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 25 mm pour une installation
 de plusieurs Vario Série 400 dans une
 découpe de la Série 400 précédente.

Vario friteuse Série 400

VF 414

- Cuve à 3 zones, sans transfert de goût
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de puissance
- Support de suspension intégré, pour égouttage du panier de friteuse
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Cuve à 3 zones.
 Contenance 3,5 l.

Bandeau de commande

Boutons de commande en façade avec anneau lumineux, sélection huile/matière grasse solide et marquage des températures.
 Réglage électronique de la température entre 135° C et 190° C, par palier de 5° C.

Caractéristiques

Position nettoyage.
 Position pour la fonte douce des huiles solidifiées.
 Zone anti-débordement.
 Zone de friture.
 Zone froide.
 Résistance relevable (3000 W).

Sécurité

Robinet de vidange de l'huile avec sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de

l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Prévoir une porte dans le meuble bas pour l'accès au robinet de vidange.

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16-26 mm.

Si épaisseur du panneau > 26 mm, se référer au schéma correspondant (il faut éviter à l'arrière).

VF 414 et VK 414 ne peuvent pas être installés côte à côte.

Respecter un espace minimal de 40 mm avec le mur ou les parois latérales des meubles.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 13 kg.

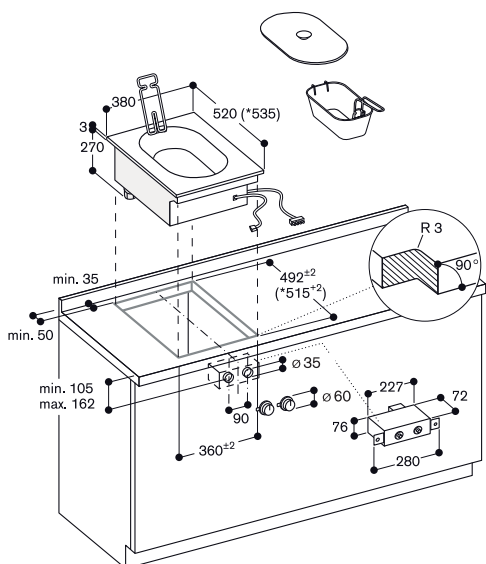
Conseils d'installation complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.

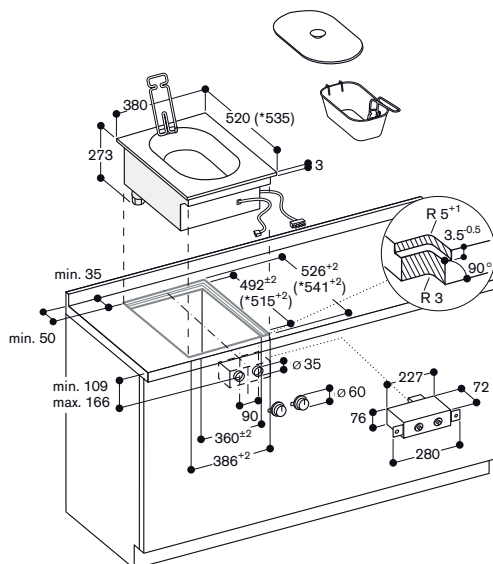
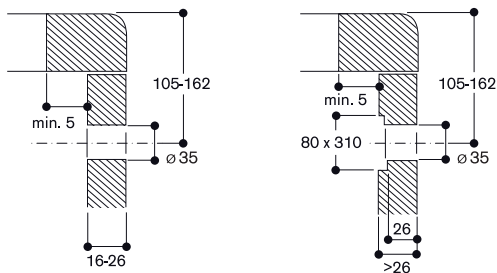
Prévoir un câble de raccordement.





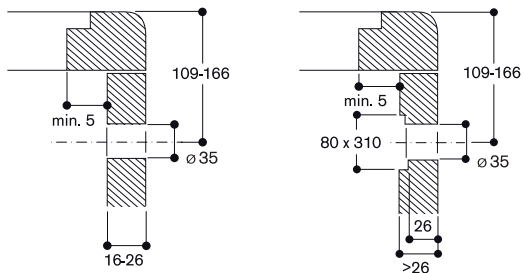
* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.

Montage des boutons de commande, installation classique

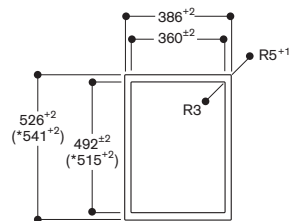


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Se référer aux schémas de montage.

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

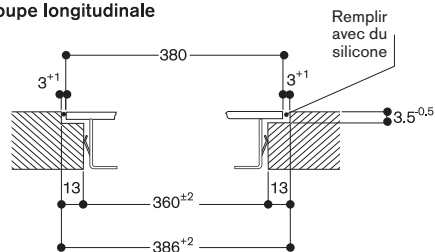


Vue du dessus

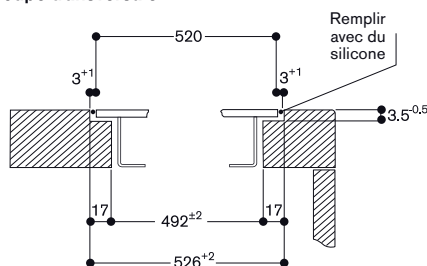


* Avec couvercle ou barrette d'ajustement.
(Faire attention à la rainure à l'avant et à l'arrière).

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement,
faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure
à l'avant et à l'arrière.



CX 480 111 5.160 €
 Cadre en inox (4.300,00 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

VA 420 000 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 420 010 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400.

VA 420 011 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400 avec couvercle inox ou
 barrette d'ajustement.

VA 450 800 120 €
 Barrette d'ajustement (100,00 € HT)
 en inox 80 cm.
 Accessoire nécessaire lors de
 l'installation combinée de plusieurs
 appareils Vario Série 400 dont l'un au
 moins avec couvercle, pour compenser
 la différence de profondeur.

Accessoires en option

GN 232 110 450 €
 Teppan Yaki composé (375,00 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 1/1
 Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230 400 €
 Teppan Yaki composé (333,33 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 2/3
 Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 4,6 kW
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2800 cm².
 Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Bandeau de commande

Ecran TFT pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.
 Détection individuelle des récipients.
 Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
 Minuterie indépendante.
 Touche info avec conseils d'utilisation.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Indicateur de chaleur résiduelle.
 Sécurité enfants.
 Nettoyage de l'écran possible à tout moment.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.
 Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
 Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.
 Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.
 Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement selon configuration 64/67mm.

Fixer le module filtre sur la paroi arrière ou latérale du meuble bas.

Prévoir un plancher intermédiaire. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 28 kg.

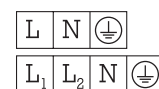
Conseils d'installation

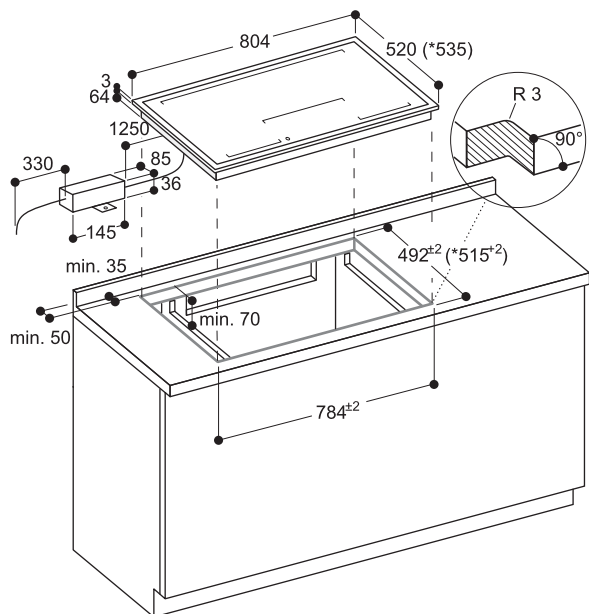
complémentaires en pages 118 - 123 et page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.

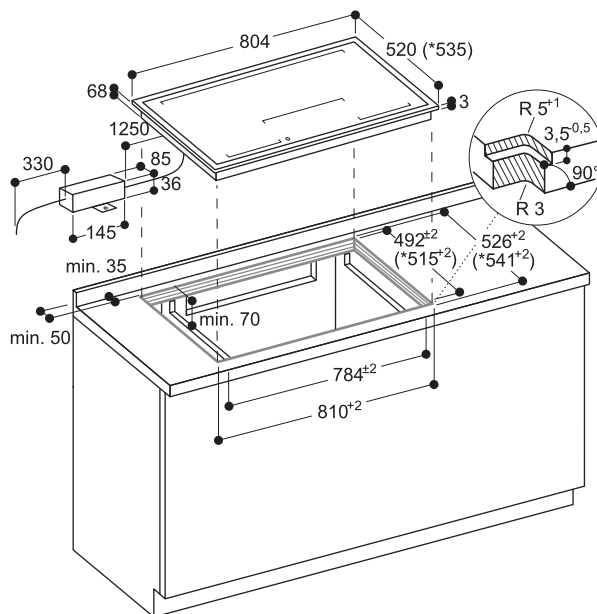
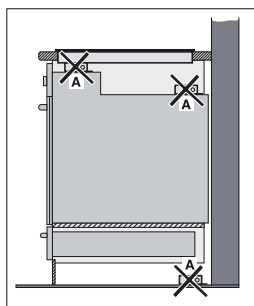
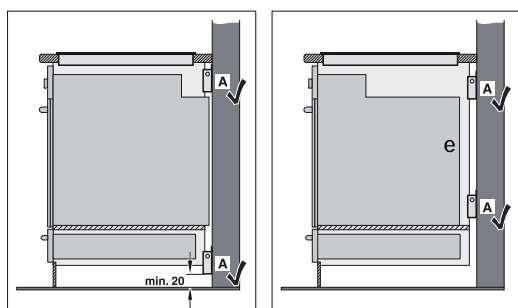
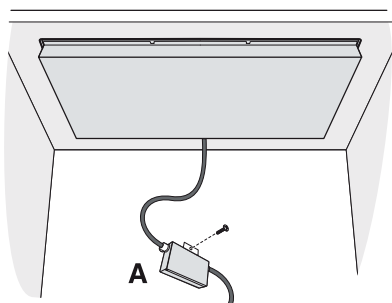
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





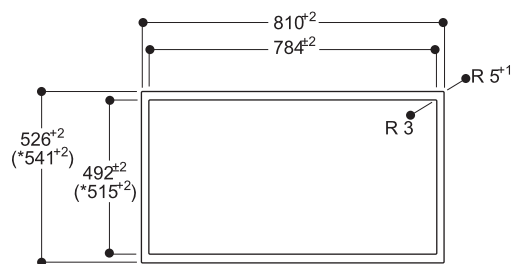
*avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

Installation du boîtier filtre électronique



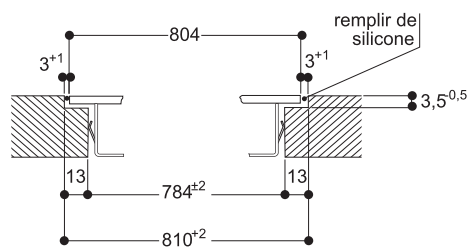
*avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

Vue du dessus

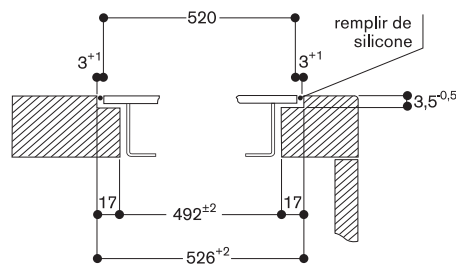


*avec barrette d'ajustement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière



VI 492 111 **4.300 €**
Cadre inox (3.583,33 € HT)
Largeur 90 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400
avec couvercle inox ou barrette
d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 011 **130 €**
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400 avec couvercle inox ou
barrette d'ajustement.

VA 450 900 **140 €**
Barrette d'ajustement (116,67 € HT)
en inox, 90 cm.

Accessoire nécessaire lors de
l'installation combinée de plusieurs
appareils Vario Série 400 dont l'un au
moins avec couvercle, pour compenser
la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 **110 €**
Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 28 cm.

WP 400 001 **270 €**
Poêle Wok en inox (225,00 € HT)
multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm,
6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 **190 €**
Support adaptateur (158,33 € HT)
pour poêle Wok
Utilisable uniquement sur Vario
induction Wok.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400 VI 492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

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

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

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le
plan avec cadre apparent ou à fleur
de plan, avec ou sans couvercle),
l'emplacement de la découpe du plan
de travail et le positionnement du
bouton de commande peuvent varier.
Les boutons de commande peuvent
être positionnés horizontalement par
rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade
est supérieure à 23 mm, se référer au
schéma "Montage des boutons de
commande" (il faut éviter à l'arrière du
panneau).

Lors de l'installation avec le couvercle
VA 440 ou la barrette d'ajustement
VA 450, il faut prévoir l'espace
supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs
appareils Vario Série 400, dont 1 au moins avec
un couvercle, la barrette d'ajustement
VA 450 est nécessaire pour
compenser la profondeur des
appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs
Vario Série 400, une barrette de
jonction VA 420 doit être insérée entre
chaque appareil. Prévoir la barrette
de jonction adéquate selon le type
d'installation.

Le système de montage nécessite une
découpe avec un rebord d'au moins
10 mm pour un montage sur le plan
avec cadre apparent et d'au moins
13 mm lorsqu'il est affleurant.

S'assurer que la section de coupe
est de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour
une installation à fleur de plan de
travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de
la tolérance entre les appareils et la
découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs
Vario dans des découpes individuelles,
laisser un espace minimum de 50 mm
entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de
cuisine à fond magnétique.

L'appareil s'intègre dans le plan de
travail par le dessus.

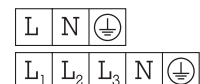
Poids de l'appareil : env. 21 kg.

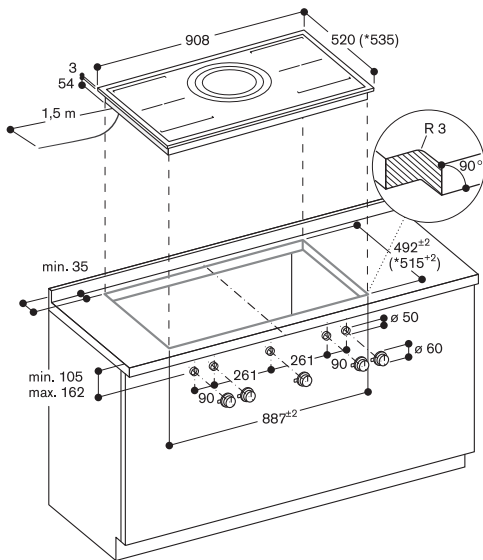
Conseils d'installation
complémentaires en pages 118 - 123
et page 180.

Valeurs de raccordement

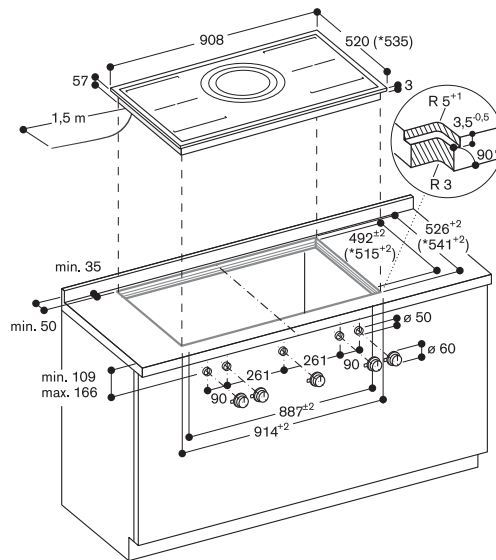
Puissance de raccordement totale
11,1 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans
prise.



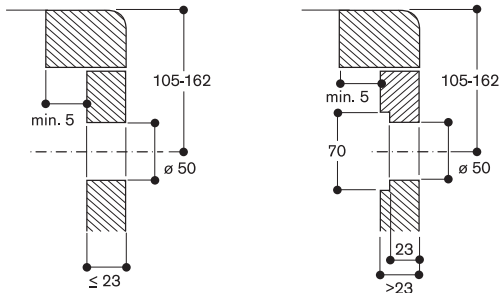


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

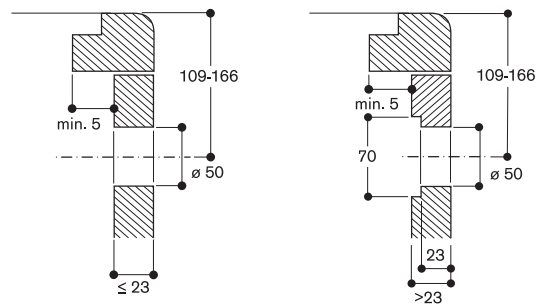


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

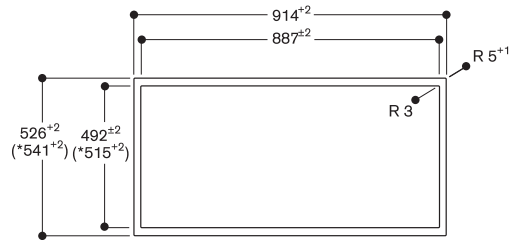
Montage des boutons de commande, installation classique



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

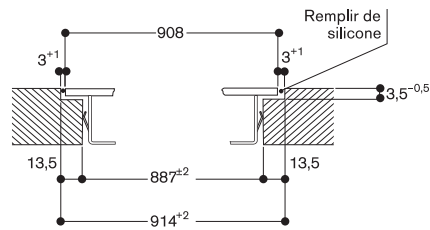


Vue du dessus

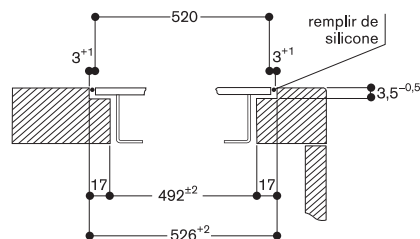


* Avec barrette d'ajustement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière



VI 482 111 **3.840 €**
Cadre inox (3.200,00 € HT)
Largeur 80 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de
plusieurs appareils Vario Série 400
avec couvercle inox ou barrette
d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400.

VA 420 011 **130 €**

Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan
de travail de plusieurs appareils Vario
Série 400 avec couvercle inox ou
barrette d'ajustement.

VA 450 800 **120 €**

Barrette d'ajustement (100,00 € HT)
en inox, 80 cm.

Accessoire nécessaire lors de
l'installation combinée de plusieurs
appareils Vario Série 400 dont l'un au
moins avec couvercle, pour compenser
la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 **110 €**

Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**

Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**

Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**

Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction

Série 400

VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 32 cm
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W), avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 30 x 32 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction
19 x 23 cm (2200 W), avec Booster
3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
3700 W), avec extension automatique
jusqu'à 30 x 32 cm (3300 W, avec
Booster 3700 W).

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster.
Chronomètre.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin individuel de chaleur résiduelle.
Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant.

S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des coupes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les coupes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

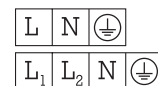
Poids de l'appareil : env. 20 kg.

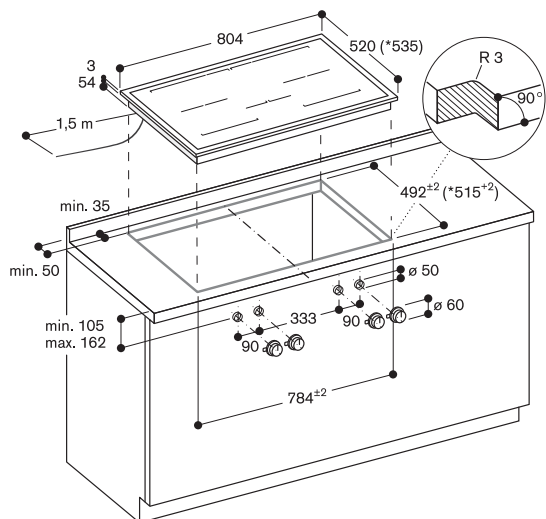
Conseils d'installation complémentaires en pages 118 - 123 et page 180.

Valeurs de raccordement

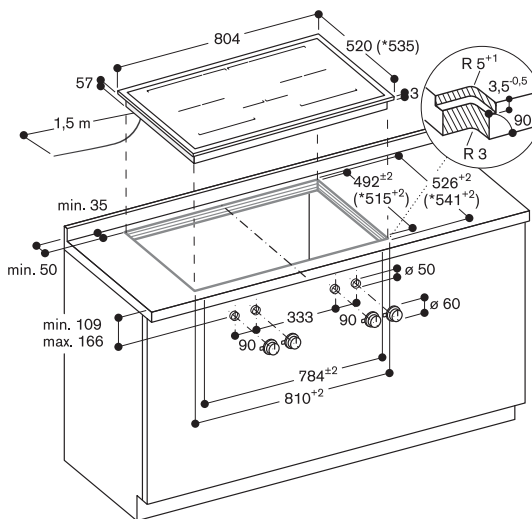
Puissance de raccordement totale
7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



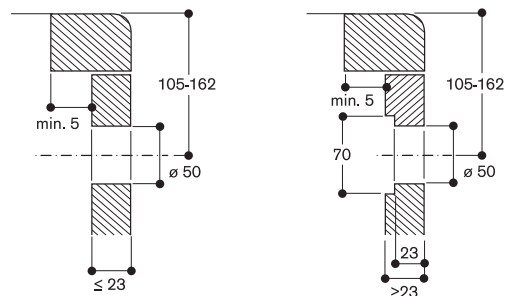


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

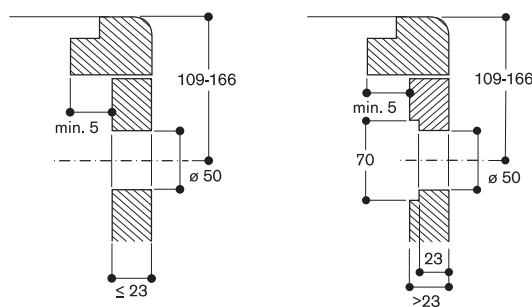


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

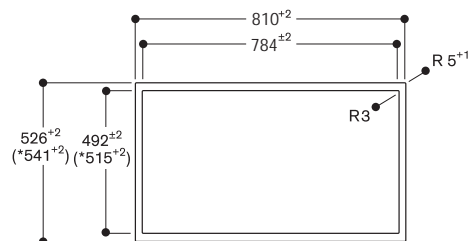
Montage des boutons de commande, installation classique



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

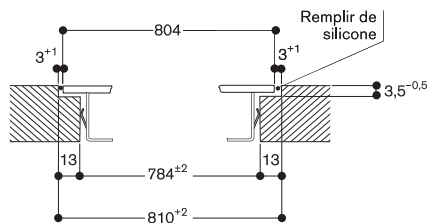


Vue du dessus

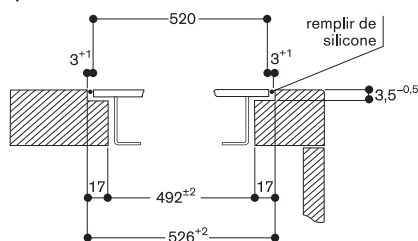


* Avec barrette d'ajustement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière



VI 462 111 **3.140 €**
 Cadre inox (2.616,67 € HT)
 Largeur 60 cm

Accessoires d'installation

VA 420 000 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 420 010 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400.

VA 420 011 **130 €**
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400 avec couvercle inox ou
 barrette d'ajustement.

VA 450 600 **110 €**
 Barrette d'ajustement (91,67 € HT)
 en inox, 60 cm.

Accessoire nécessaire lors de
 l'installation combinée de plusieurs
 appareils Vario Série 400 dont l'un au
 moins avec couvercle, pour compenser
 la différence de profondeur.

Accessoires en option

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
 en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 28 cm.

Vario de cuisson Flex Induction Série 400

VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison
des zones de cuissons
rectangulaires
- Positionnement libre des
casseroles sur les zones de
cuisson combinées avec extension
automatique jusqu'à largeur 30 cm
- Fonction Frying-Sensor pour un
contrôle de la température dans
les poêles
- Sélection et réglage faciles de
toutes les fonctions grâce au
display bicolore
- Bouton de commande en inox
massif
- Cadre en inox massif d'une
épaisseur de 3 mm travaillé avec
une grande précision
- Peut être installé sur le plan de
travail avec cadre apparent ou
à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec
les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster
 3700 W), combinables en zone
 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster
 3700 W), avec extension automatique
 jusqu'à 30 x 30 cm (3300 W, avec
 Booster 3700 W).

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

Bandeau de commande

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

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
 rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin individuel de chaleur
 résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

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

Lors de l'installation avec le couvercle
 VA 440 ou la barrette d'ajustement
 VA 450, il faut prévoir l'espace
 supplémentaire dans la profondeur.
 Pour une combinaison de plusieurs
 Vario Série 400, dont 1 au moins avec
 un couvercle, la barrette d'ajustement
 VA 450 est nécessaire pour compenser
 la profondeur des appareils sans
 couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs
 Vario Série 400, une barrette de
 jonction VA 420 doit être insérée entre
 chaque appareil. Prévoir la barrette
 de jonction adéquate selon le type
 d'installation.

Le système de montage nécessite une
 découpe avec un rebord d'au moins
 10 mm pour un montage sur le plan
 avec cadre apparent et d'au moins
 13 mm lorsqu'il est affleurant.

S'assurer que la section de coupe est
 de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour
 une installation à fleur de plan de
 travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de
 la tolérance entre les appareils et la
 découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs
 Vario dans des découpes individuelles,
 laisser un espace minimum de 50 mm
 entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de
 cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
 utilisé avec cet appareil.

L'appareil s'intègre dans le plan de
 travail par le dessus.

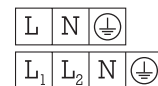
Poids de l'appareil : env. 18 kg.

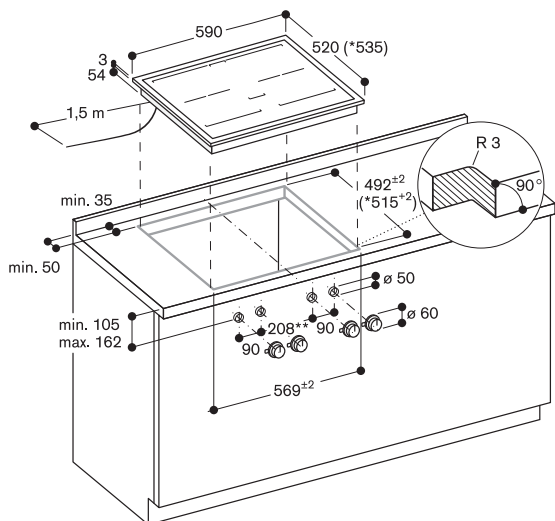
Conseils d'installation
 complémentaires en pages 118 - 123
 et page 180.

Valeurs de raccordement

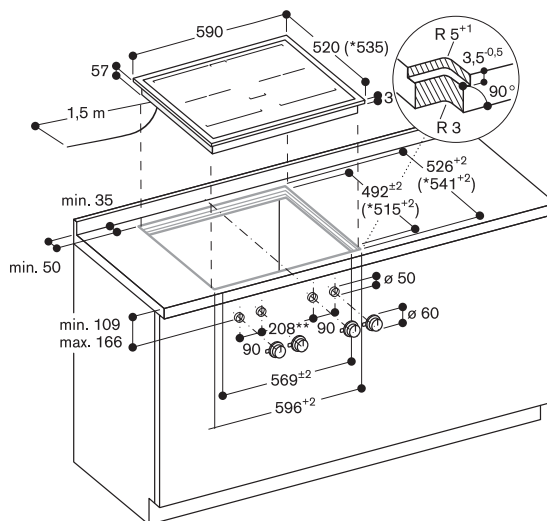
Puissance de raccordement totale
 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans
 prise.



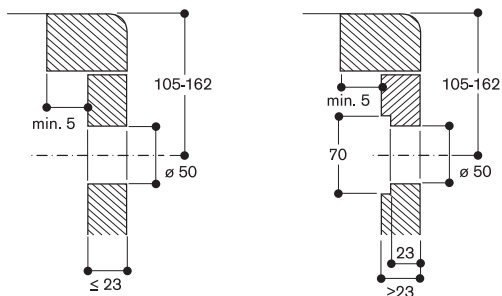


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage
** Max. 300

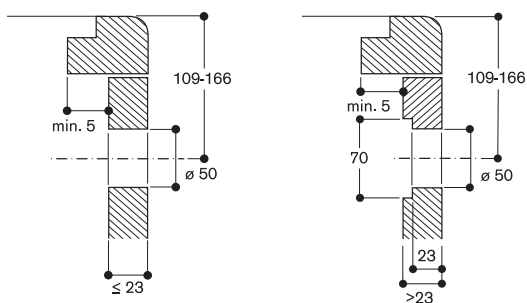


* Avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage
** Max. 300

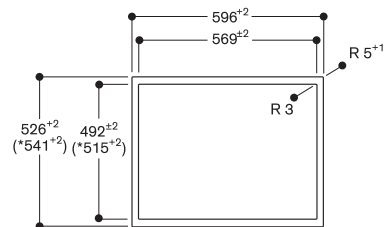
Montage des boutons de commande, installation classique



Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

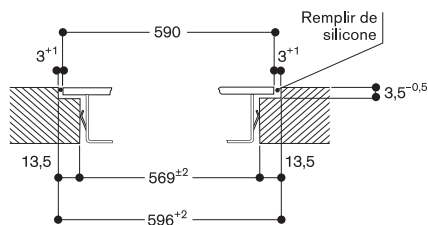


Vue du dessus

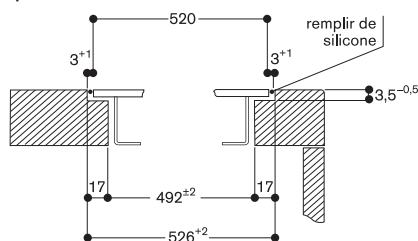


* Avec barrette d'ajustement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière



VG 491 111F	4.770 €
Inox	(3.975,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Gaz butane / propane 28-37 mbar	
VG 491 211	4.770 €
Inox	(3.975,00 € HT)
Largeur 90 cm	
Gaz naturel 20 mbar	

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation

VA 420 000 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 420 010 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 011 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT) pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.

VA 450 900 140 €
Barrette d'ajustement (116,67 € HT) en inox 90 cm.

Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.

Accessoires en option

WP 400 001 270 €
Poêle Wok en inox (225,00 € HT) multi-couches
Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Série 400

VG 491

- 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 491 111 F

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

VG 491 211

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.
Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité.
Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), l'emplacement de la découpe du plan de travail

et le positionnement du bouton de commande peuvent varier.
Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour

protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

Intégration dans un meuble bas de largeur 90 cm minimum possible.

Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 33 kg.

Conseils d'installation

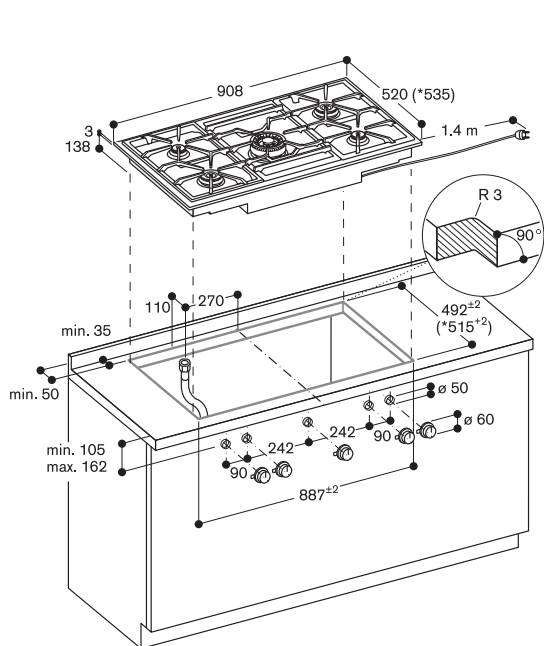
complémentaires en pages 118 - 123.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.

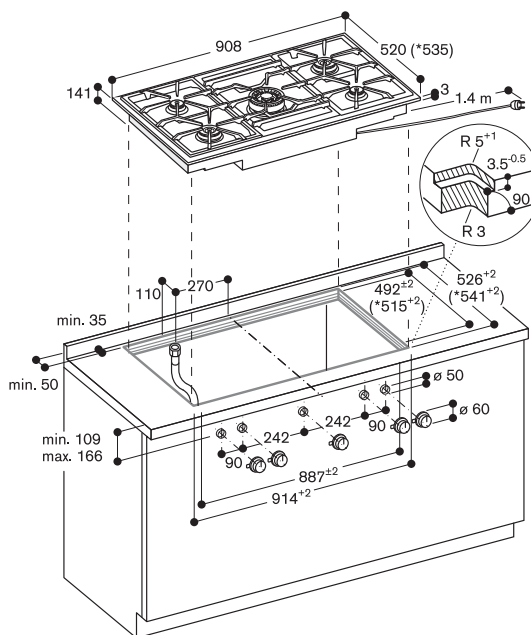
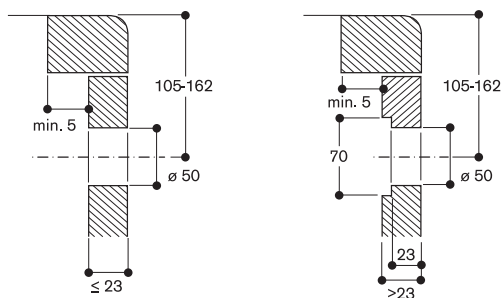
Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.

Câble 1,4 m avec prise.



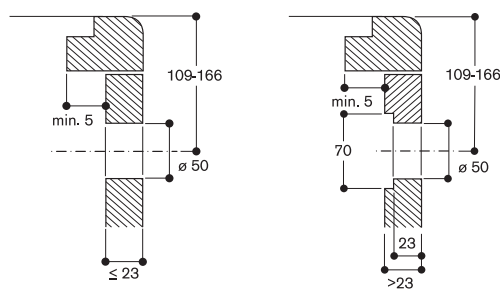
* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

Montage des boutons de commande, installation classique

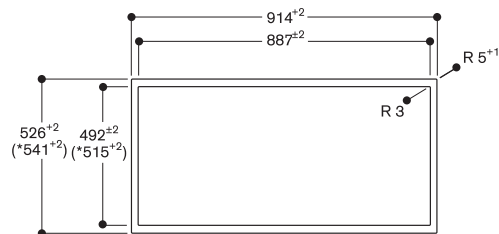


* avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage.

Montage des boutons de commande, installation à fleur de plan

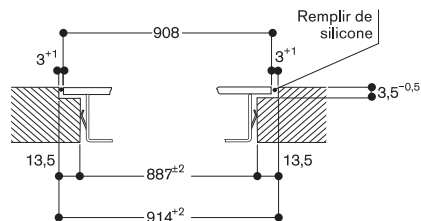


Vue du dessus

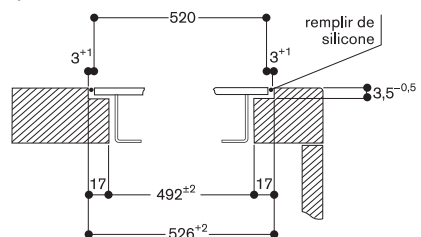


* avec barrette d'ajustement.

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



VL 414 111	1.240 €
Inox (1.033,33 € HT)	
Largeur 11 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur ni bouton de commande	

Accessoires d'installation obligatoires

AA 490 111	930 €
Bouton de commande (775,00 € HT)	
Vario pour Vario aérateur Série 400	
Inox.	

AD 724 041	30 €
Adaptateur (25,00 € HT)	
complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm.	
Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414/041/040.	

AD 724 042	70 €
Pièce de connexion (58,33 € HT)	
pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.	
Pour VL 414/041/40.	
Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire	

AD 854 046	70 €
Raccord gainé plate (58,33 € HT)	
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 040/041, pour gainé plate Ø 150 mm	
Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudées	
Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour îlot.	

Accessoires d'installation

AS 070 001	60 €
Entretoise pour (50,00 € HT)	
prolongation, nécessaire si installation à côté de VK ou VF.	

VA 420 010	130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)	
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.	

VA 420 011	130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)	
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.	

VA 420 000	130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)	
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.	

VA 420 001	130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)	
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.	

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Flexibilité de la distribution de la puissance, aspiration ciblée des vapeurs au niveau des aérateurs ouverts
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Caractéristiques

Aérateur à ouverture manuelle. Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle. Filtrés à graisses métallique avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle. Eléments de raccordement en option.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122 avec le bouton de commande AA 490 111. Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A++ à E. Consommation énergétique 42,7 kWh/an. Classe d'efficacité du moteur A. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C. Niveau sonore min. 56 dB /max. 68 dB position normale.

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer 1 moteur par VL. Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol. Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm. Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des forêts appropriés, en particulier dans le cas

VA 450 110

Barrette d'ajustement (41,67 € HT) pour couvercle, en inox largeur 11 cm. Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

AA 414 010	60 €
Défecteur d'air pour (50,00 € HT)	
installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.	

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 122



• AR 401 122



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

de plans de travail minces.

Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation à côté d'appareils gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

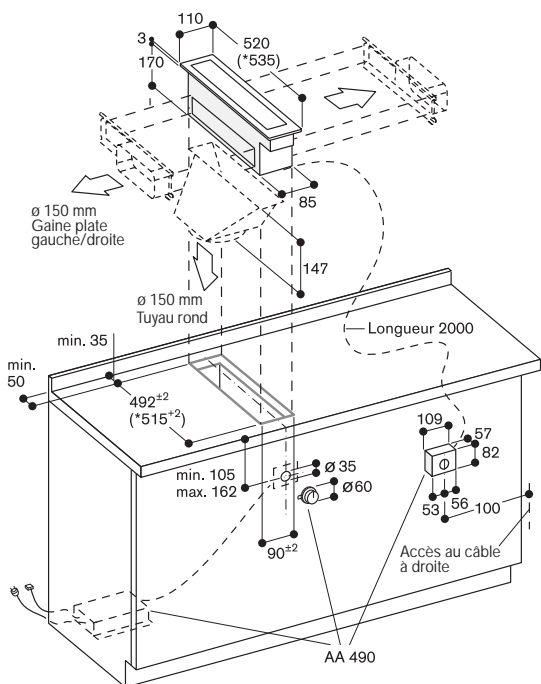
En cas d'installation à côté du VP 414, les gaines plates ne doivent pas être positionnées sous le VP 414.

Conseils d'installation

complémentaires en pages 118 - 123.

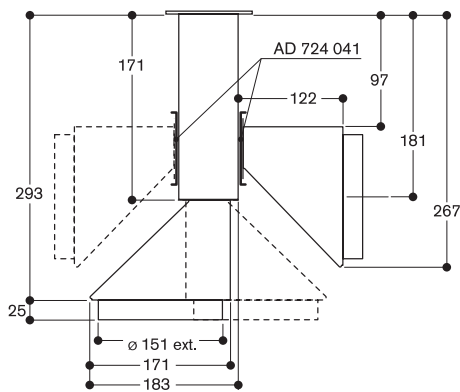
Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

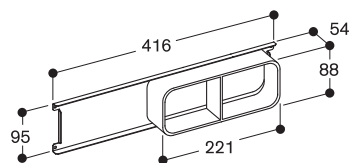


* Avec barrette d'ajustement.
 Raccordement gaine plate gauche/droite
 ø 150 avec AD 854 046
 Raccordement tuyau rond en dessous
 ø 150 avec AD 724 042
 Raccordement tuyau rond gauche/droite
 ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041
 Se référer aux schémas de montage pour :
 - positionnement des boutons de commande
 - configuration pour une répartition flexible
 de la puissance

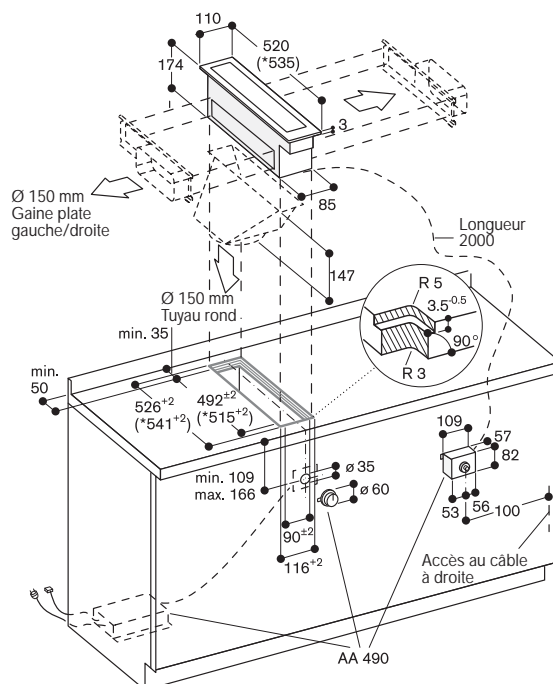
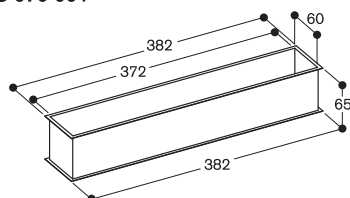
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046

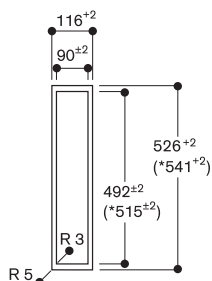


AS 070 001



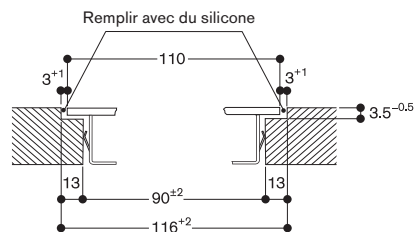
* avec barrette d'ajustement
 Raccordement gaine plate gauche/droite
 ø 150 avec AD 854 046
 Raccordement tuyau rond en dessous
 ø 150 avec AD 724 042
 Raccordement tuyau rond gauche/droite
 ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041
 Se référer aux schémas de montage pour :
 - positionnement des boutons de commande
 - configuration pour une répartition flexible
 de la puissance

Vue du dessus

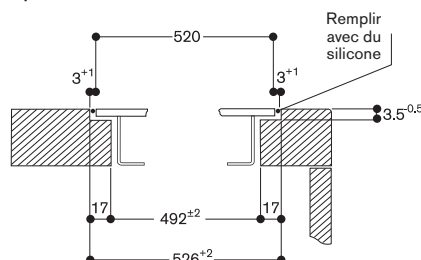


* Avec barrette d'ajustement.

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement,
 faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure
 à l'avant et à l'arrière.



AA 490 111 930 €
 Bouton de commande (775,00 € HT)
 Inox

Accessoire en option
 AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT)
 pour contacteur de fenêtre.
 Combinable avec moteurs série 400

Caissons moteurs correspondants
 voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Bouton de commande Vario pour Vario aérateur Série 400
AA 490

- Bouton de commande en inox massif
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

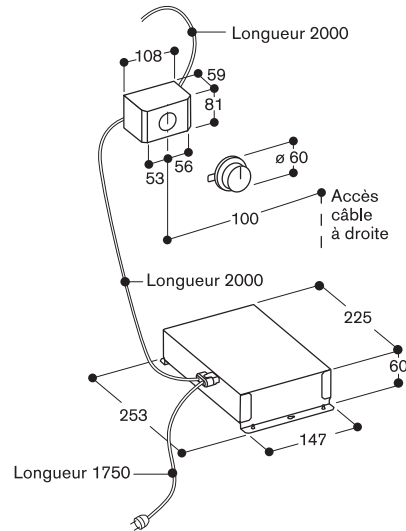
Bandeau de commande
 Bouton de commande en façade avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Caractéristiques
 3 vitesses électroniques.
 Position temporisation, 6 min.

Conseils d'installation
 Positionnement du bouton de commande entre les appareils de cuisson Vario 400.

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.
 En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
 Puissance totale: 10 W.
 Câble de raccordement 1,8m, avec prise.





AL 400 121	5.570 €
Inox	(4.641,67 € HT)
Largeur 120 cm	
Evacuation et recyclage	
Sans moteur	
AL 400 191	4.600 €
Inox	(3.833,33 € HT)
Largeur 90 cm	
Evacuation et recyclage	
Sans moteur	

Accessoires d'installation obligatoires	
AD 754 045	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex cylindriques de Ø 150 mm	
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AD 854 043	60 €
Pièce de connexion	(50,00 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm avec lamelles de guidage	
Pour AL 400, en dessous.	
AD 854 045	110 €
Pièce de connexion	(91,67 € HT)
pour 2 gaines plates Ø 150 mm	
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.	

Accessoires d'installation en option	
AA 010 410	450 €
Grille de ventilation	(375,00 € HT)
pour installation en recyclage	
Inox, 90 cm, inclus les éléments de fixation, réglable en hauteur.	
AA 409 401	120 €
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL 90 cm.	(100,00 € HT)
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AA 409 431	160 €
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL 120 cm.	(133,33 € HT)
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AD 704 048	90 €
Collecteur d'air	(75,00 € HT)
Ø 150 mm cylindrique	
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.	
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403 / AR 413.	
AD 704 049	90 €
Collecteur d'air	(75,00 € HT)
pour gaines plates Ø 150 mm.	
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.	
Pour raccordement AL 400 vers le bas aux moteurs AR 403/AR 413.	
AD 853 010	60 €
Tuyau flexible pour gaine plate PVC Ø 150 mm	(50,00 € HT)
Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.	

Accessoires d'installation en option	
AA 400 510	220 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteur Série 400.	(183,33 € HT)

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installée sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 5 W.
Intensité lumineuse 191 lx.
Caches de sortie d'air échangeables.
Éléments de raccordement en option.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A+/A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage E/E
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C/C.
Niveau sonore min. min./max. position normale 44/45 db 59/61db

Conseils d'installation

Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 245.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
AL 400 121 : installation avec 4 Vario Série 200, ou 3 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 120 cm.
AL 400 191 : installation avec 3 Vario Série 200, ou 2 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 92 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI 290 dans un plan de travail profondeur 60 cm.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



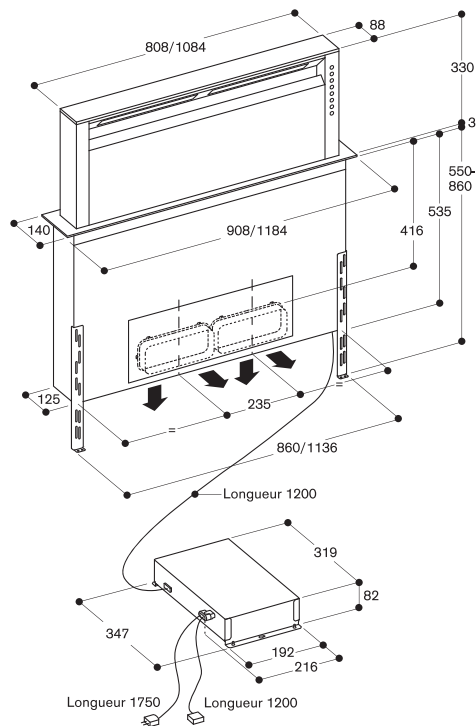
• AR 413 122

En cas d'installation du moteur dans le meuble bas avec combinaison VK ou VF, veiller à maintenir l'accessibilité aux robinets d'évacuation des Vario.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 401/431.
Possibilité d'installer un four auto-ventilé sous-plan lorsque la configuration du meuble le permet.
Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et des poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Conseils d'installation complémentaires pages 208 à 210.

Valeurs de raccordement

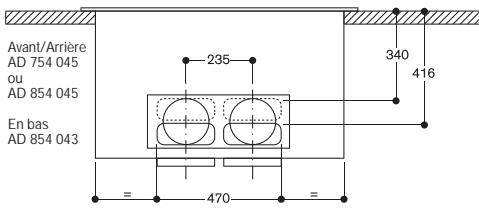
Puissance totale: 65/65 W.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.
Câble de connexion 1,2 m.



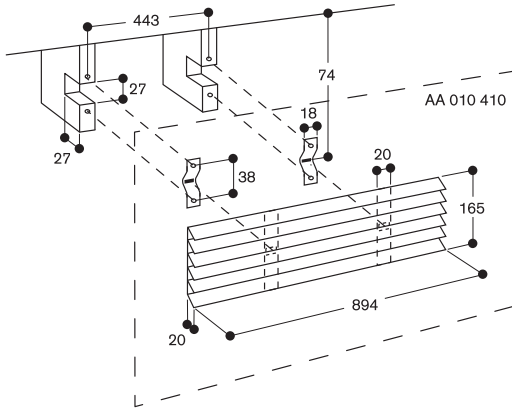
Raccord de tuyau 2 x 150 avant/arrière
Gaine plate avec AD 854 045
Tuyau rond avec AD 754 045

Raccord de tuyau 2 x 150 en bas
Gaine plate avec AD 854 043

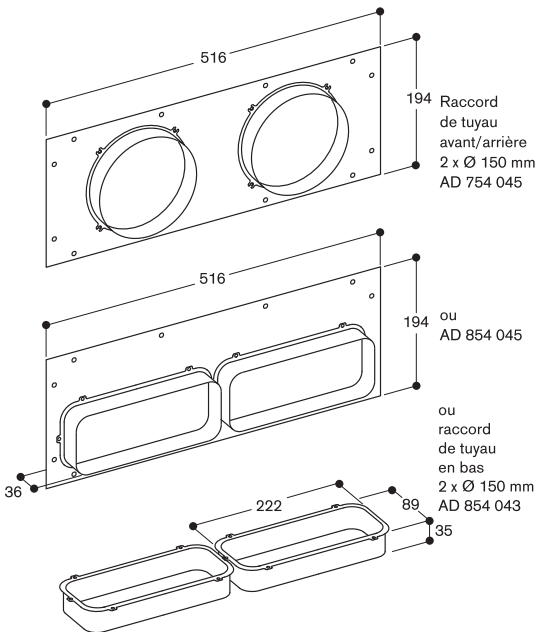
Position des raccords DN 150



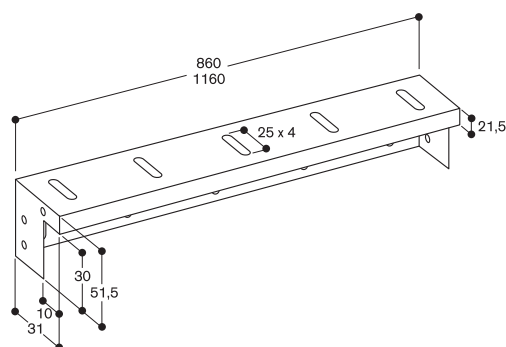
AA 010 410 Grille d'évacuation



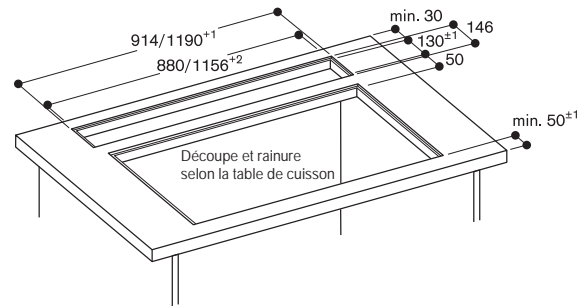
AD 754/854 045 et AD 854 043



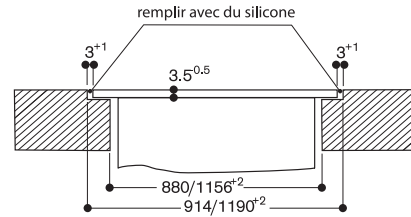
AA 409 401/431 Barre de renfort de meuble



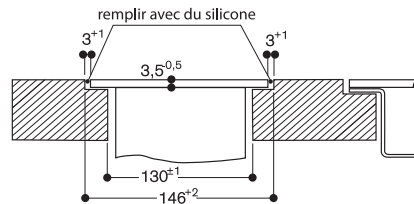
AL 400 - Installation à fleur de plan



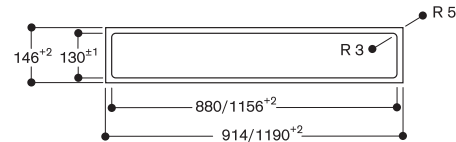
Coupe longitudinale



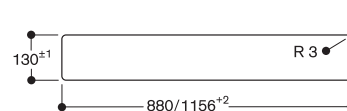
Coupe transversale



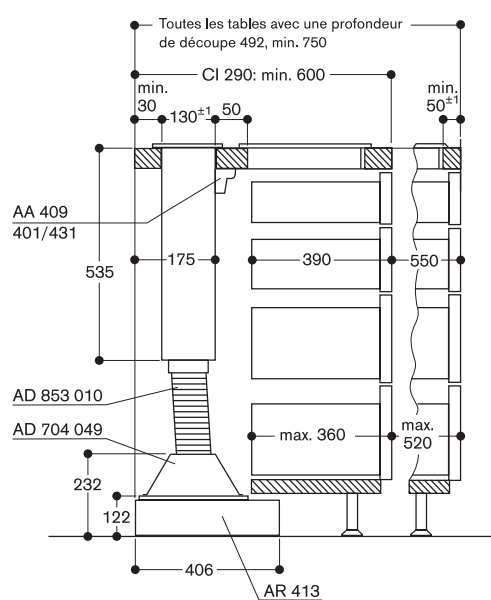
AL 400 Découpe pour installation à fleur de plan



AL 400 Découpe pour installation avec cadre apparent



Coupe transversale du meuble pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement par le bas.



Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400, intégration classique

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpes pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 en intégration classique.

En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe. Seuls quelques exemples de combinaisons sont présentés.

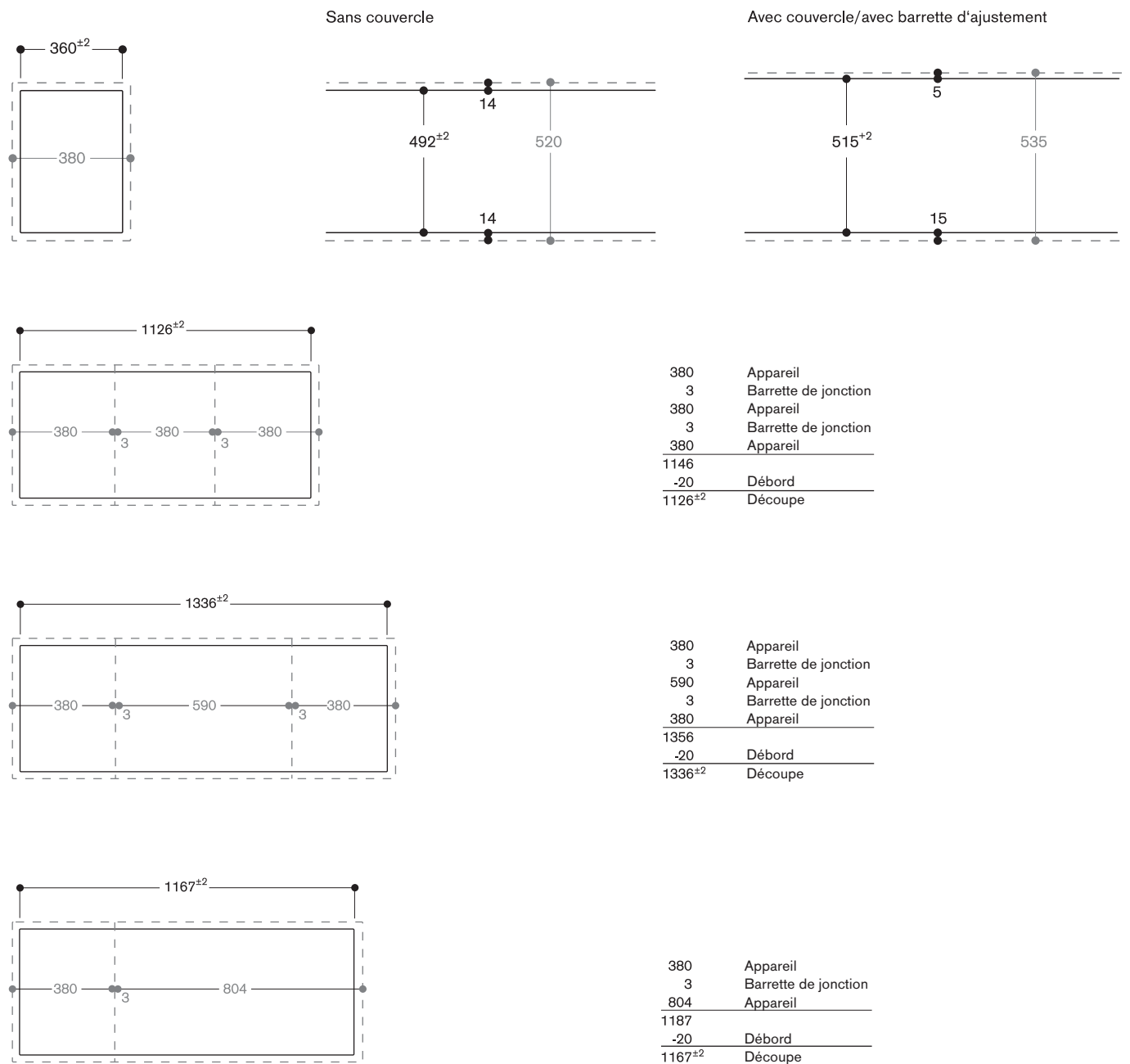
Selon la configuration d'installation (avec ou sans couvercle/avec ou sans barrette d'ajustement) il faudra prévoir les barrettes de jonction suivantes :

VA 420 010 pour une intégration classique sans couvercle/sans barrette d'ajustement.

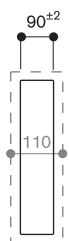
VA 420 011 pour une intégration classique avec couvercle/avec barrette d'ajustement.

En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.

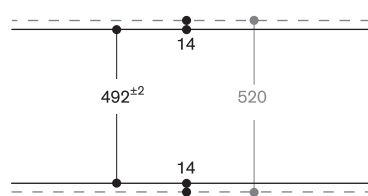
Exemples de configurations sans le Vario aérateur VL 414 :



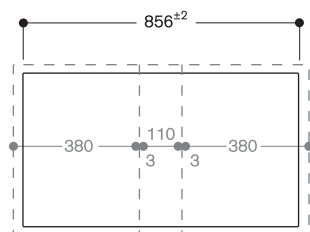
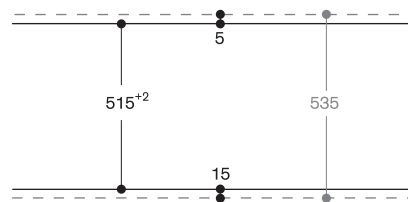
Exemples de configurations avec le Vario aérateur VL 414 :



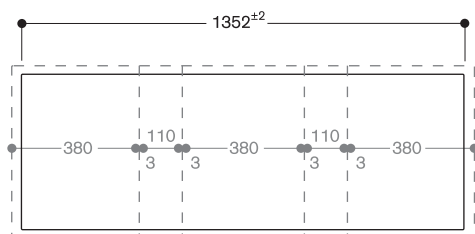
Sans couvercle



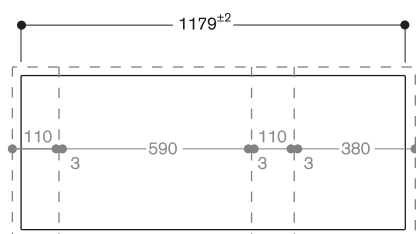
Avec couvercle / avec barrette d'ajustement.



380	Appareil
3	Appareil
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
876	
-20	Débord
856±2	Découpe



380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
1372	
-20	Débord
1352±2	Découpe



110	VL
3	Barrette de jonction
590	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
1199	
-20	Débord
1179±2	Découpe

Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400, intégration à fleur de plan

Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpes pour les combinaisons d'appareils Vario Série 400 en intégration à fleur de plan.

En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe. Seuls quelques exemples de combinaisons sont présentés.

Selon la configuration d'installation (avec ou sans couvercle/avec ou sans barrette d'ajustement) il faudra prévoir les barrettes de jonction suivantes :

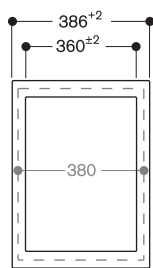
VA 420 000 pour une intégration à fleur de plan sans couvercle/sans barrette d'ajustement.

VA 420 001 pour une intégration à fleur de plan avec couvercle/avec barrette d'ajustement.

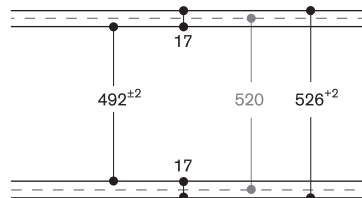
En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.

Il faut également veiller à une profondeur de découpe asymétrique.

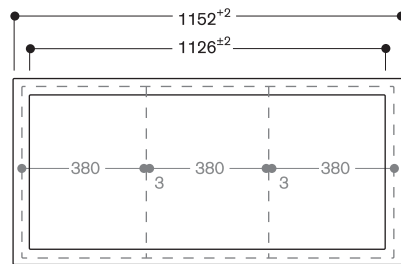
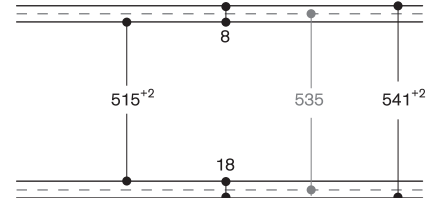
Exemples de configurations sans le Vario aérateur VL 414 :



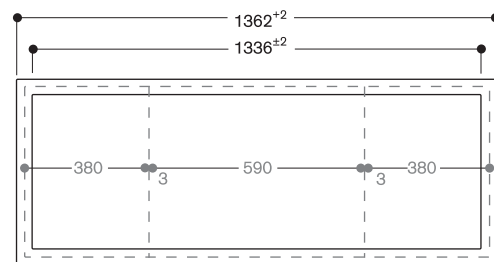
Sans couvercle



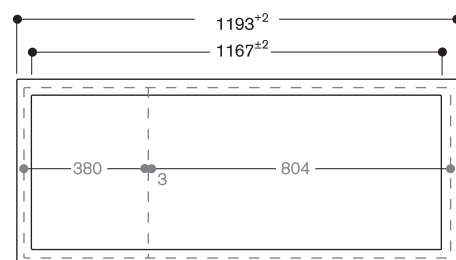
Avec couvercle/avec barrette d'ajustement



380	Appareil
3	Barrette de jonction
380	Appareil
3	Barrette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1146	
-20	Débord
1126±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
1152±2	Découpe avec rainure

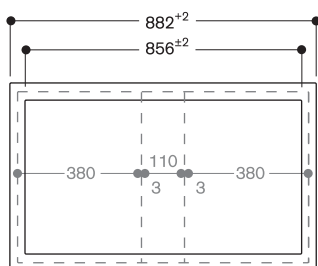
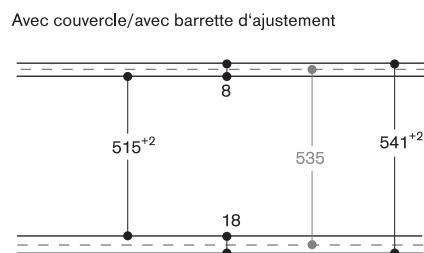
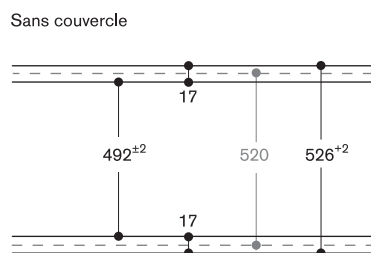
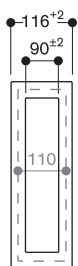


380	Appareil
3	Barrette de jonction
590	Appareil
3	Barrette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1356	
-20	Débord
1336±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
1362±2	Découpe avec rainure

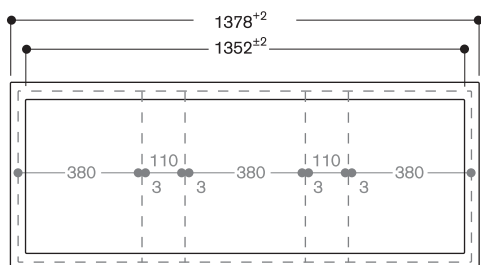


380	Appareil
3	Barrette de jonction
804	Appareil
<hr/>	
1187	
-20	Débord
1167±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
1193±2	Découpe avec rainure

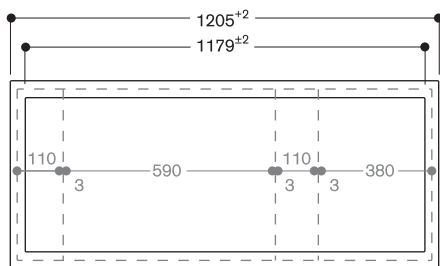
Exemples de configurations avec le Vario aérateur VL 414 :



380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
876	
-20	Débord
856±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
882±2	Découpe avec rainure



380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1372	
-20	Débord
1352±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
1378±2	Découpe avec rainure

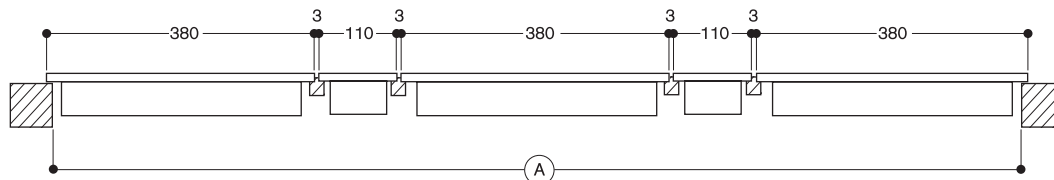


110	VL
3	Barrette de jonction
590	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1199	
-20	Débord
1179±2	Découpe
+20	Débord
+6	Joint silicone
1205±2	Découpe avec rainure

Schémas d'encastrement pour combinaisons d'appareils Vario Série 400. Calculateur de largeur de découpe

Calcul de la largeur de la découpe en intégration classique.

Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.

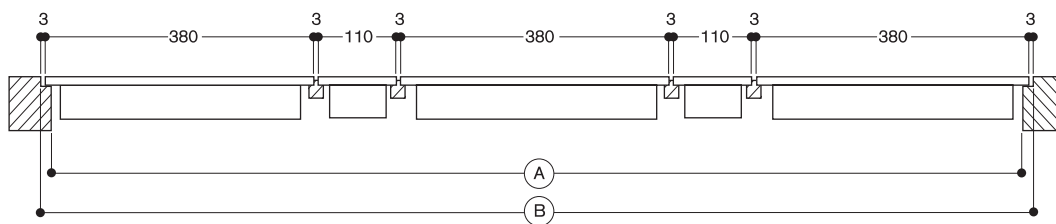


		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360
+ Nombre de barrettes de jonction	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1352 +/- 2 +/- 2

La profondeur de la découpe dépend de la configuration d'installation, avec ou sans couverle/avec ou sans barrette d'ajustement.

Calcul de la largeur de la découpe en intégration à fleur de plan.

Exemple de combinaison avec VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.

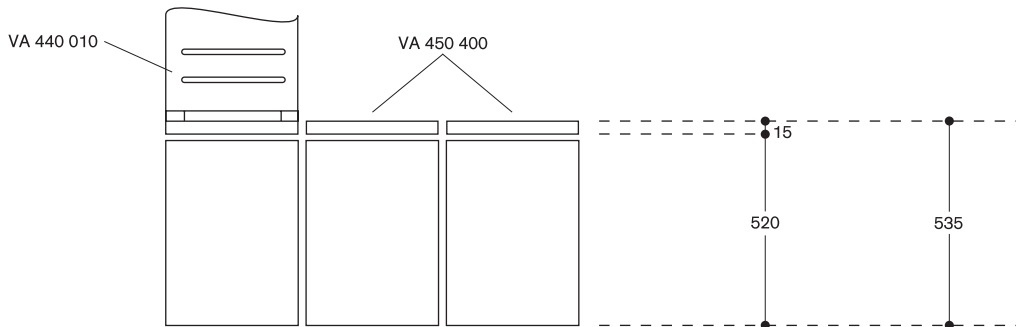


		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360
+ Nombre de barrettes de jonction	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1352 +/- 2 +/- 2
+ Débord latéral de l'appareil	(10 mm / côté)	20	+ 20	+ 20
+ Joint silicone (3 mm sur le pourtour)		2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Largeur totale avec la rainure	(en mm)		1378 + 2 0/+ 2

La profondeur de la découpe dépend de la configuration d'installation, avec ou sans couverle/avec ou sans barrette d'ajustement.

Tous les appareils largeur 38 cm peuvent être équipés d'un couvercle en inox.

En cas d'installation d'une combinaison de plusieurs appareils, dont l'un au moins équipé d'un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est obligatoire pour compenser la différence de profondeur avec les appareils sans couvercle et pour permettre d'avoir une découpe uniforme.



En cas d'installation avec couvercle ou barrette d'ajustement, les barrettes de jonction suivantes sont nécessaires selon le type d'installation (installation classique ou à fleur de plan) :

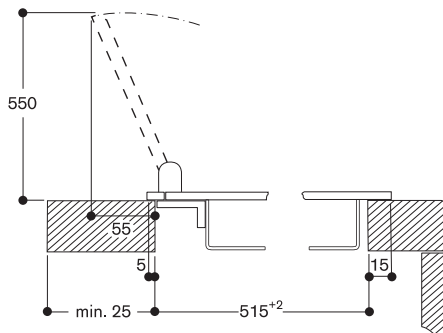
VA 420 011 pour une intégration classique avec couvercle/barrette d'ajustement.

VA 420 001 pour une intégration à fleur de plan avec couvercle/barrette d'ajustement.

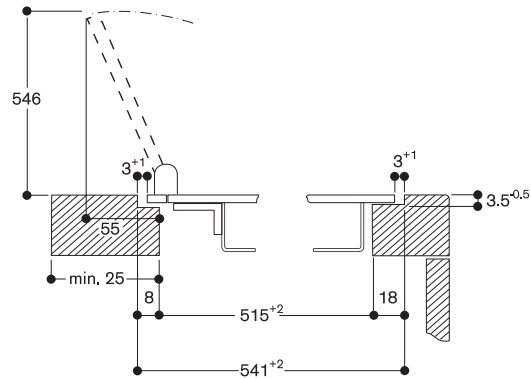
En cas d'installation avec un couvercle VA 440 ou une barrette d'ajustement VA 450 il faut prendre en compte la profondeur supplémentaire pour la découpe.

Il faut également veiller à une profondeur de découpe asymétrique.

Installation avec couvercle/barrette d'ajustement, installation classique



Installation avec couvercle/barrette d'ajustement, intégration à fleur de plan.





VI 230 114 **1.520 €**
 Bandeau de commande en inox (1.266,67 € HT)
 Largeur 28 cm

Accessoires d'installation
SH 230 001 **50 €**
 Cornières d'ajustement (41,67 € HT) pour montage du couvercle
VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox (83,33 € HT) pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Accessoires en option
VD 201 014 **290 €**
 Couvercle en inox brossé (241,67 € HT)

Vario induction Série 200
VI 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson
 1 zone induction ø21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone induction ø15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

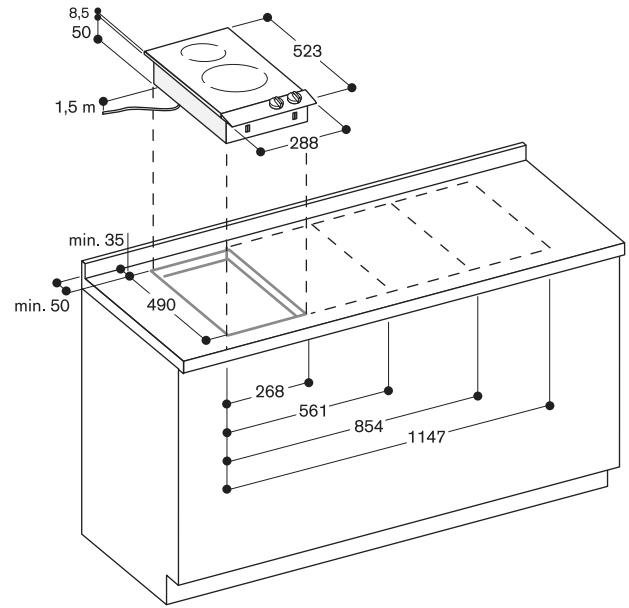
Bandeau de commande
 Boutons de commande avec marquage des zones et des puissances de cuisson.
 Réglage électronique 9 positions de cuisson.

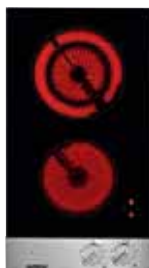
Caractéristiques
 Marquage des zones de cuisson.
 Détection automatique des casseroles.
 Booster sur les 2 zones de cuisson.

Sécurité
 Indicateur de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Profondeur d'encastrement 50 mm.
 Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 7 kg.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 3,7 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





VE 230 114 **1.130 €**
 Bandeau de commande en inox
 (941,67 € HT)
 Largeur 28 cm

Le prix comprend
 1 - racloir à verre

Accessoires d'installation
SH 230 001 **50 €**
 Cornières d'ajustement pour montage du couvercle
 (41,67 € HT)
VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Accessoires en option
VD 201 014 **290 €**
 Couvercle en inox brossé
 (241,67 € HT)

Vario vitrocéramique Série 200 VE 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick
 ø 14,5 cm (1200 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick
 ø 12 cm (700 W), extensible en zone
 ø 18 cm (1800 W).

Bandeau de commande

Réglage de la puissance en continu.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.

Sécurité

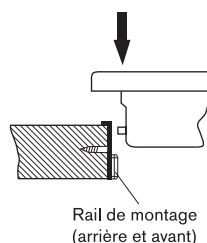
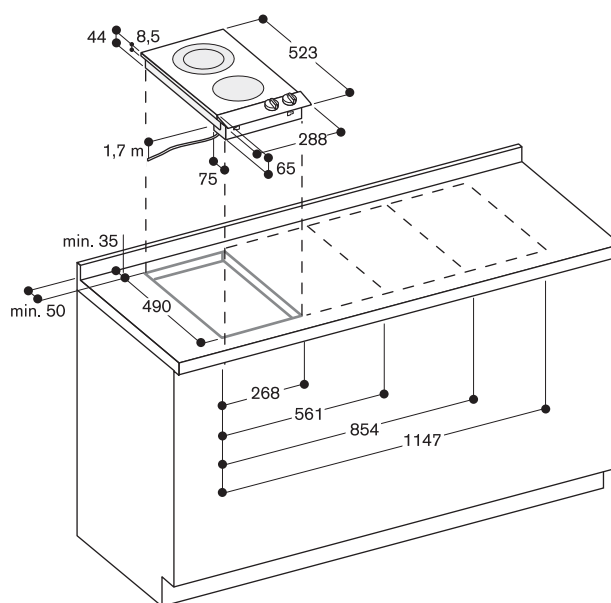
Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de fonctionnement.

Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 44 mm, à la hauteur du boîtier de raccordement électrique 65 mm.
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Poids de l'appareil : env. 6 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 3 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m sans prise.





VG 231 114 F **1.240 €**
 Bandeau de commande en inox (1.033,33 € HT)
 Largeur 28 cm
 Gaz butane / propane 28-37 mbar
 Wok 5,8 kW

VG 231 214 **1.290 €**
 Bandeau de commande en inox (1.075,00 € HT)
 Largeur 28 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Wok 6 kW

Accessoires d'installation

VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200 (83,33 € HT)

Accessoires en option

VD 201 014 **290 €**
 Couvercle en inox brossé (241,67 € HT)

WP 400 001 **270 €**
 Poêle Wok en inox multi-couches (225,00 € HT)
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Vario gaz Wok Série 200

VG 231

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Brûleur multi-couronnes, robuste en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles.
- Puissance jusqu'à 5,8 ou 6 kW

Zones de cuisson

VG 231 114F brûleur multi-couronnes (270 W - 5800 W) pour Wok et casseroles jusqu'à ø 32 cm.

VG 231 214 brûleur multi-couronnes (250 W - 6000 W) pour Wok et casseroles jusqu'à ø 32 cm.

Bandeau de commande

Allumage une main.
 Contrôle et réglage précis de l'arrivée de gaz.
 Pour fermer le couvercle, il suffit de retourner la grille en fonte.

Caractéristiques

Grande grille en fonte.
 Brûleurs en laiton.

Sécurité

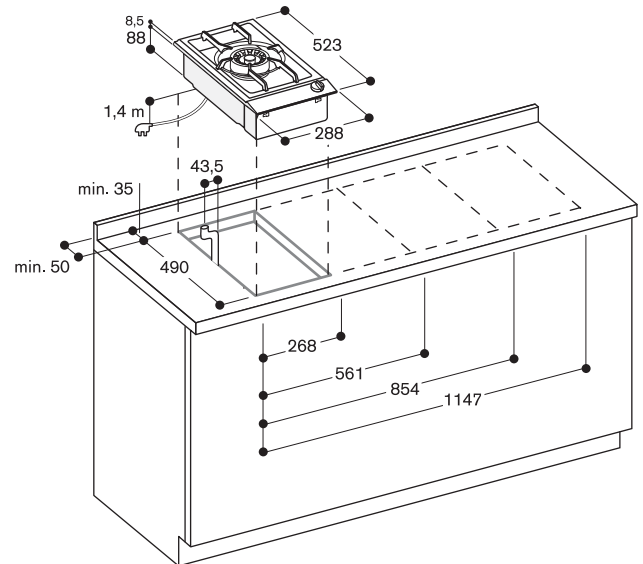
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

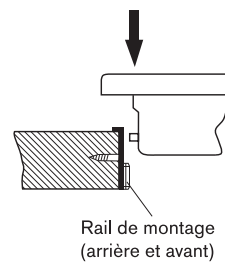
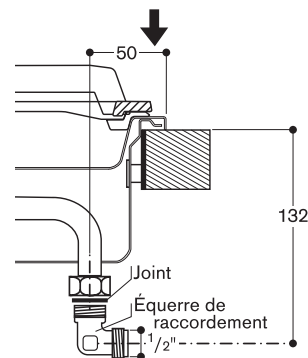
Profondeur maximale du tiroir 42 cm.
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
 Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
 Injecteurs spéciaux:
 622148 injecteurs gaz naturel 20mbar
 622151 injecteurs butane/propane 28-30/37 mbar
 Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 5,8/6 kW.
 Puissance de raccordement électrique totale 1 kW.
 Câble de raccordement 1,4 m avec prise.



Raccordement au gaz





VG 232 114 F 950 €
 Bandeau de commande en inox (791,67 € HT)
 Largeur 28 cm
 Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 232 214 950 €
 Bandeau de commande en inox (791,67 € HT)
 Largeur 28 cm
 Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

VV 200 014 100 €
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200 (83,33 € HT)

Accessoires en option

VD 201 014 290 €
 Couverture en inox brossé (241,67 € HT)

Vario gaz Série 200

VG 232

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité

Zones de cuisson

1 brûleur très puissant (560–2800 W), pour des casseroles jusqu'à ø 22 cm.
 1 brûleur (380–1900 W), pour des casseroles jusqu'à ø 22 cm.

Bandeau de commande

Allumage une main.
 Contrôle et réglage précis de l'arrivée de gaz.

Caractéristiques

Grille en fonte haute stabilité.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

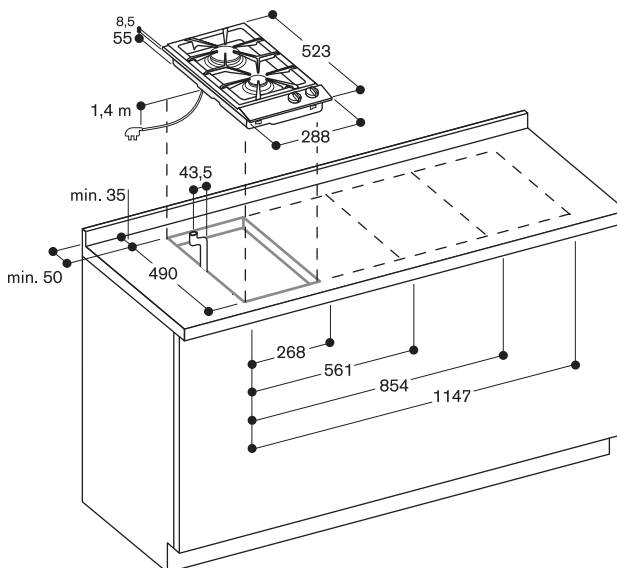
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

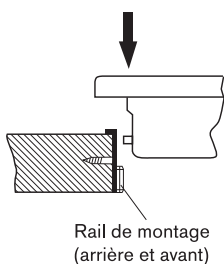
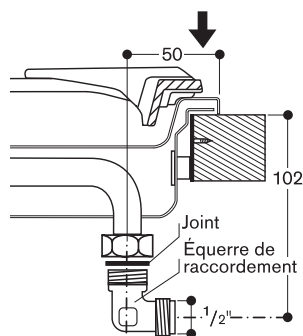
Profondeur maximale du tiroir 42 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
 Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
 Injecteurs spéciaux:
 433603 injecteurs gaz naturel 20 mbar
 419831 injecteurs butane/propane 28-37 mbar
 Poids de l'appareil : env. 8 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 4,7 kW.
 Puissance de raccordement électrique totale 1,0 W.
 Câble de raccordement 1,4 m avec prise.



Raccordement au gaz





VP 230 114 1.860 €
 Bandeau de commande en inox
 Largeur 28 cm

Le prix comprend
 2 spatules

Accessoires d'installation
SH 230 001 50 €
 Cornières d'ajustement pour montage du couvercle
VV 200 014 100 €
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Accessoires en option
VD 201 014 290 €
 Couvercle en inox brossé

Vario Teppan Yaki Série 200
VP 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson directement sur la surface inox, sans récipient
- Contrôle exact de la température jusqu'à 240°C
- Position maintien au chaud

Zones de cuisson
 Surface utile : L 22,5 x P 39,5 cm.

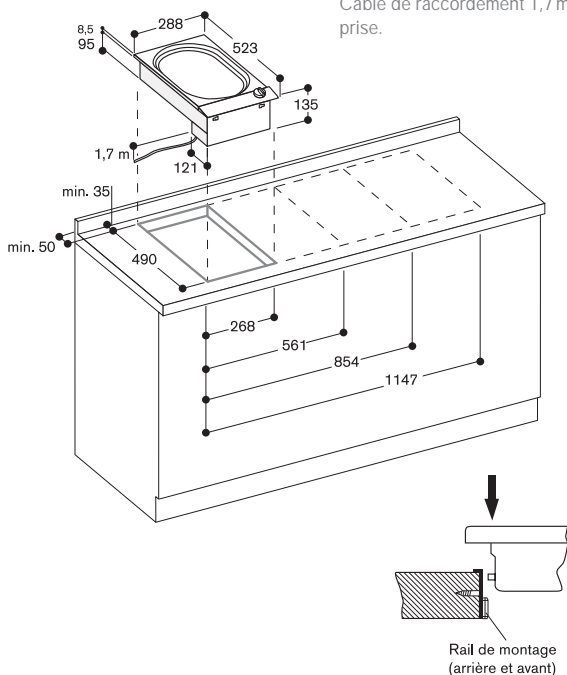
Bandeau de commande
 Position maintien au chaud.
 Contrôle électronique de la température de 120°C à 240°C.
 Position nettoyage.

Caractéristiques
 Résistance de 1800 W.
 Cadre inox avec surface de cuisson en inox multi-couches.

Sécurité
 Témoin lumineux de préchauffage et de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
 La distance entre la surface du plan de travail et le plancher intermédiaire doit être d'au minimum 150 mm.
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Prévoir une distance latérale minimale de 30 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Prévoir un plancher intermédiaire qui, après le montage, ne pourra être retiré qu'avec des outils adaptés pour garantir la sécurité et éviter les contacts accidentels.
 Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 1,8 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m sans prise.



VR 230 114 1.470 €
 Bandeau de commande en inox
 Largeur 28 cm

Le prix comprend
 1 brosse de nettoyage
 1 grille en fonte
 1 bac récupérateur de graisse
 1 couvercle inox
 1 pierre de lave

Accessoires d'installation
VV 200 014 100 €
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Accessoires en option
AM 060 000 220 €
 Plaque en fonte pour griller
LV 030 000 50 €
 Pierres de lave de remplacement

Gril électrique Vario Série 200
VR 230

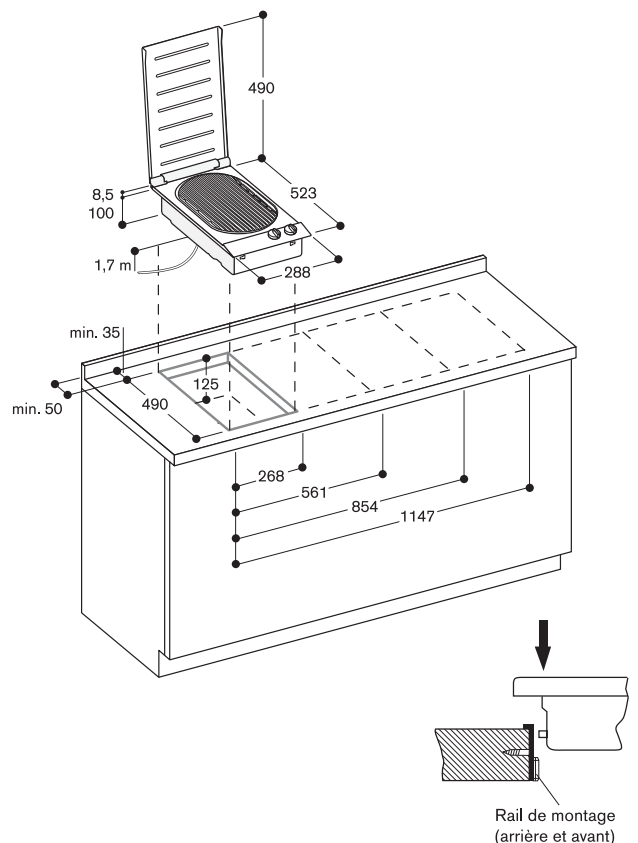
- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Bandeau de commande
 9 positions de cuisson.

Caractéristiques
 2 résistances relevables, réglables séparément (1500 W).
 Grille en fonte.
 Cuve en inox avec pierres de lave et recueil-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Conseils d'installation
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 3 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m sans prise.





VK 230 114 1.860 €
 Bandeau de commande en inox (1.550,00 € HT)
 Largeur 28 cm

Le prix comprend

- 2 récipients
- 1 couvercle en verre
- 1 poignée à main
- 1 filtre à déchets
- 1 robinet de vidange

Accessoires d'installation

AG 050 000 170 €

Set de raccordement pour évacuation directe avec soupape de retenue, garniture d'évacuation (DN 40) et embout de raccordement (1/2 sur 1 1/2)

AG 060 000 130 €

Set d'installation pour une évacuation de l'eau de cuisson dans un récipient séparé

VV 200 014 100 €

Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Accessoires en option

FK 023 000 170 €

Panier à pâtes (141,67 € HT)

GE 020 010 150 €

Récipient non perforé (125,00 € HT)

GE 020 020 160 €

Récipient de cuisson perforé (133,33 € HT)

VD 201 014 290 €

Couvercle en inox brossé (241,67 € HT)

Vario cuisson vapeur Série 200

VK 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson vapeur intégrée dans le plan de travail comme une table de cuisson
- Réglage exact de la température de l'eau de 45 °C à 95 °C
- Cuisson sur 2 niveaux, sans transfert de goût

Zones de cuisson

Contenance de 1 à 6 l.

Bandeau de commande

Display multifonction. Réglage électronique de la température de l'eau entre 45 °C et 95 °C, par palier de 5 °C. Cuisson vapeur avec régulation électronique de la vapeur, pour une cuisson sans pression.

Caractéristiques

Etalonnage automatique de la température de vaporisation en fonction de l'altitude. Valve motorisée 1/2" pour l'évacuation d'eau. Minuterie électronique jusqu'à 90 min. Système de montée en température spécifique.

Sécurité

Affichage du temps restant. Sécurité enfants. Témoin lumineux de mise sous tension. Désactivation automatique.

Conseils d'installation

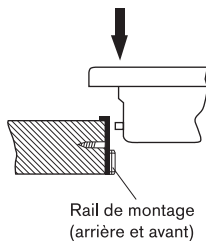
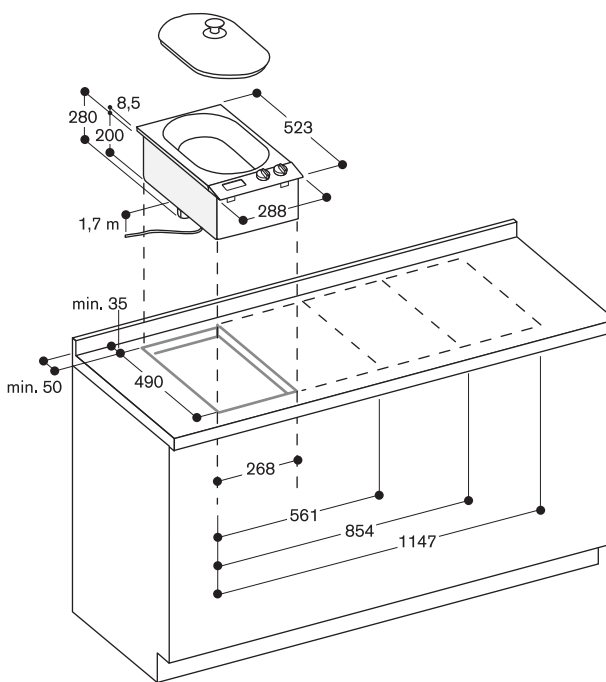
Prévoir une porte dans le meuble bas. Appareil conçu pour raccordement direct à l'évacuation d'eau, néanmoins sans raccord direct possibilité d'installation avec l'accessoire spécial AG 060.

Etanchéifier la découpe du plan de travail. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Prévoir une distance latérale minimale de 200 mm entre l'appareil et les meubles ou prévoir une isolation supplémentaire. En cas d'installation sous un meuble haut, prévoir une hotte au-dessus du VK.

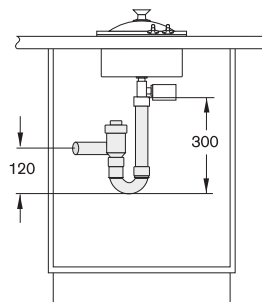
Pour permettre la fermeture du couvercle en inox ou en aluminium en option, retirer le couvercle en verre. Le VK 230 et le VF 230 ne doivent pas être installés directement côte à côte. En combinaison avec les aérateurs de table VL 040/041, il est nécessaire de prévoir leur implantation à droite du VK. Poids de l'appareil : env. 11 kg.

Valeurs de raccordement

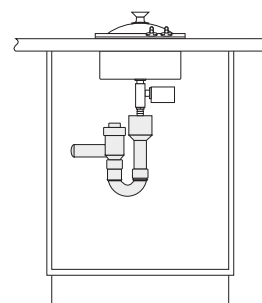
Puissance de raccordement totale 2,3 kW. Câble de raccordement 1,7 m sans prise.



AG 050 000

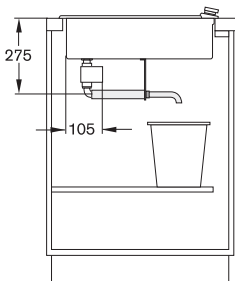


Raccordement d'évacuation du dessous : raccordement fixe sans section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1). Un clapet antiretour doit être installé. Recommandation : AG 050 000 Kit d'évacuation.



Raccordement du dessous : raccordement fixe avec section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1). Recommandation : installer un clapet anti-retour. Recommandation: AG 050 000 Kit d'évacuation.

AG 060 000



Evacuation dans récipient de collecte (ustensile, par exemple). Uniquement possible avec AG 060 000 Kit d'installation d'évacuation.



VF 230 114 **1.570 €**
 Bandeau de commande en inox (1.308,33 € HT)
 Largeur 28 cm

Le prix comprend

- 1 couvercle en inox
- 1 panier de friteuse

Accessoires d'installation

VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200 (83,33 € HT)

Accessoires en option

VD 201 014 **290 €**
 Couvercle en inox brossé (241,67 € HT)

Vario friteuse électrique Série 200
VF 230

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuve à 3 zones, sans transfert de goût
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de puissance
- Support de suspension intégré, pour égouttage du panier de friteuse

Zones de cuisson

Cuve à 3 zones.
 Contenance 3,5l.

Bandeau de commande

Display multifonction.
 Réglage électronique de la température entre 135°C et 190°C, par palier de 5°C.

Caractéristiques

Position pour la fonte douce des huiles solidifiées.
 Zone anti-débordement.
 Zone de friture.
 Zone froide.
 Résistance amovible (2300 W).
 Minuterie électronique jusqu'à 90 min.

Sécurité

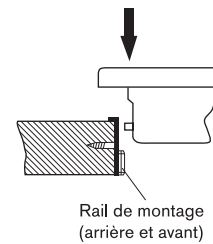
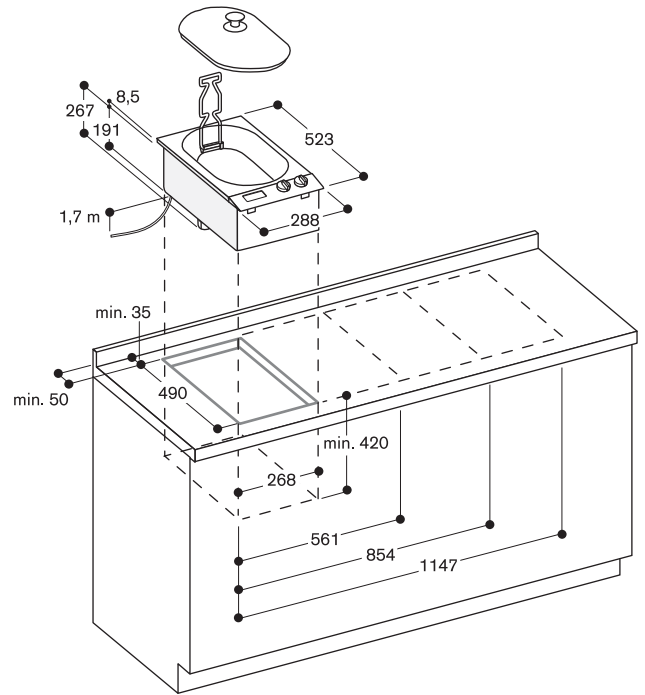
Affichage du temps restant.
 Sécurité électronique de surchauffe.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Prévoir une porte dans le meuble bas pour l'accès au robinet de vidange.
 Ne pas mettre le VF 230 directement à côté du Vario cuisson vapeur VK 230.
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 2,3 kW.
 Câble de raccordement 1,7 m sans prise.





Vario induction Série 200

VI 270

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
 1 zone induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des puissances de cuisson.
 Réglage électronique 9 positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
 Détection automatique des casseroles.
 Booster sur toutes les zones de cuisson (2 foyers peuvent chauffer simultanément en position maxi : 1 à droite, 1 à gauche).

Sécurité

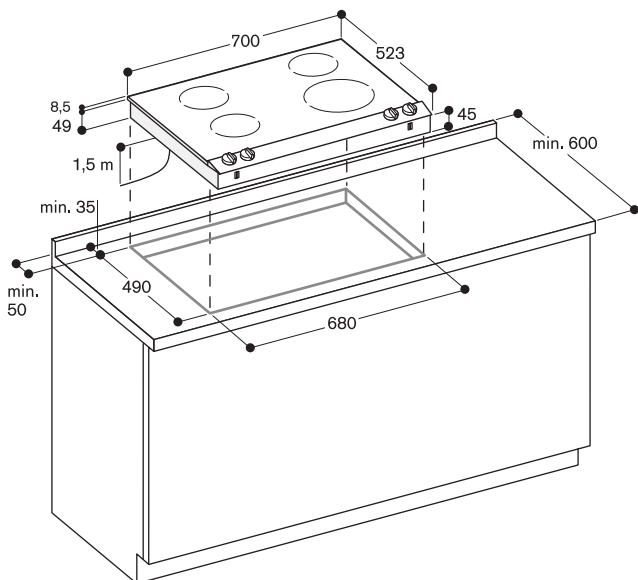
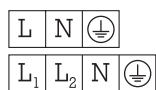
Indicateur de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de fonctionnement.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Profondeur d'encastrement 49 mm.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20-40 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Vario induction Série 200

VI 260

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones induction ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
 1 zone induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des puissances de cuisson.
 Réglage électronique 9 positions de cuisson.

Caractéristiques

Marquage des zones de cuisson.
 Détection automatique des casseroles.
 Booster sur toutes les zones de cuisson (2 foyers peuvent chauffer simultanément en position maxi : 1 à droite, 1 à gauche).

Sécurité

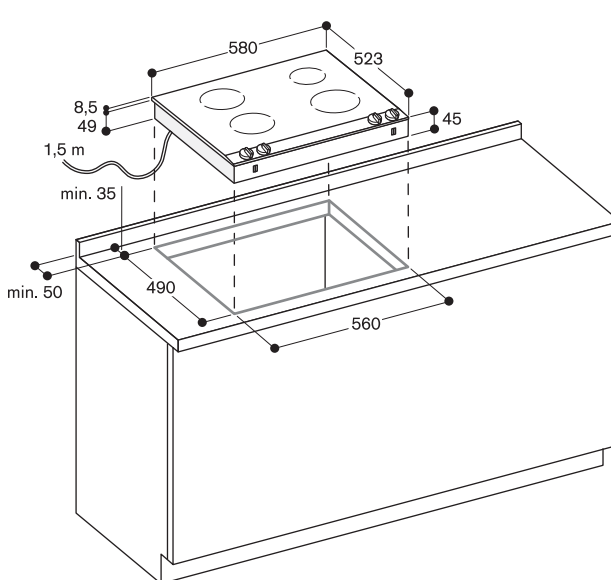
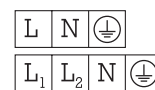
Indicateur de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de fonctionnement.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Profondeur d'encastrement 49 mm.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20-40 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





VE 270 114 **1.960 €**
 Bandeau de commande en inox
 Largeur 70 cm

Le prix comprend
 1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Vario vitrocéramique Série 200
VE 270

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1100 W), extensible en zone faitout 14,5 x 24 cm (2000 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W), extensible en zone ø 21 cm (2200 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

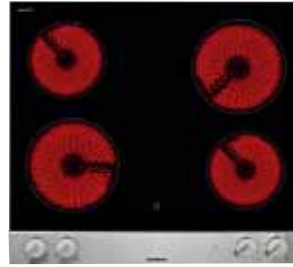
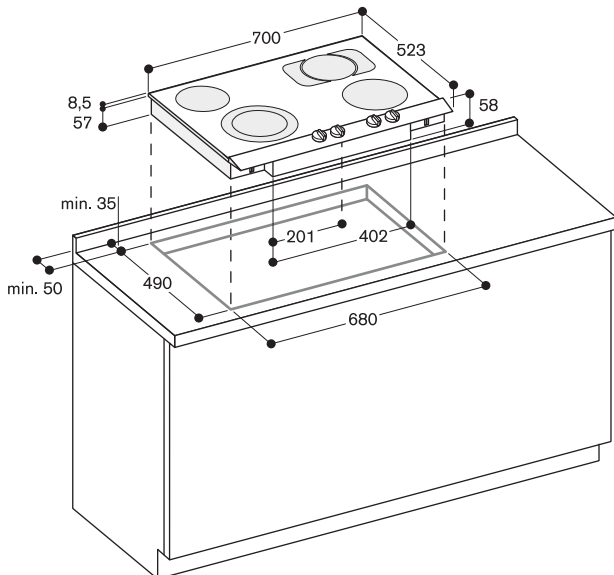
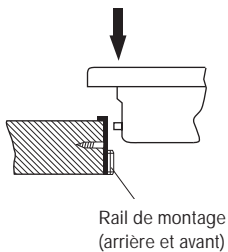
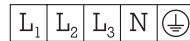
Bandeau de commande
 Réglage de la puissance en continu.

Caractéristiques
 Marquage des zones de cuisson.

Sécurité
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
 Profondeur d'encastrement 58 mm. Prévoir un espace minimal de 60 mm sous l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Rails de montage à l'arrière et à l'avant. Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 7,2 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.



VE 260 114 **1.470 €**
 Bandeau de commande en inox
 Largeur 60 cm

Le prix comprend
 1 racloir à verre

Accessoires d'installation
VV 200 014 **100 €**
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200

Vario vitrocéramique Série 200
VE 260

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W).
 2 zones de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W).

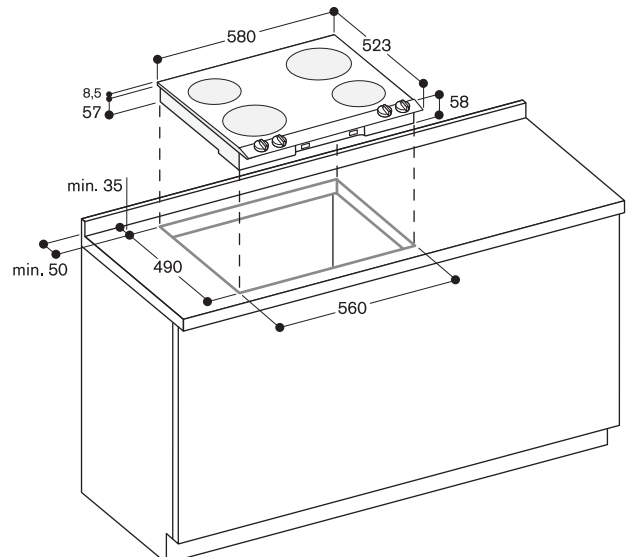
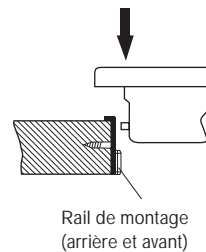
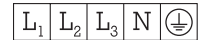
Bandeau de commande
 Réglage de la puissance en continu.

Caractéristiques
 Marquage des zones de cuisson.

Sécurité
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Témoin lumineux de mise sous tension.

Conseils d'installation
 Profondeur d'encastrement 58 mm. Prévoir un espace minimal de 60 mm sous l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire. Encastrement dans un meuble de largeur minimale 60 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Rails de montage à l'arrière et à l'avant. Poids de l'appareil : env. 10 kg.

Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 6 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.





VG 264 114 F 1.230 €
Bandeau de commande en inox (1.025,00 € HT)

Largeur 60 cm
Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 214 1.230 €
Bandeau de commande en inox (1.025,00 € HT)

Largeur 60 cm
Gaz naturel 20 mbar

Accessoires d'installation

SH 260 000 60 €

Cornières d'ajustement pour montage du couvercle (50,00 € HT)

VV 200 014 100 €

Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200 (83,33 € HT)

Accessoires en option

VD 201 014 290 €

Couvercle en inox brossé (241,67 € HT)

Vario gaz Série 200

VG 264

- Combinable avec les autres tables de cuisson de la Série 200, en parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- 9.4kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs de 560 – 2800 W, pour des casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.
2 brûleurs de 380 – 1900 W, pour des casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des puissances de cuisson.
Allumage une main.
Allumage électronique.
Contrôle et réglage précis de l'arrivée de gaz.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

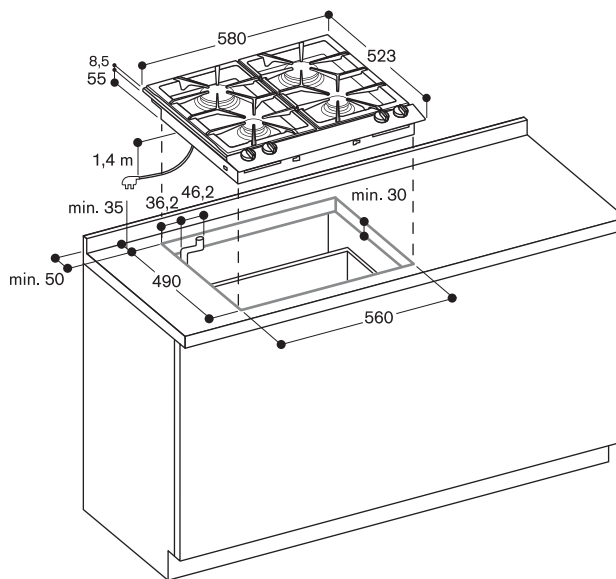
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

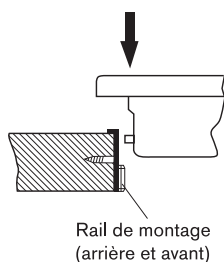
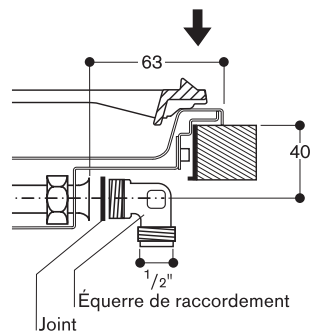
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Prise d'air par le haut.
Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Injecteurs spéciaux:
433603 injecteurs gaz naturel 20 mbar
419831 injecteurs butane/propane 30 mbar
Poids de l'appareil : env. 13kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9.4 kW.
Puissance de raccordement électrique totale 1.0W.
Câble de raccordement 1,4 m avec prise.



Raccordement au gaz





VL 041 115	930 €
Bandeau de commande en inox (775,00 € HT)	
Aérateur avec commande	
Évacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	
VL 040 115	860 €
Bandeau de commande en inox (716,67 € HT)	
Largeur 8,5 cm	
Élément complémentaire	
Évacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	

Accessoires d'installation obligatoires

AD 724 041	30 €
Adaptateur complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm. Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414/041/040.	
AD 724 042	70 €
Pièce de connexion pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm. Pour VL 414/041/040. Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire	
AD 854 046	70 €
Raccord gaine plate (58,33 € HT) Pièce de connexion pour VL 414 et VL 040/041, pour gaine plate Ø 150 mm Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudées Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour îlot.	

Accessoires d'installation

AS 070 001	60 €
Entretoise pour prolongation, nécessaire si installation à côté de VK ou VF.	
LS 041 001	50 €
Déflecteur pour installation VL 040/041 à côté d'appareils de cuisson gaz.	
VV 200 014	100 €
Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200.	

Vario aérateur de plan de cuisson

Série 200

VL 041/VL 040

- Vario aérateur intégré dans le plan de cuisson
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Planification et installation faciles en mode recyclage

Caractéristiques

Élément de commande avec commutateur.
4 niveaux de puissances.
Grille d'aération facile d'entretien.
Filtre à graisse métallique avec bac de récupération des graisses lavable.
Les pièces de raccordement ne sont pas comprises.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 121.
Classe d'efficacité énergétique B pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 70 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur B.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.
Niveau sonore min. 52 dB /max. 67 dB position normale.

Conseils d'installation

Un commutateur supplémentaire n'est pas nécessaire.
Évacuation extérieure en combinaison avec moteur séparé AR 403 121 ou mode recyclage avec moteur séparé AR 413 121.

Largeur max. de la table de cuisson entre 2 VL: 60 cm (exception: VI/VE 270).
Lors de l'installation à côté d'une table gaz il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.

Les gaines plates ne sont pas autorisées pour le raccordement en cas d'installation à côté d'appareils de cuisson gaz.

En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.

En option, raccord gaine plane Ø 150 mm avec la pièce de connexion AD 854 046 (accessoire d'installation).
Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

Caissons moteurs correspondants

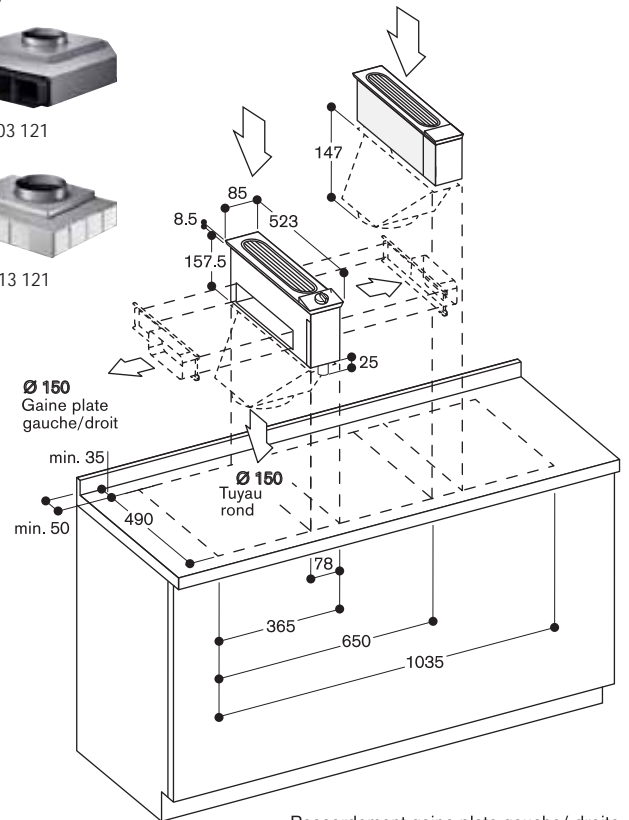
voir pages 246 - 247.



• AR 403 121

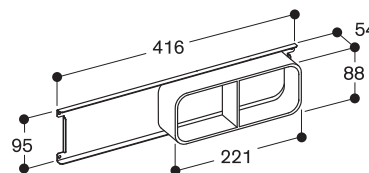


• AR 413 121

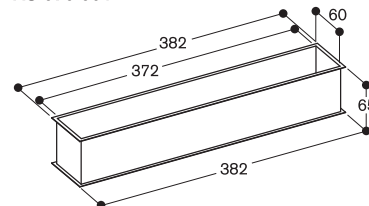


Raccordement gaine plate gauche/ droite Ø 150 mm avec AD 854 046
Raccordement tuyau rond vers le bas Ø 150 mm avec AD 724 042
Raccordement tuyau rond gauche/droite Ø 150 mm avec AD 724 042 + AD 724 041

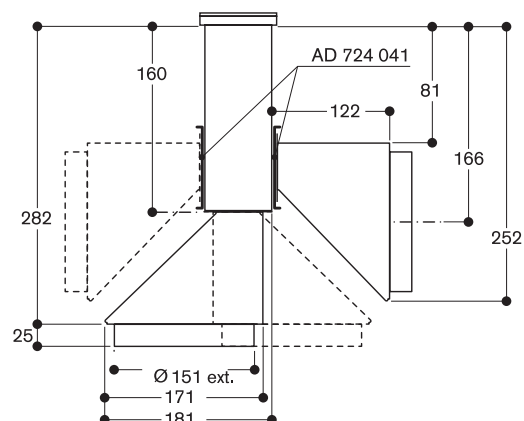
AD 854 046



AS 070 001



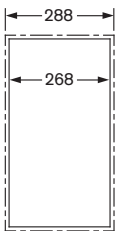
VL 040/041 avec AD 724 042/041



Les schémas ci-dessous indiquent les mesures de découpes pour les combinaisons d'appareils Vario Série 200. En consultant les pages précédentes ainsi que les schémas ci-dessous, l'installateur peut calculer les mesures de découpe.

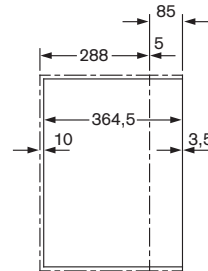
Schémas d'encastrement pour appareils Vario Série 200

Vario seul



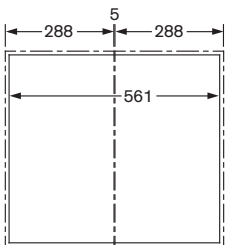
288	Appareil
- 20	Débord
268	Découpe

Schémas d'encastrement pour appareils Vario Série 200 avec des Vario aérateur VL 040/041

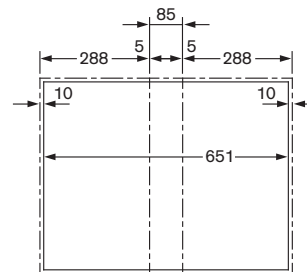


288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
378	
- 13,5	Débord (10 + 3,5)
364,5	Découpe

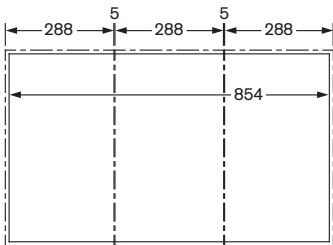
Ensemble de Vario



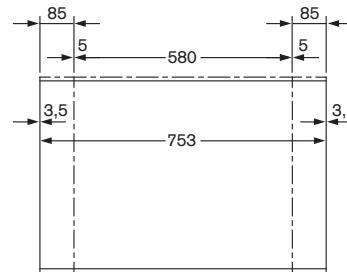
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
581	
- 20	Débord
561	Découpe



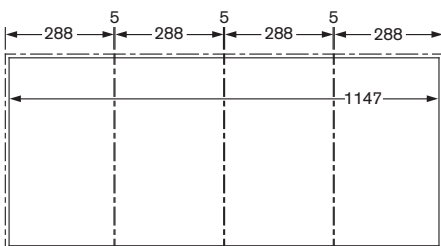
288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
288	VI, VF, ...
671	
- 20	Débord (10 + 10)
651	Découpe (= env. 650)



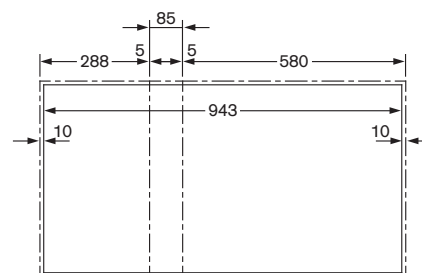
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
874	
- 20	Débord
854	Découpe



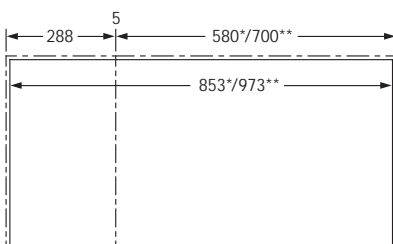
85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG 26.
5	VV 200
85	VL 040
760	
- 7	Débord (3,5 + 3,5)
753	Découpe



288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
1167	
- 20	Débord
1147	Découpe



288	VI, VF, ...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG 26.
963	
- 20	Débord (10 + 10)
943	Découpe



288	Appareil
5	VV 200
580*/700**	Appareil
873*/993**	
- 20	Débord
853*/973**	Découpe

* VI, VE, VG 26.
** VI, VE 270

Accessoires pour appareils Vario Série 400

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 60 €
Déflecteur (50,00 € HT)
pour installation VL 414 avec appareil gaz.



VA 420 000 / 00749596 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 001 / 00749597 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.



VA 420 010 / 00749598 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 011 / 00749600 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.



VV 401 000 / 00749601 130 €
Barrette de jonction (108,33 € HT)
25 mm pour une installation de plusieurs appareils Vario Série 400 dans une découpe de la Série 400 précédente. N'est pas compatible pour une combinaison avec des VL 414. Pour une installation classique, sans couvercle.



VA 450 110 / 00751939 50 €
Barrette d'ajustement (41,67 € HT)
en inox 11 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.



VA 450 400 / 00745843 90 €
Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
en inox 38 cm.
Pour tous les Vario Série 400 sauf VI 414 111 et VI 422 111.
Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.



VA 450 401 / NC 90 €
Barrette d'ajustement (75,00 € HT)
en inox 38 cm.
Pour VI 414 111 et VI 422 111.
Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec un couvercle, pour compenser la différence de profondeur.



VA 450 600 / 00689843 110 €
Barrette d'ajustement (91,67 € HT)
en inox 60 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.



Références / Références online*

VA 450 800 / 00689844 120 €
Barrette d'ajustement (100,00 € HT)
en inox 80 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.



VA 450 900 / 00689845 140 €
Barrette d'ajustement (116,67 € HT)
en inox 90 cm. Accessoire nécessaire pour une combinaison de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle pour compenser la profondeur d'encastrement.



VA 440 010 / 00576858 260 €
Couvercle (216,67 € HT)
en inox avec barrette de montage.



VA 461 000 / 00743981 190 €
Plaque en fonte (158,33 € HT)
émaillée, 1 / 2 surface du grill.
Pour Vario grill Série 400. Permet de rôtir et de griller en même temps sur 2 zones séparées.



VA 461 001 / 00743980 260 €
Plaque en fonte (216,67 € HT)
émaillée, surface totale du grill.
Pour Vario grill Série 400. Permet de rôtir de grandes quantités sur une seule grande surface.



WP 400 001 / 00572615 270 €
Poêle Wok (225,00 € HT)
avec poignée et fond arrondi ø 36 cm h.10 cm, contenance 6 l.
Compatible avec brûleurs Wok gaz et VI 414.



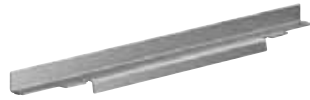
WZ 400 001 / 00464256 190 €
Accessoire (158,33 € HT)
adaptateur pour poser le WP 400 001 sur le Vario.
Uniquement pour VI 414.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*

LS 041 001 / 11015301 **50 €**
Déflecteur (41,67 € HT)
pour VL 040 / 041 si installation à côté
d'un appareil gaz.



SH 230 001 / 00672913 **50 €**
Cornière d'ajustement (41,67 € HT)
pour couvercle pour VI 230 / VE 230
/ VP 230.



SH 260 000 / 00672913 **60 €**
Cornières d'ajustement (50,00 € HT)
pour couvercles pour VG 264.



VV 200 014 / 00572593 **100 €**
Joint de jonction inox, (83,33 € HT)
pour la juxtaposition des tables de
cuisson et vario à bandeau de
commande intégrés en inox.



AM 060 000 / 00461827 **220 €**
Plaque fonte (183,33 € HT)
pour griller et snacker pour
VR 230.



VD 201 014 / 00701835 **290 €**
Couvercle inox (241,67 € HT)
brossé - Série 200.



Références / Références online*

AD 724 042 / NC **70 €**
Pièce de connexion (58,33 € HT)
pour un raccordement tuyau
cylindrique Ø 150 mm.
Pour VL 414/041/040.
Pour raccordement latéral gauche/
droite au VL 414, adaptateur AD 724
041 obligatoire.



AD 724 041 / 00790027 **30 €**
Adaptateur (25,00 € HT)
complémentaire pour un raccordement
tuyau cylindrique Ø 150 mm.
Obligatoire pour raccordement latéral
au VL 414/041/040.



AD 854 046 / 00790026 **70 €**
Pièce de connexion (58,33 € HT)
pour VL 414 et VL 041/040 pour gaine
plate Ø 150 mm.
Pour système d'évacuation gaine plate
avec lamelles de guidage de l'air.
Hauteur d'installation compacte même
si Ø 150 mm, permettant une installa-
tion au sol pour îlot.



AG 050 000 / 11009072 **170 €**
Set de raccordement (141,67 € HT)
pour évacuation directe : soupape de
retenue, garniture d'évacuation
(Ø 40), embout de raccordement
(1 / 2 sur 1 1/2).



AG 060 000 / 00465408 **130 €**
Set d'installation (108,33 € HT)
pour une évacuation de l'eau de
cuisson dans un récipient type seau.



AS 070 001 / 00578933 **60 €**
Entretoise (50,00 € HT)
nécessaire pour installation
VL à côté VF ou VK.



FK 023 000 / 00465364 **170 €**
Panier à pâtes (141,67 € HT)
pour VK.



GE 020 010 / 00267215 **150 €**
Récipient (125,00 € HT)
non perforé pour VK.



GE 020 020 / 00267214 **160 €**
Récipient (133,33 € HT)
perforé pour VK.



LV 030 000 / 00291050 **50 €**
Pierres de lave (41,67 € HT)
de remplacement pour VR.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Vario induction Série 400



Type d'appareil	Vario induction	Vario induction	Table induction Full Zone
Sans cadre pour installation à fleur de plan			CX 480 100
Cadre inox			
Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan	VI 492 111	VI 482 111	CX 480 111
Dimensions			
Largeur (cm)	90	80	80
Utilisation			
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Display bicolore (blanc/orange)	•	•	–
Boutons de commande en façade / Bandeau de commande intégré	•/–	•/–	–/–
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.	5	4	4
Zone induction Full Zone	–	–	•
Zone Flex induction 19 x 23 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	4	4	–
Zone Flex induction 19 x 24 cm (2200W, avec booster 3700 W) extensible 38 x 24 cm (3300 W, avec booster 3700 W)	–	–	–
Extension automatique (3300 W, avec booster 3700 W)	–	2	–
Zone induction ø 21 cm (2200 W, avec booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, avec booster 3700 W)	1	–	–
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	12	12	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•	–
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor	–/•	–/•	–/–
Nombre de fonctions Frying Sensor	5	4	–
Fonction Cuisson Professionnelle	–	–	–
Fonction Booster pour casseroles / poêles	•/–	•/–	•/–
Fonction Maintien au chaud	–	–	–
Nombre de minuteries coupe-circuit	–	–	4
Minuterie indépendante	•	•	•
Chronomètre	•	•	–
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfant/Coupage de sécurité/Nettoyage de l'écran à tout moment	–/•/–	–/•/–	•/•/•
Menu d'options	•	•	•
Contrôle de la hotte	–	–	–
Module WiFi intégré (Home Connect)	–	–	–
Accessoires			
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone)		–	GN 232 110 ¹
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 2/3 (pour table induction Full Zone)		–	GN 232 230 ¹
Poêle Frying Sensor ø 15 cm	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	–
Poêle Frying Sensor ø 18 cm	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	–
Poêle Frying Sensor ø 21 cm	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	–
Poêle Frying Sensor ø 28 cm	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹	–
Adaptateur pour poêles Wok	WZ 400 001 ¹	–	–
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	–	–
Raccordement			
Puissance totale (kW)	11,1	7,4	7,4

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

Vario
inductionVario
inductionVario
induction Wok

VI 462 111

VI 422 111

VI 414 111

60

38

38

•/-/-
•
•/-•/-/-
•
•/-•/-/-
•
•/-

4

2

1

-

-

-

4

2

-

-

2

-

1

-

-

-

-

1

12

12

12

•

•

•

-/-•

-/-•

-/-•

4

2

1

-

-

-

•/-

•/-

•/-

-

-

-

-

-

-

•

•

•

•

•

•

•

•

•

-/-•/-

-/-•/-

-/-•/-

•

•

•

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

GP 900 001¹GP 900 001¹

-

GP 900 002¹GP 900 002¹

-

GP 900 003¹GP 900 003¹

-

GP 900 004¹

-

GP 900 004¹

-

-

WZ 400 001¹

-

-

WP 400 001¹

7,4

3,7

3,7

Vario induction Série 200



Type d'appareil	Vario induction	Vario induction	Vario induction
Installation classique / à fleur de plan / soudé	VI 270 114	VI 260 114	VI 230 114
Dimensions	• / - / -	• / - / -	• / - / -
Largeur (cm)	70	60	28
Utilisation			
Ecran sensitif TFT / Commande Twist Pad / Touches sensibles	- / - / -	- / - / -	- / - / -
Display bicolore	-	-	-
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	- / •	- / •	- / •
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nbr de casseroles max	4	4	2
Zone induction Full zone	-	-	-
Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)	1	1	1
Zone induction ø 18 cm (1800, avec booster 2500 W)	2	2	-
Zone induction ø 15 cm (1400, avec booster 1800 W)	1	1	1
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	9	9	9
Fonction Flex pour la zone rectangulaire	-	-	-
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor	- / -	- / -	- / -
Nombre de fonctions Frying Sensor	-	-	-
Fonction Cuisson Professionnelle	-	-	-
Fonction Booster casseroles / poêles	• / -	• / -	• / -
Fonction Maintien au chaud	-	-	-
Nombre de minuterics	-	-	-
Minuterie Coupe-circuit	-	-	-
Chronomètre	-	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfant/Coupure de sécurité/Nettoyage de l'écran à tout moment	- / • / -	- / • / -	- / • / -
Menu d'options	-	-	-
Contrôle de la hotte	-	-	-
Module WiFi intégré (Home Connect)	-	-	-
Accessoires			
Poêle Frying Sensor ø 15 cm	-	-	-
Poêle Frying Sensor ø 18 cm	-	-	-
Poêle Frying Sensor ø 21 cm	-	-	-
Poêle Frying Sensor ø 28 cm	-	-	-
Sensor de cuisson	-	-	-
Couvercle en inox	-	-	VD 201 014 ¹
Raccordement			
Puissance totale (kW)	7,2	7,2	3,7

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



Type d'appareil	Vario vitrocéramique	Vario vitrocéramique	Vario vitrocéramique
Installation classique / à fleur de plan / soudé	VE 270 114	VE 260 114	VE 230 114
Dimensions			
Largeur (cm)	70	58	28
Utilisation			
Ecran sensible TFT / Commande Twist Pad / Touches sensibles	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nb de casseroles max	4	4	2
Zone de cuisson Faitout 14,5 x 24 cm (2000 W)	1	-	-
Zone de cuisson Super Quick ø 18 cm (1800 W)	1	2	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W)	1	2	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W) ø 21 cm (2200 W)	1	-	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (700 W) ø 18 cm (1800 W)	-	-	1
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	9	9	9
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Accessoires			
Couvercle inox	-	-	VD 201 014 ¹
Raccordement			
Puissance totale (kW)	7,2	6,0	3,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

Vario gaz Série 400



Type d'appareil	Vario gaz	Vario gaz
	VG 491 111F	VG 491 211
Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé	•/-/-	•/-/-
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé	•/•/-	•/•/-
Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	•/-	-/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	90
Utilisation		
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	-
Brûleur multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur très puissant double couronne de flammes (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur standard double couronne de flammes (165 - 2000 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	12	12
Contrôle électronique de la flamme	•	•
Allumage automatique / allumage électrique	•/-	•/-
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•	•
Fonction Mijotage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Grille en fonte	3 parties	3 parties
Accessoires		
Support Wok	•	•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Couvercle inox	-	-
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W) 15,0	15,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 415 111F	VG 415 211	VG 425 111F	VG 425 211
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
•/-	-/•	•/-	-/•
38	38	38	38
•/-	•/-	•/-	•/-
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	-	-
-	-	1	1
-	-	1	1
12	12	12	12
•	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•/-
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
•	•	-	-
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

Vario gaz Série 200



Type d'appareil	Vario gaz	Vario gaz
	VG 264 114F	VG 264 214
Cadre en inox massif 3 mm/ brossé/microbillé	-/-/•	-/-/•
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé	• /-/-	• /-/-
Gaz butane propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	• /-	-/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 60	60
Utilisation		
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	-/•	-/•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	4	4
Brûleur wok multi-couronnes (270 - 5800 W)	-	-
Brûleur wok multi-couronnes (280 - 6000 W)	-	-
Brûleur très puissant (560 - 2800 W)	2	2
Brûleur standard (360 - 1900 W)	2	2
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	-	-
Contrôle électronique de la flamme	-	-
Allumage électronique /allumage électrique	-/•	-/•
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	-	-
Fonction Mijotage	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	-	-
Coupure de sécurité	-	-
Grille en fonte	2 parties	2 parties
Accessoires		
Support Wok	-	-
Poêle Wok	-	-
Couvercle inox	2x VD 201 014 ¹	2x VD 201 014 ¹
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 9,4	9,4
Puissance de raccordement électrique	(W) 1,0	1,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 231 114F	VG 231 214	VG 232 114F	VG 232 214
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
•/-	-/•	•/-	-/•
28	28	28	28
-/•	-/•	-/•	-/•
1	1	2	2
1	-	-	-
-	1	-	-
-	-	1	1
-	-	1	1
-	-	-	-
-	-	-	-
-/•	-/•	-/•	-/•
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
1 partie	1 partie	1 partie	1 partie
-	-	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
VD 201 014 ¹	VD 201 014 ¹	VD 201 014 ¹	VD 201 014 ¹
5,8	6,0	4,7	4,7
1,0	1,0	1,0	1,0

Vario spéciaux Séries 400 et 200



Type d'appareil		Teppan yaki	Grill électrique	Cuisson vapeur	Friteuse
		VP 414 110	VR 414 110	VK 414 110	VF 414 110
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/microbillé		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Installation sur le plan de travail/à fleur de plan/soudé		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Dimensions					
Largeur	(cm)	38	38	38	38
Fonctionnement					
Boutons de commande séparés/ bandeau de commande intégré		•/-	•/-	•/-	•/-
Zones de cuisson					
Nombre de zones de cuisson		2	2	1	1
Puissance	(kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	2	3
Plage de température	(C°)	120 – 240	–	45 – 95	135 – 190
Caractéristiques					
Nombre de positions de cuisson		12	12	12	12
Contrôle électronique de la température		•	•	•	•
Position pour la fonte douce des huiles solidifiées		–	–	–	•
Zone froide		–	–	–	•
Zone anti-débordement		–	–	–	•
Contenance	(l)	–	–	1 – 6	3,5
Panier de friteuse		–	–	–	•
Fonction Nettoyage		–	–	–	•
Régulation électronique de la vapeur		–	–	•	–
Détection automatique du point d'ébullition		–	–	•	–
Récipient de cuisson perforé / non perforé		–	–	•/•	–
Couvercle en verre		–	–	•	–
Filtre à déchets		–	–	•	–
Grille en fonte		–	2	–	–
Réceptacle en inox avec pierres de lave		–	•	–	–
Bac récupérateur de graisse		–	•	–	–
Surface de cuisson en chrome dur		•	–	–	–
Surface de cuisson en inox multicouches		–	–	–	–
Fonction maintien au chaud		•	–	–	–
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•	•	•
Display multifonctions		–	–	–	–
Valve de vidange motorisée		–	–	•	–
Minuterie		–	–	–	–
Minuterie coupe-circuit		–	–	–	–
Sécurité enfant / Coupure de sécurité		-/•	-/•	-/•	-/•
Accessoires					
Plaque en fonte demi-surface		–	•	–	–
Plaque en fonte surface totale		–	VA 461 001 ¹	–	–
Panier à pâtes		–	–	FK 023 000 ¹	–
Couvercle en inox		VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹	VA 440 010 ¹
Brosse de nettoyage		–	•	–	–
Spatule		2	–	–	–
Set de vidange		–	–	AG 050/AG 060 ¹	–
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	3,0	3,0	2,0	3,0

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.



Teppan yaki

VP 230 114

-/-/•

•/-/-

28

-/•

1

1,8

120 – 240

13

•

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

•

•

•

-

-

-

-

-/•

-

-

-

VD 201 014¹

-

2

-

1,8

Gill électrique

VR 230 114

-/-/•

•/-/-

28

-/•

2

2 x 1,5

-

9

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

1

•

•

-

-

-

-

-

-

-

-/-

-

AM 060 000¹

-

•

•

-

-

3,0

Cuisson vapeur

VK 230 114

-/-/•

•/-/-

28

-/•

1

2,3

45 – 95

9

•

-

-

-

1 – 6

-

-

•

•

•

•/•

•

•

-

-

-

-

-

•

•

•

•

•/•

-

-

FK 023 000¹

VD 201 014¹

-

-

AG 050/AG 060¹

2,3

Friteuse

VF 230 114

-/-/•

•/-/-

28

-/•

1

2,3

135 – 190

9

•

•

•

•

3,5

•

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

•

•

-

-

•/•

-

-

VD 201 014¹


-

-

-

2,3





Tables de cuisson

Vue d'ensemble des tables de cuisson	150
Tables de cuisson induction	152
Conseils d'installation pour les tables de cuisson induction	180
Tables de cuisson vitrocéramique	181
Tables de cuisson gaz	184
Accessoires	190
Données techniques	191

Vue d'ensemble des tables de cuisson



• CV 282 100



• CV 282 110



• CV 281 100



• CV 281 110



• CX 480 100



• CX 480 111



• CI 292 100



• CI 283 101



• CI 283 111



• CI 282 100



• CI 282 110



• CI 272 100



• CI 272 110



• CE 291 101



• CE 291 111



• CE 261 114



• CG 492 111 F
• CG 492 211



• VG 295 114 F
• VG 295 214



• CG 291 210



• CVL 420 100



• CVL 410 100



• CI 292 110



• CI 290 110



• CI 262 101



• CI 262 111



• CI 261 113



• CG 261 210



• VG 264 114 F
• VG 264 214



▼Nouveau

CVL 410 100 ▼ 7.570 €
 Intégration à fleur (6.308,33 € HT) de plan
 Largeur 87,7 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend

CI 422 101
 CI 414 101
 VL 410 111
 AA 490 111
 VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires

AD 854 046 70 €
 Raccord gaine plate (58,33 € HT) Ø150mm
 Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour pilot.

Accessoires en option

AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT) pour contacteur de fenêtre.
CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT) matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT) fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.
GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.
GP 900 004 180 €
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.
WP 400 001 270 €
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT) multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
WZ 400 001 190 €
 Support adaptateur (158,33 € HT) pour poêle Wok
 Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Set Vario de cuisson Flex induction + Wok induction + Vario aérateur Série 400 CVL 410 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
 Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Zone de cuisson Ø 32 cm.
 Fonction Wok.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Aérateur à ouverture manuelle.
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+.
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

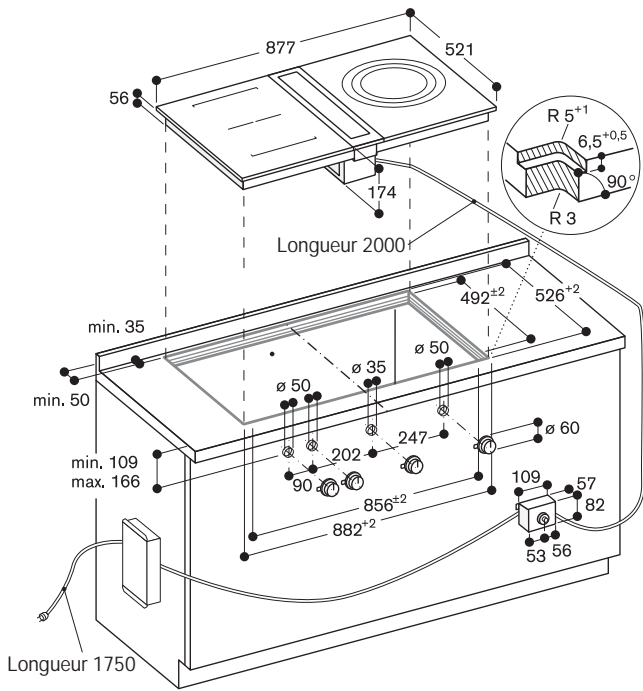
Profondeur d'encastrement 174 mm.
 Epaisseur du bandeau de façade 16 - 23 mm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

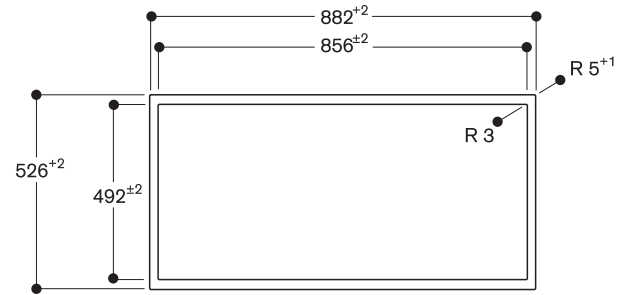
Conseils d'installation complémentaires pages 224 - 225.

Valeurs de raccordement

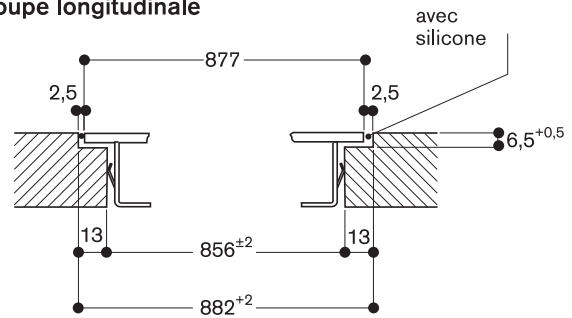
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,4 kW.
 Puissance de raccordement Vario aérateur 10 W.
 Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.
 Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.
 Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



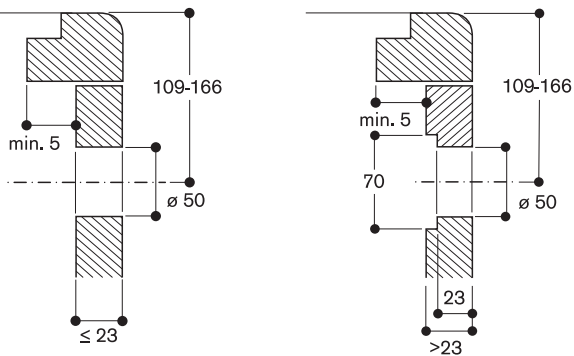
Vue du dessus



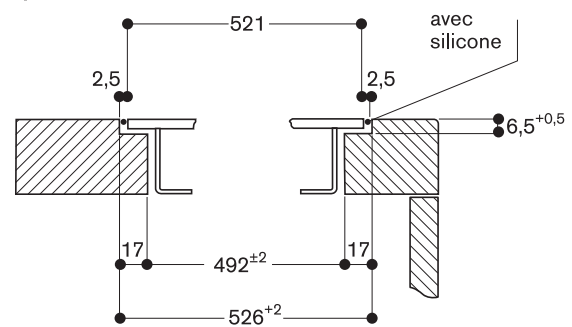
Coupe longitudinale



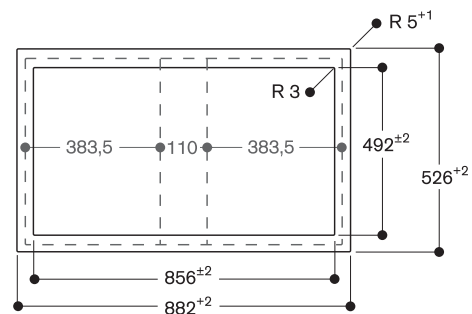
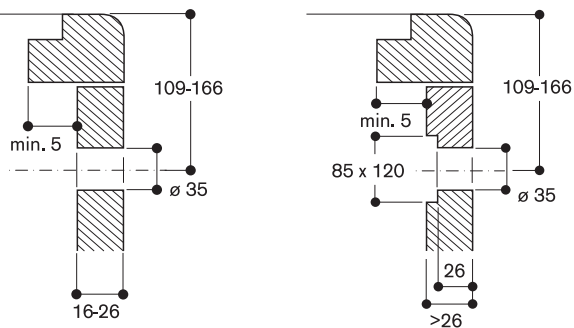
Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Coupe transversale



Aérateur de plan de cuisson VL 410



383,5	CI 41 / CI 42
110	VL 410
383,5	CI 41 / CI 42
877	
-21	Partie affleurante
856±2	Découpe
+21	Partie affleurante
+5	Joint silicone
882±2	Découpe avec rainure



▼Nouveau

CVL 420 100▼ 6.950 €
 Intégration à fleur (5.791,67 € HT) de plan
 Largeur 87,7 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend

CI 422 101 (2x)
 VL 410 111
 AA 490 111
 VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires

AD 854 046 70 €
 Raccord gainé plate (58,33 € HT)
 Ø150mm
 Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option

AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT) pour contacteur de fenêtre.
CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT) matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT) fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.
GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Set Vario de cuisson Flex induction + Vario aérateur Série 400 CVL 420 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
 Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Aérateur à ouverture manuelle.
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+.
 Consommation énergétique 42,7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 dB / max. 68 dB position normale.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Profondeur d'encastrement 174 mm.

Épaisseur du bandeau de façade 16 - 23 mm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation complémentaires pages 224 - 225.

Valeurs de raccordement

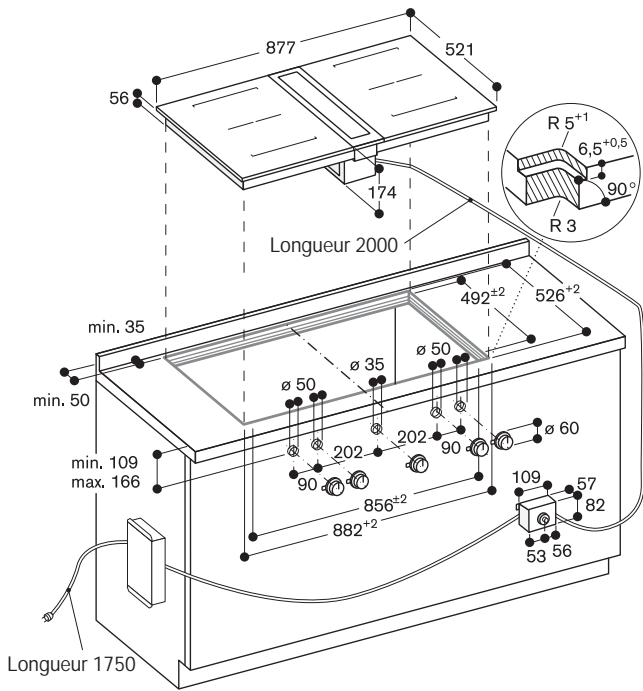
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,4 kW.

Puissance de raccordement Vario aérateur 10 W.

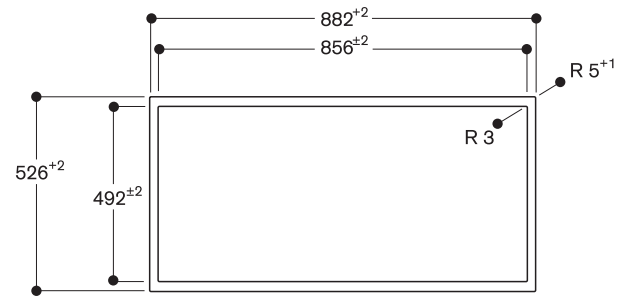
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.

Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.

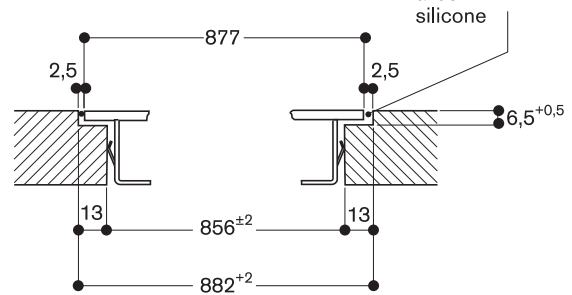
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



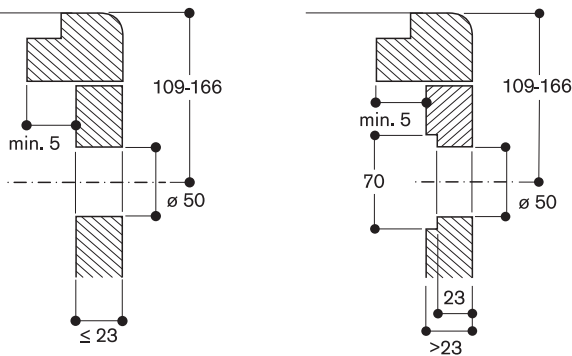
Vue du dessus



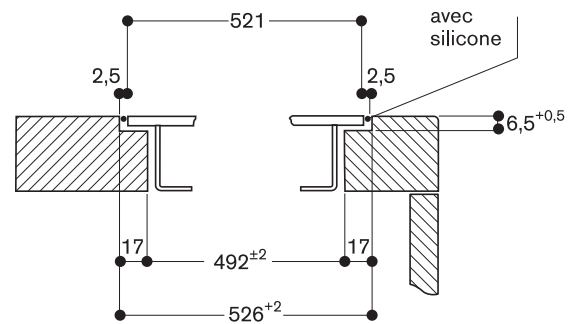
Coupe longitudinale



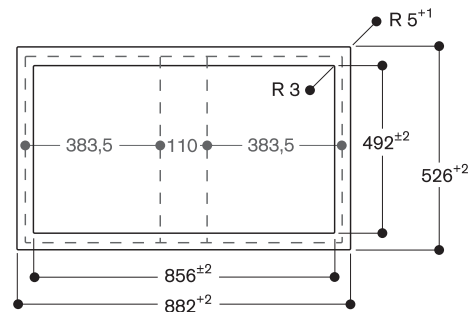
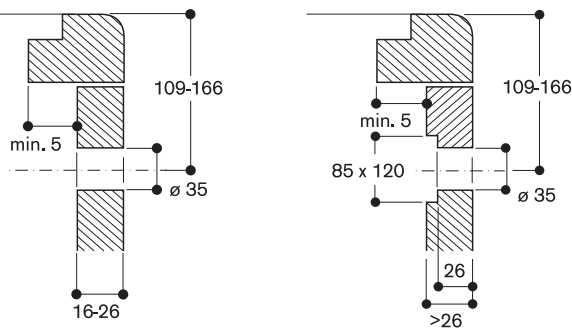
Plaques de cuisson à induction CI 422



Coupe transversale



Aérateur de plan de cuisson VL 410



383,5	CI 42
110	VL 410
383,5	CI 42
877	
-21	Partie affleurante
856 ± 2	Découpe
+21	Partie affleurante
+5	Joint silicone
882 ± 2	Découpe avec rainure



▼Nouveau

CV 282 100 4.300 €
 Sans cadre (3.583,33 € HT)
 pour encastrement à fleur de plan
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans module de recyclage
 ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811 ▼ 330 €
 Module de recyclage. (275,00 € HT)
 Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011 ▼ 120 €
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 pour évacuation extérieure.

Accessoires en option
CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 150 €
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 120 €
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

CA 282 110 140 €
 Filtre CleanAir (116,67 € HT)
 pour une forte réduction des odeurs
 grâce à une importante surface de
 filtration
 Pour module de recyclage
 CA 282 810/811.

**Table Flex Induction avec système
 de ventilation intégrée Série 200**
CV 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
 2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
 540 / 690 m³/h.
 69 / 75 dB (A) re 1 pW.
 57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
 505 / 620 m³/h.
 71 / 75 dB (A) re 1 pW.
 59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

Bandeau de commande
 Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
 Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation contrôlée par Sensor.
 Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.
 Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Fonction mémoire.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Consommations
 Classe d'efficacité énergétique A pour une classification A++ à E.
 Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

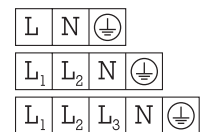
Sécurité
 Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
 Détection de présence du filtre à graisse.

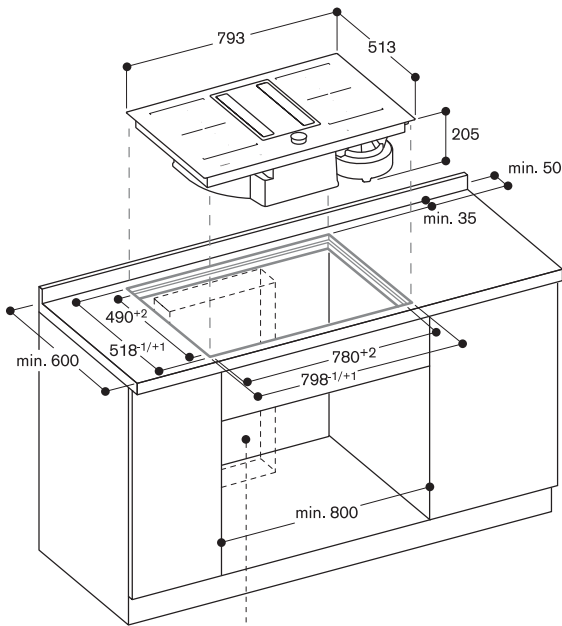
Conseils d'installation
 Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis.
 A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
 Profondeur d'encastrement 205 mm.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
 Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
 Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité, notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux, veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
 Ne pas utiliser de joint de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Conseils d'installation complémentaires pages 256 - 257.

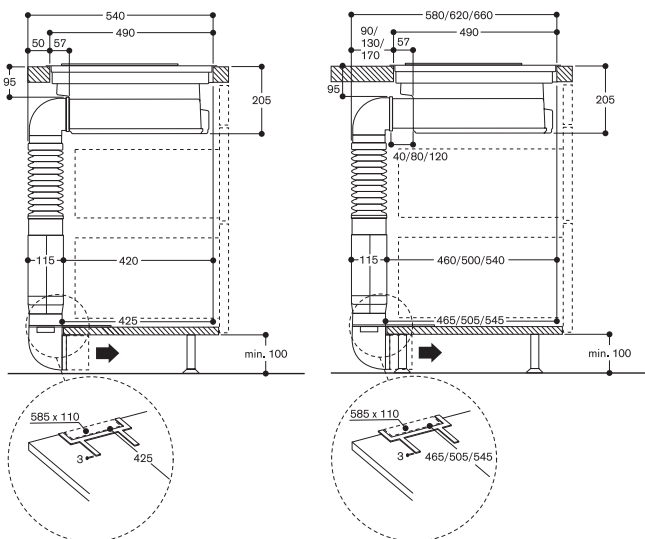
Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 7,6 kW.
 Câble de raccordement 1,2 m sans prise.



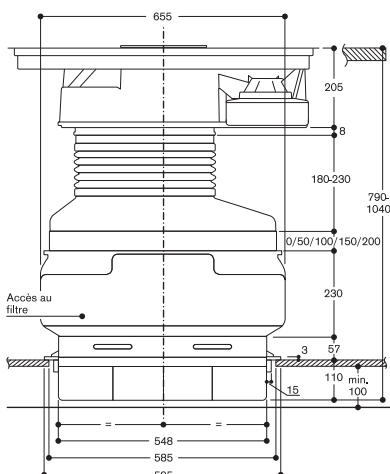


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

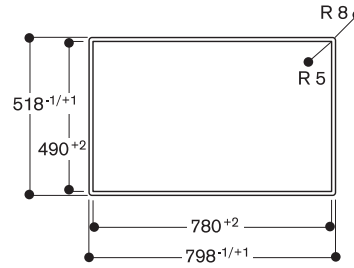
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



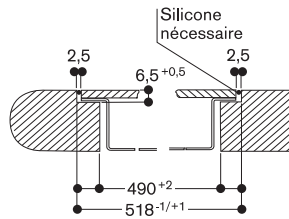
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



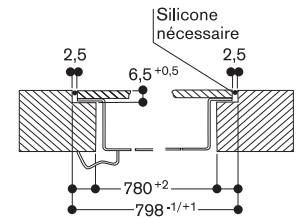
Vue du dessus



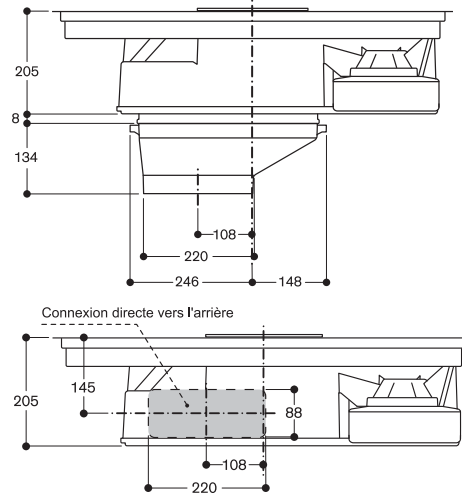
Coupe transversale



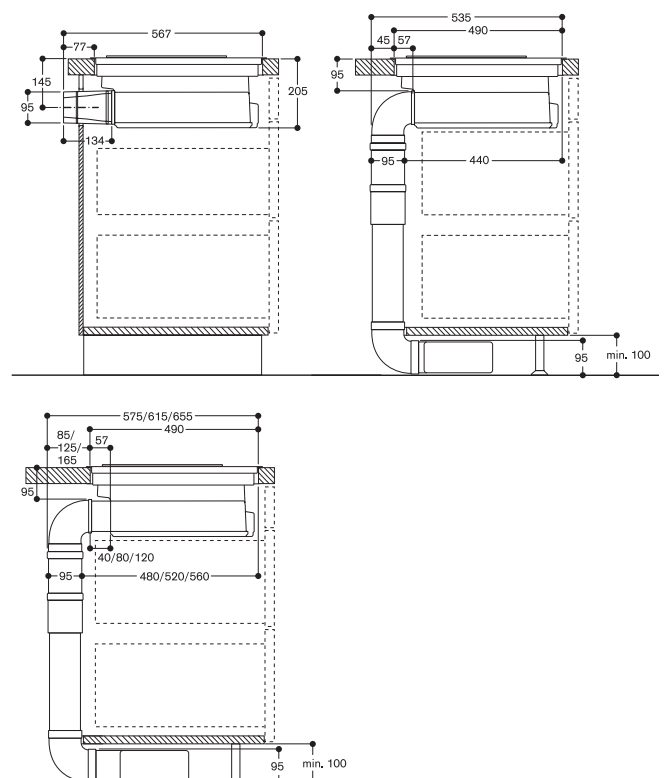
Coupe longitudinale



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 282 110 4.300 €
 Cadre inox (3.583,33 € HT)
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans module de recyclage
 ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811 ▼ 330 €
 Module de recyclage. (275,00 € HT)
 Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011 ▼ 120 €
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 pour évacuation extérieure.

Accessoires en option
CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 150 €
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 120 €
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

CA 282 110 140 €
 Filtre CleanAir pour (116,67 € HT)
 une forte réduction des odeurs grâce
 à une importante surface de filtration
 Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

**Table Flex Induction avec système
 de ventilation intégrée Série 200
 CV 282**

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
 2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
 540 / 690 m³/h.
 69 / 75 dB (A) re 1 pW.
 57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
 505 / 620 m³/h.
 71 / 75 dB (A) re 1 pW.
 59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

Bandeau de commande
 Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
 Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction Temporisation contrôlée par Sensor.
 Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.
 Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Fonction mémoire.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Consommations
 Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

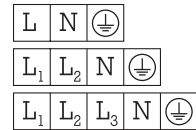
Sécurité
 Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
 Détection de présence du filtre à graisse.

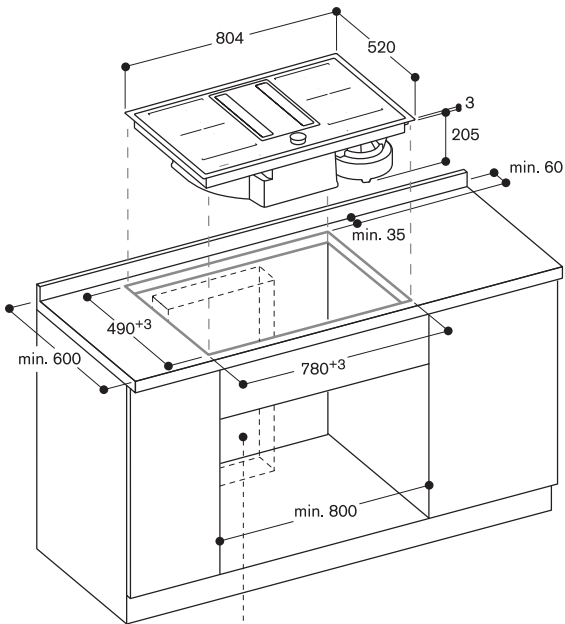
Conseils d'installation
 Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis.
 A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
 Profondeur d'encastrement 205 mm.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
 Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 31 kg.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
 Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Conseils d'installation complémentaires pages 256 - 257.

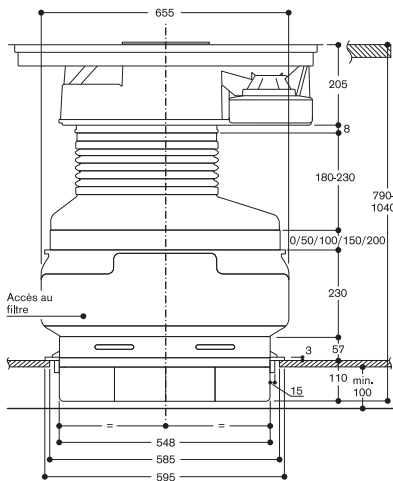
Valeurs de raccordement
 Puissance de raccordement totale 7,6 kW.
 Câble de raccordement 1,2 m sans prise.



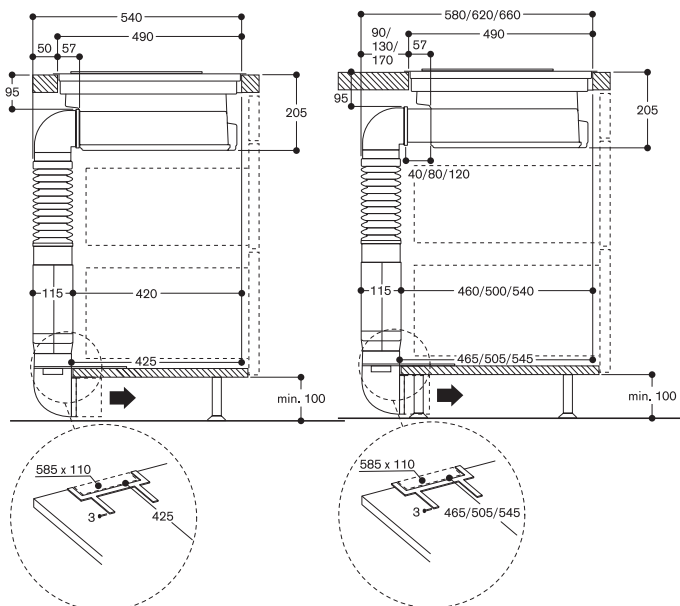


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

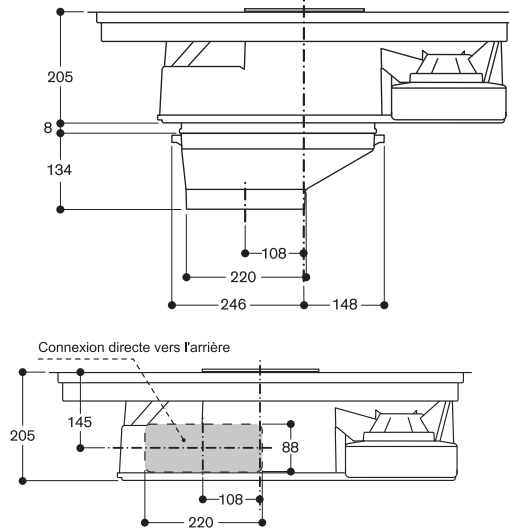
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



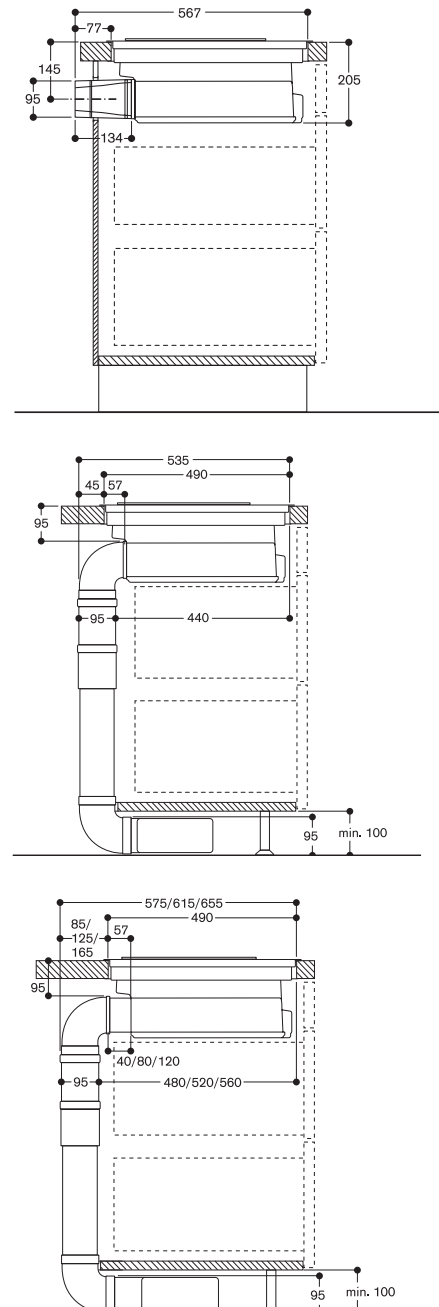
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 281 100▼ 3.300 €
 Sans cadre (2.750,00 € HT)
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans module de recyclage
 ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811▼ 330 €
 Module de recyclage. (275,00 € HT)
 Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011▼ 120 €
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 pour évacuation extérieure.

Accessoire en option
CA 282 110 140 €
 Filtre CleanAir pour (116,67 € HT)
 une forte réduction des odeurs grâce
 à une importante surface de filtration
 Pour module de recyclage
 CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec système de ventilation intégré
 Série 200

CV 281

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
 1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Performances du système de ventilation

Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
 Puissance d'aspiration selon EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
 Evacuation extérieure:
 551 / 690 m³/h.
 70 / 75 dB (A) re 1 pW.
 58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Recyclage:
 550 / 620 m³/h.
 73 / 75 dB (A) re 1 pW.
 61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position.
 Marquage des zones de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
 Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
 Fonction Booster pour casseroles. Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction temporisation, 30 mn
 Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A
 Sur une échelle de A++ à E.
 Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 42 DB / max. 70 DB
 position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
 Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation

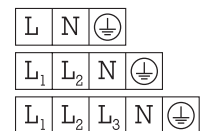
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
 Profondeur d'encastrement 204 mm.
 Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
 Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
 En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

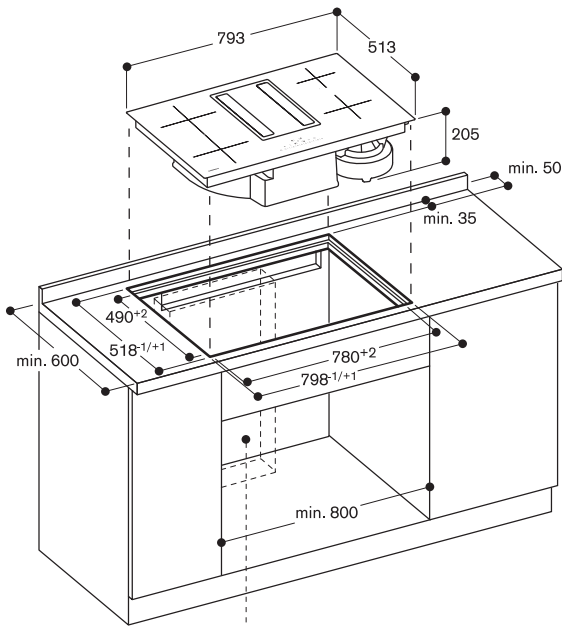
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
 Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Conseils d'installation complémentaires pages 256 - 257.

Valeurs de raccordement

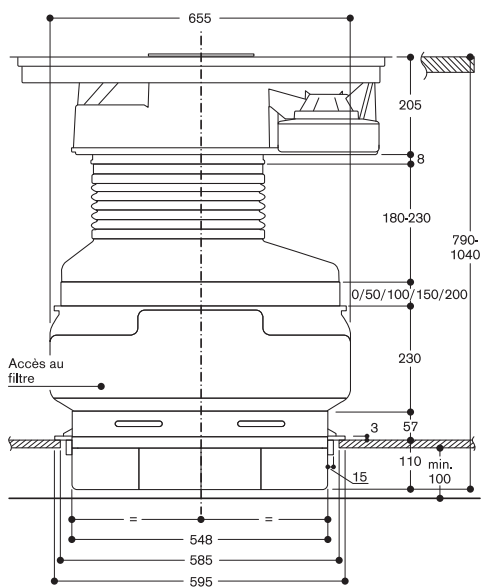
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



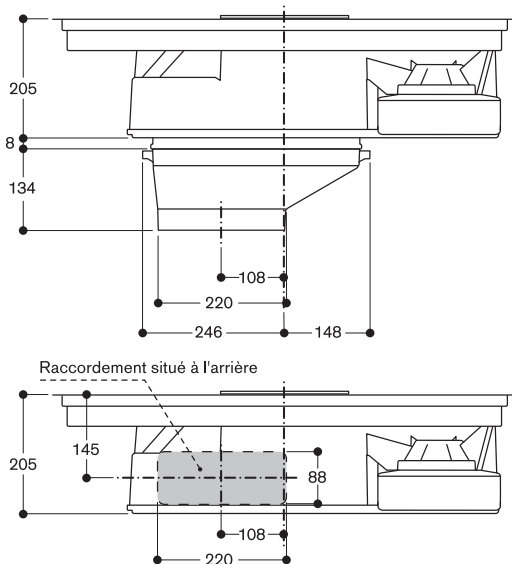


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

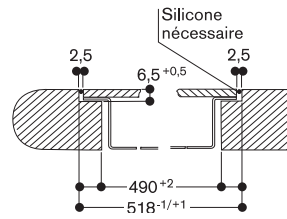
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



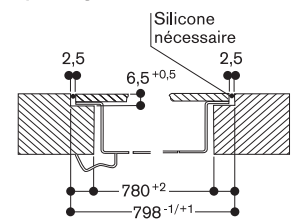
Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



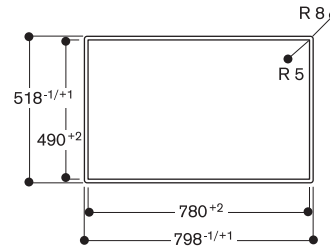
Coupe transversale



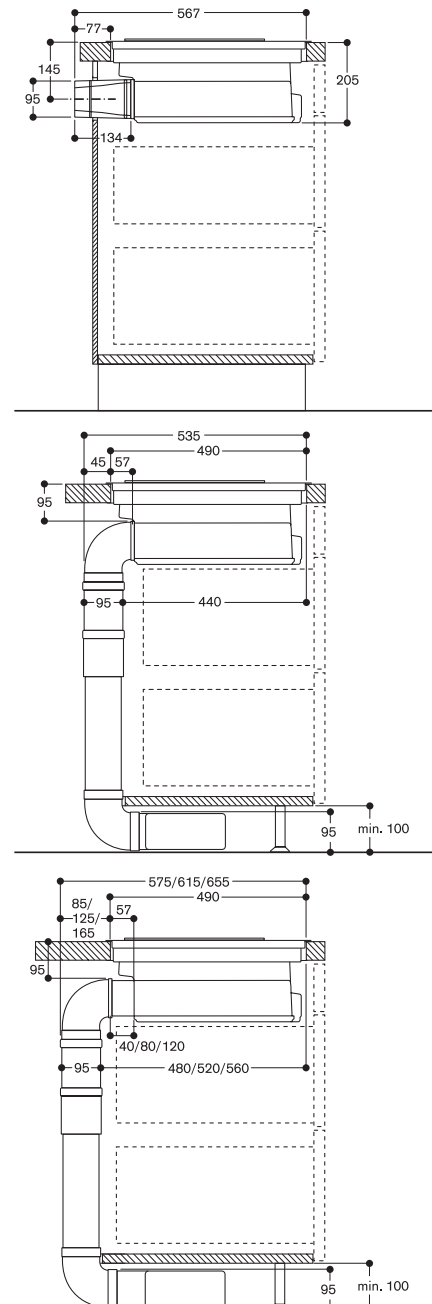
Coupe longitudinale



Vue du dessus



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 281 110 ▼ 3.300 €
 Cadre inox (2.750,00 € HT)
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans module de recyclage
 ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811 ▼ 330 €
 Module de recyclage. (275,00 € HT)
 Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011 ▼ 120 €
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 pour évacuation extérieure.

Accessoire en option
CA 282 110 140 €
 Filtre CleanAir pour (116,67 € HT)
 une forte réduction des odeurs grâce
 à une importante surface de filtration
 Pour module de recyclage
 CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec système de ventilation intégrée Série 200

CV 281

- Encadrement inox massif
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
 1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Performances du système de ventilation

Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
 Puissance d'aspiration selon EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
 Evacuation extérieure:
 551 / 690 m³/h.
 70 / 75 dB (A) re 1 pW.
 58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Recyclage:
 550 / 620 m³/h.
 73 / 75 dB (A) re 1 pW.
 61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position.
 Marquage des zones de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
 Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
 Fonction Booster pour casseroles. Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction temporisation, 30 mn
 Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A
 Sur une échelle de A++ à E.
 Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 42 DB / max. 70 DB
 position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
 Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation

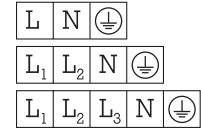
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
 Profondeur d'encastrement 205 mm.
 Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
 Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
 En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

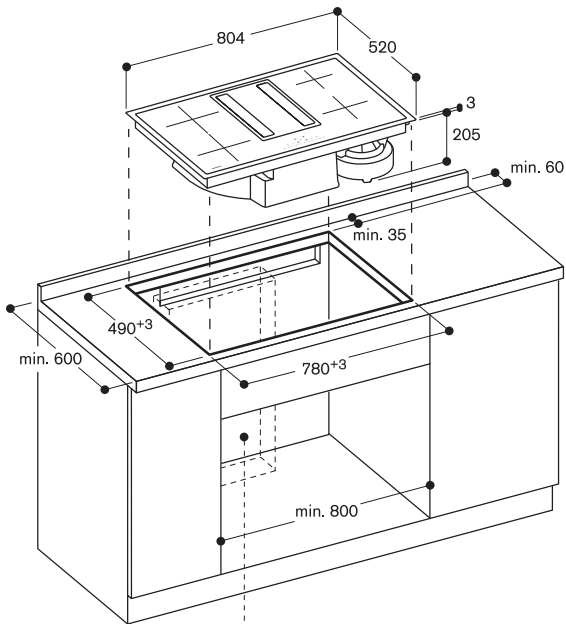
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Conseils d'installation complémentaires pages 224 - 225.

Valeurs de raccordement

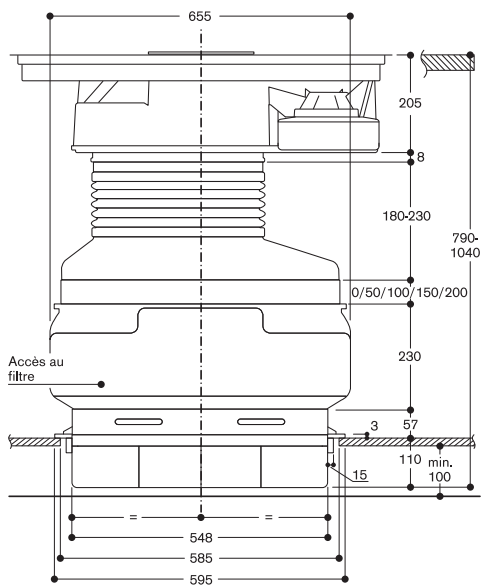
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



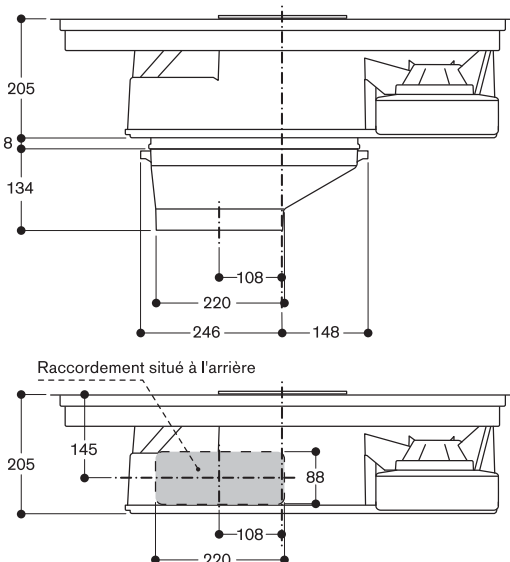


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

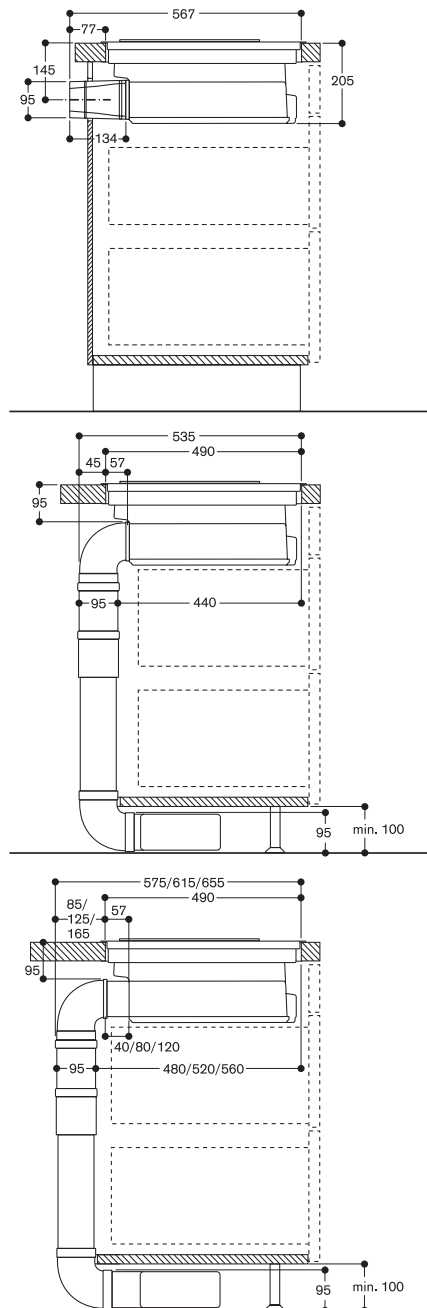
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





CX 480 100 **5.160 €**
 Sans cadre (4.300,00 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

GN 232 110 **450 €**
 Teppan Yaki composé (375,00 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 1/1
 Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230 **400 €**
 Teppan Yaki composé (333,33 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 2/3
 Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 4,6 kW
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2800 cm².
 Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Bandeau de commande

Ecran TFT pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.
 Détection individuelle des récipients.
 Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.
 Minuterie indépendante.
 Touche info avec conseils d'utilisation.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Indicateur de chaleur résiduelle.
 Sécurité enfants.
 Nettoyage de l'écran possible à tout moment.

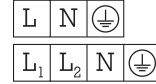
Conseils d'installation

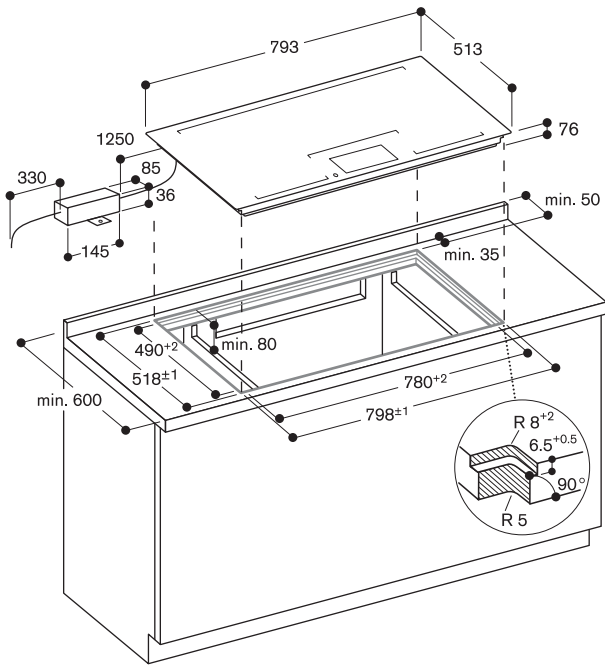
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
 Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
 La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
 Fixer le module filtre sur la paroi arrière ou latérale du meuble bas.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail : 30-50 mm.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Poids de l'appareil : env. 28 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

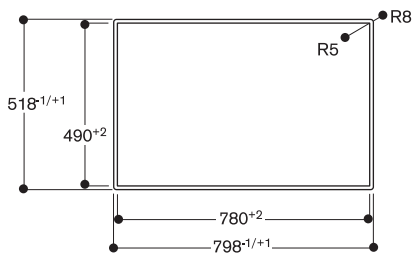
Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

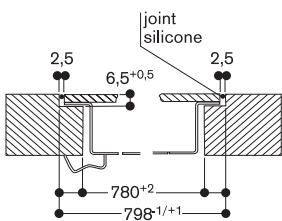




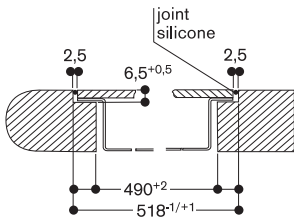
Vue du dessus



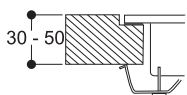
Coupe longitudinale



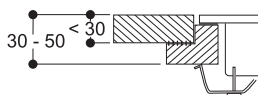
Coupe transversale



Épaisseur du plan de travail

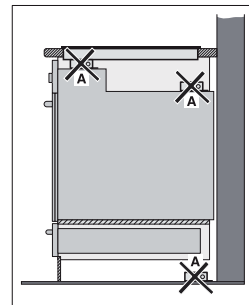
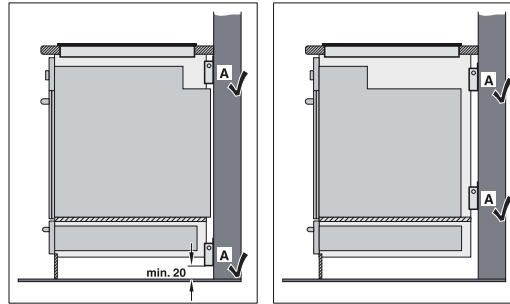
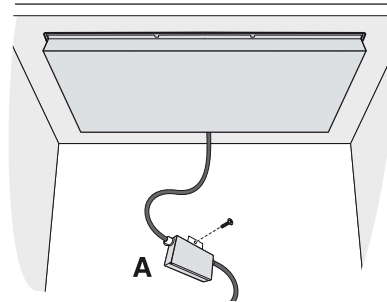


Plan de travail massif



Plan de travail épaisseur réduite avec renforcement de la structure par en-dessous

Installation du boîtier filtre électronique





CX 480 111 5.160 €
 Cadre en inox (4.300,00 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

VA 420 000 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.

VA 420 001 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.

VA 420 010 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400.

VA 420 011 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400 avec couvercle inox ou
 barrette d'ajustement.

VA 450 800 120 €
 Barrette d'ajustement (100,00 € HT)
 en inox 80 cm.

Accessoire nécessaire lors de
 l'installation combinée de plusieurs
 appareils Vario Série 400 dont l'un au
 moins avec couvercle, pour compenser
 la différence de profondeur.

Accessoires en option

GN 232 110 450 €
 Teppan Yaki composé (375,00 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 1/1

Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 530 x 325 x 20 mm.

GN 232 230 400 €
 Teppan Yaki composé (333,33 € HT)
 de plusieurs couches de métal
 Gastro Norm 2/3

Pour table induction Full Zone CX 480
 L x H x P : 353 x 325 x 20 mm.

Table de cuisson induction Full Zone CX 480

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Ecran TFT offre une gestion intuitive de toutes les fonctions
- Puissance max. restituée pour gros récipients jusqu'à 4,6 kW
- Cadre inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Peut être parfaitement combiné avec les Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2800 cm².

Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Bandeau de commande

Ecran TFT pour une gestion intuitive des fonctions avec affichage des opérations.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.

Détection individuelle des récipients.

Minuterie coupe-circuit pour chaque récipient.

Minuterie indépendante.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Régulateur d'énergie.

Sécurité

Interrupteur principal.

Indicateur de chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Nettoyage de l'écran possible à tout moment.

Conseils d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan de travail ou à fleur de plan), respecter les spécificités des découpes.

Lors de l'installation avec le couvercle

VA 440 ou la barrette d'ajustement

VA 450, il faut prévoir l'espace

supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

des récipients chargés sont à prendre en considération.

Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Fixer le module filtre sur la paroi arrière ou latérale du meuble bas.

Prévoir un plancher intermédiaire.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Poids de l'appareil : env. 28 kg.

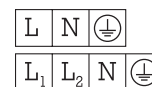
Conseils d'installation

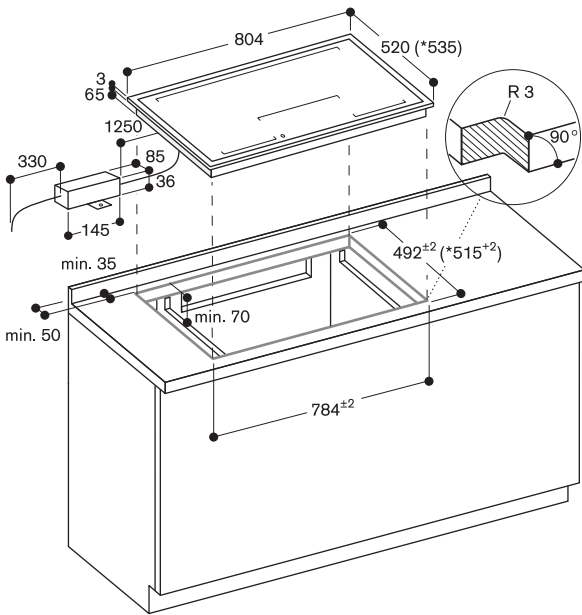
complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

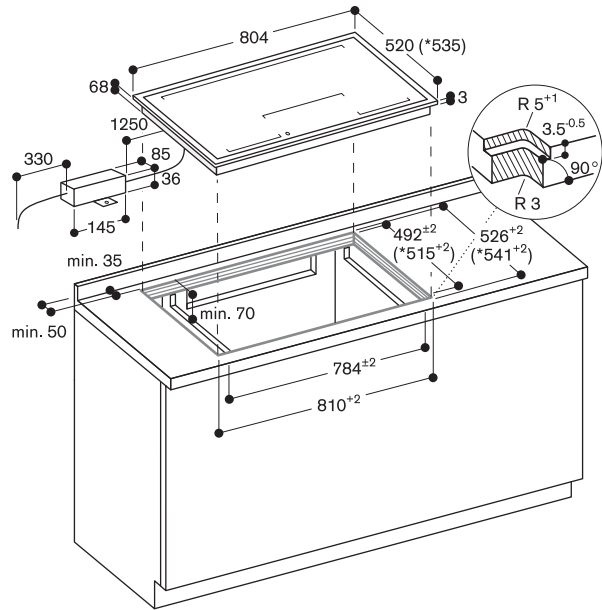
Puissance de raccordement totale
 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



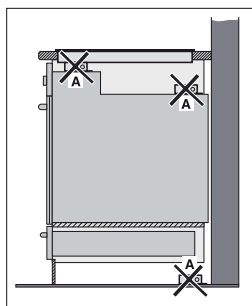
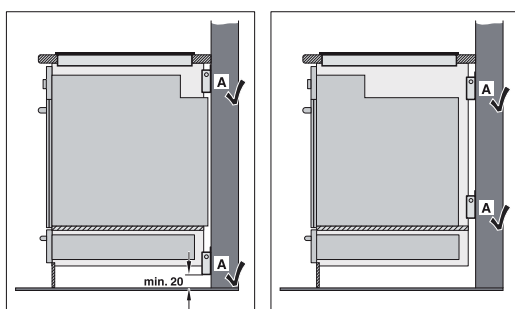
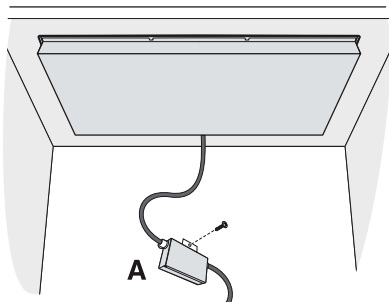


*avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

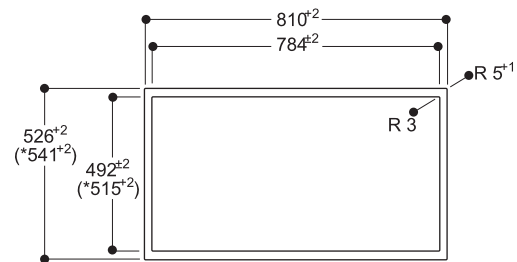


*avec barrette d'ajustement
Se référer aux schémas de montage

Installation du boîtier filtre électronique

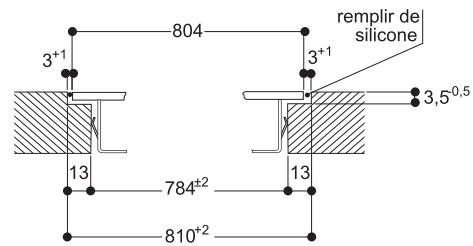


Vue du dessus

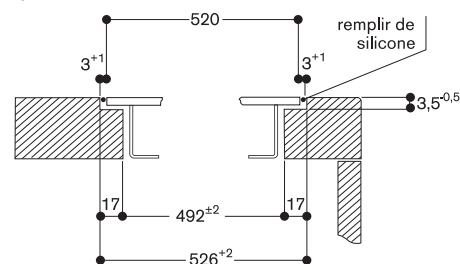


*avec barrette d'ajustement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec dessus de l'appareil ou bande d'ajustement, faire attention à la découpe plus basse et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



CI 292 100 **2.610 €**
 Sans cadre (2.175,00 € HT)
 Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 **150 €**
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 **120 €**
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 28 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

Conseils d'installation

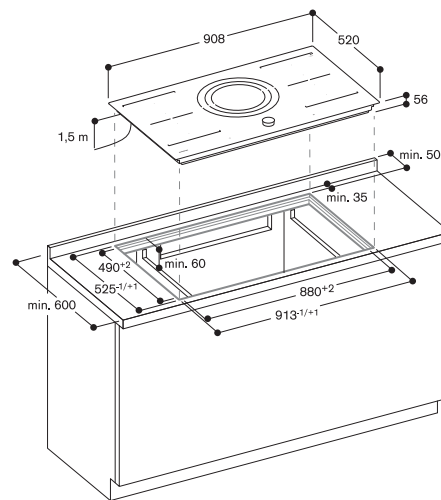
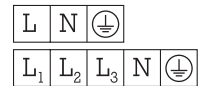
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 21 kg.

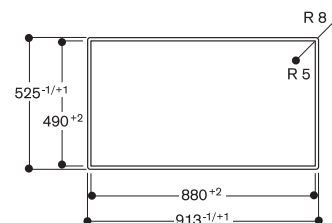
Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

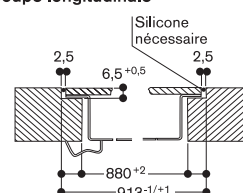
Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



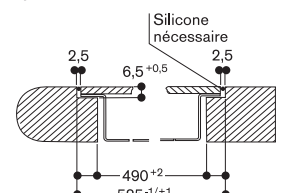
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 292 110 **2.610 €**
Cadre en inox (2.175,00 € HT)
Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
Teppan Yaki en (333,33 € HT)
matériau multi-couches
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
Plaque à griller en (200,00 € HT)
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.
Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 **150 €**
Sensor de cuisson (125,00 € HT)
pour réglage de la température dans
les casseroles.

CA 230 100 **120 €**
Bouton magnétique (100,00 € HT)
Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
en inox

Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 28 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster spécialement pour les poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

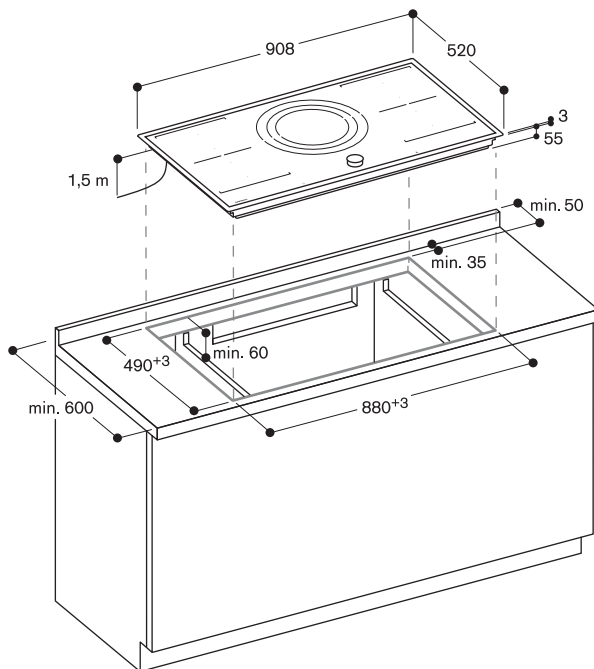
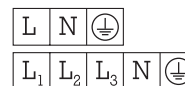
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
Poids de l'appareil : env. 22 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11,1 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





CI 290 110 **2.140 €**
 Cadre en inox (1.783,33 € HT)
 Largeur 90 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 **150 €**
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 **120 €**
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 28 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 290

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Combinable avec Hotte de plan AL 400 dans plan de travail profondeur 60 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 28 cm
 (2400 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

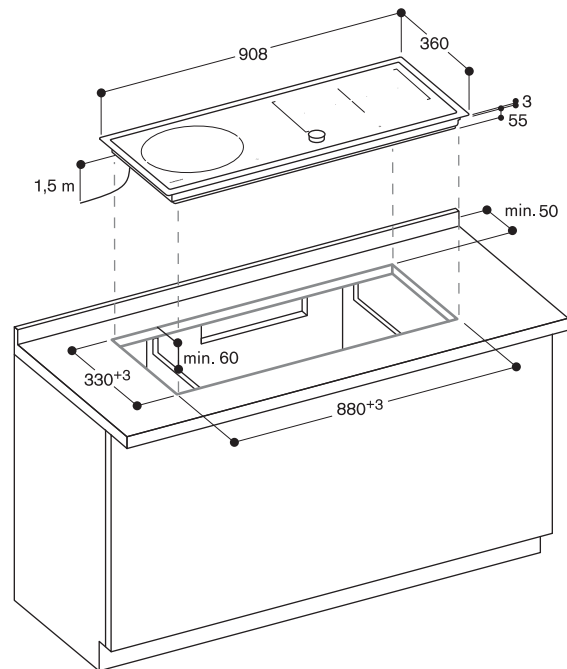
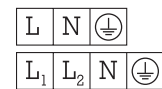
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 55 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





CI 283 101 **2.140 €**
 Sans cadre (1.783,33 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 230 100 **120 €**
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (avec hotte compatible) ou Home Connect
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage facile de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 21 cm (2200 W, avec Booster
 3700 W), combinables en zone
 38 x 21 cm (3300 W, avec Booster
 3700 W).

1 zone induction Ø 24 cm (2200 W,
 avec Booster 3700 W).

1 zone induction Ø 18 cm (1800 W,
 avec Booster 3100 W).

1 zone induction Ø 15 cm (1400 W,
 avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
 magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes
 grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des
 zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions
 de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
 rectangulaires.
 Fonction Booster sur chaque zone de
 cuisson.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à
 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.
 Contrôle de la ventilation basé sur
 le réglage de la table de cuisson
 (avec la hotte compatible).
 Module WIFI intégré pour les services
 mode Digital (Home Connect).
 La disponibilité de la fonction Home
 Connect dépend de la fonctionnalité
 des services Home Connect dans le
 pays respectif.
 Les services Home Connect ne sont
 pas disponibles dans tous les pays.
 Plus d'informations sur :
www.home-connect.com.

Sécurité

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

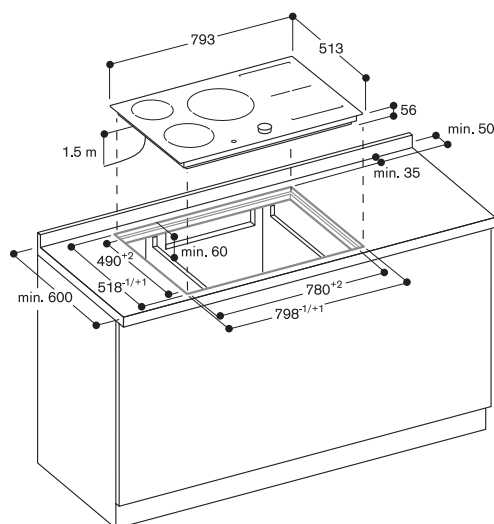
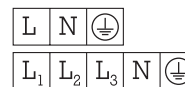
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de
 cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
 utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour
 fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 18 kg

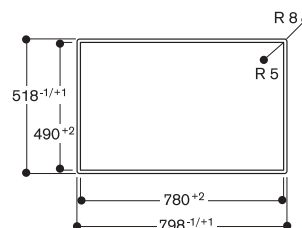
Conseils d'installation
 complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

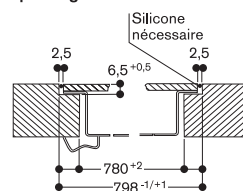
Puissance de raccordement totale
 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans
 prise.



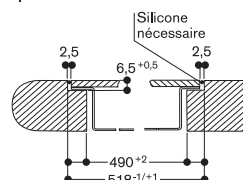
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 283 111 2.140 €
 Cadre inox (1.783,33 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium

Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 230 100 120 €
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twiste Pad noir

GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction
CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (avec hotte compatible) ou Home Connect
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage facile de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19 x 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.
 Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
 Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
 La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif.
 Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays.
 Plus d'informations sur :
www.home-connect.com.

Sécurité

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

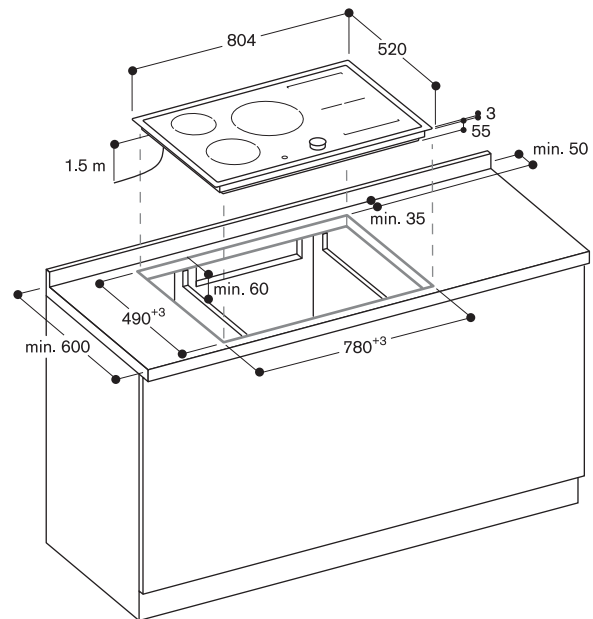
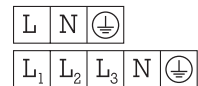
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 55 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 18 kg

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





CI 282 100 2.140 €
 Sans cadre (1.783,33 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 150 €
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 120 €
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

GP 900 004 180 €
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 28 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies.
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 28 cm
 (2400 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 15 cm
 (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/ orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

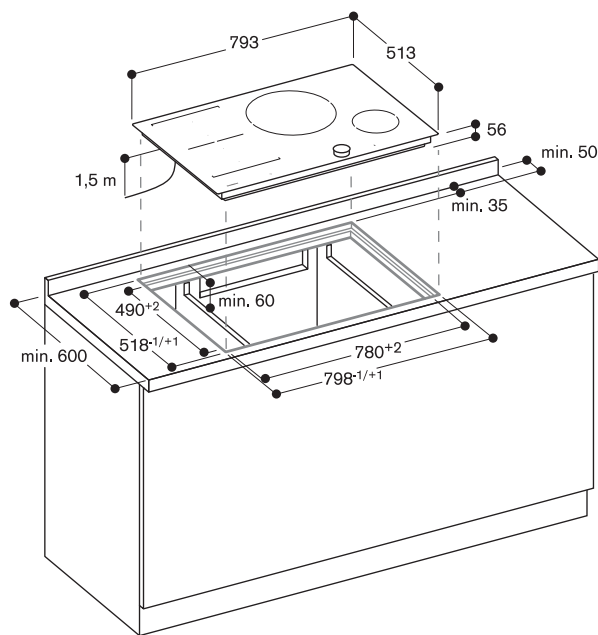
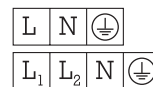
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 15 kg.

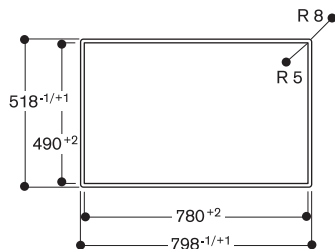
Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

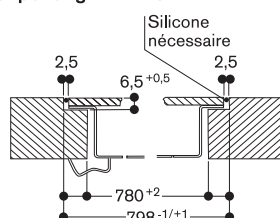
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



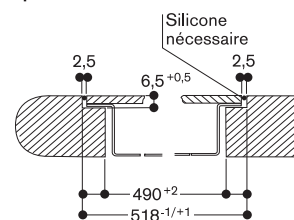
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 282 110 **2.140 €**
 Cadre en inox (1.783,33 € HT)
 Largeur 80 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 **150 €**
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 **120 €**
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 28 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en 3 zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction
 19x24 cm (2200 W, avec Booster
 3700 W), combinables en zone
 38x24 cm (3300 W, avec Booster
 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 28 cm
 (2400 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 15 cm
 (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
 magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes
 grâce au display bicolore (blanc/
 orange).

Marquage des zones de cuisson et des
 zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions
 de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson
 rectangulaires.
 Fonction Sensor de cuisson
 avec CA 060 300.
 Fonction Cuisson Professionnelle.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour
 les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à
 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

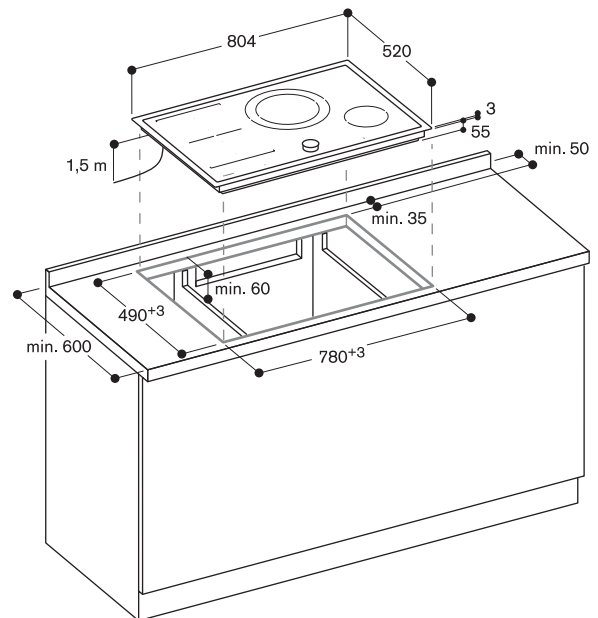
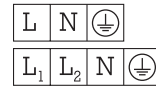
Conseils d'installation

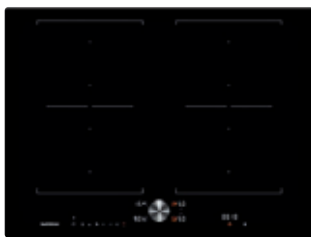
Uniquement adapté aux ustensiles de
 cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400001 ne peut pas être
 utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 55 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour
 fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 17 kg.

Conseils d'installation complémentaires
 en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale
 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans
 prise.





CI 272 100 **1.780 €**
 Sans cadre (1.483,33 € HT)
 Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 **150 €**
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 **120 €**
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

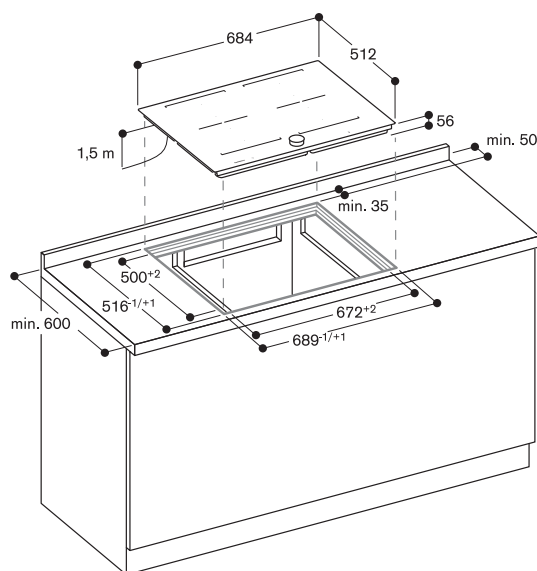
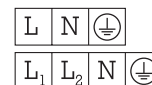
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 16 kg.

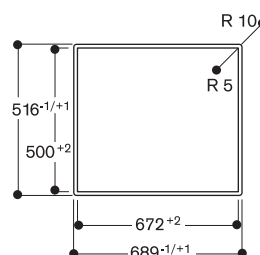
Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

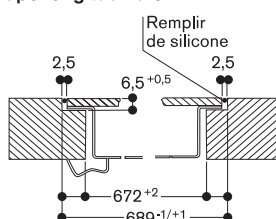
Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,1 m sans prise.



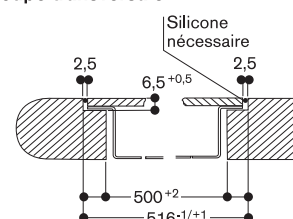
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CI 272 110 1.780 €
 Cadre en inox (1.483,33 € HT)
 Largeur 70 cm

Accessoires en option

CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.

CA 060 300 150 €

Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 120 €

Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €

Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €

Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €

Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Sensor de cuisson pour le réglage de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.
 Fonction Maintien au chaud.
 Chronomètre.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

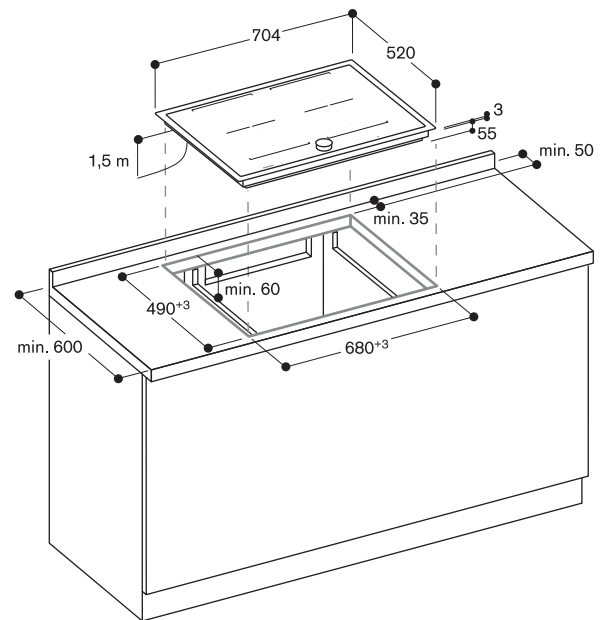
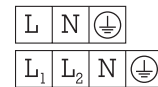
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 55 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 16 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.





▼Nouveau

CI 262 101 ▼ 1.580 €
 Sans cadre (1.316,67 € HT)
 Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33 € HT)
 matériau multi-couches

Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €

Plaque à griller en (200,00 € HT)
 fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.

Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 150 €

Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.

CA 230 100 120 €

Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €

Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €

Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €

Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 262

- Sans cadre pour un encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (avec hotte compatible) ou Home Connect
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage facile de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

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

1 zone induction Ø 21 cm (2000 W,
 avec Booster 3700 W).

1 zone induction Ø 15 cm (1400 W,
 avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton
 magnétique amovible.
 Utilisation confortable des commandes
 grâce au display bicolore (blanc/
 orange).

Marquage des zones de cuisson et des
 zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions
 de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de
 cuisson rectangulaires.

Fonction Sensor de cuisson
 avec CA 060 300.

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à
 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Contrôle de la ventilation basée sur
 le réglage de la table de cuisson
 (avec la hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services
 mode Digital (Home Connect).

La disponibilité de la fonction Home
 Connect dépend de la fonctionnalité
 des services Home Connect dans le
 pays respectif.

Les services Home Connect ne sont
 pas disponibles dans tous les pays.

Plus d'informations sur :

www.home-connect.com.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.
 Témoin individuel de chaleur résiduelle
 à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de
 cuisine à fond magnétique.

Le Wok WP 400 001 ne peut pas être
 utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 56 mm.

Prévoir un plancher intermédiaire.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour
 fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil : env. 16 kg

Conseils d'installation complémentaires
 en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.

Câble de raccordement 1,5 m sans prise.

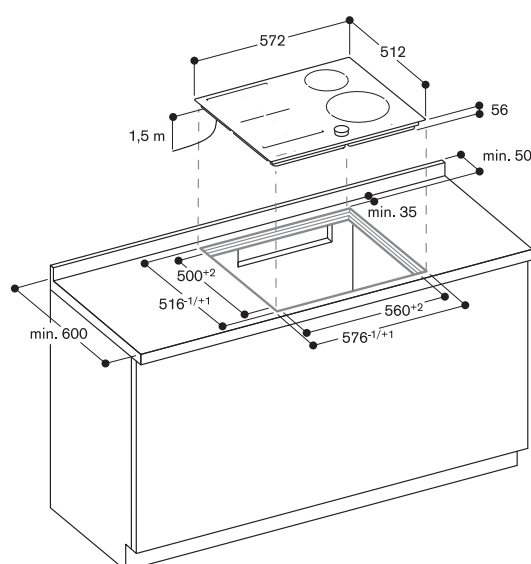
Consommation Standby/Display

éteint: 0.2 W.

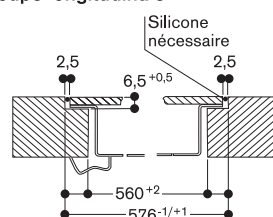
Consommation Standby/Internet : 0.4 W.

Pour désactiver la fonction WIFI, se

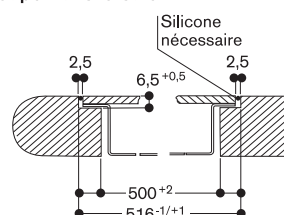
référer à la notice d'utilisation.



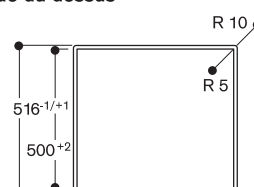
Coupe longitudinale



Coupe transversale



Vue du dessus





▼Nouveau

CI 262 111 ▼ 1.580 €
Cadre inox (1.316,67 € HT)
Largeur 60 cm

Accessoires en option

CA 051 300 400 €
Teppan Yaki en (333,33 € HT)
matériau multi-couches

Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 240 €
Plaque à griller en (200,00 € HT)
fonte d'aluminium
Revêtement anti-adhésif.

Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 060 300 150 €
Sensor de cuisson (125,00 € HT)
pour réglage de la température dans
les casseroles.

CA 230 100 120 €
Bouton magnétique (100,00 € HT)
Twist Pad noir.

GP 900 001 110 €
Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 15 cm.

GP 900 002 120 €
Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 18 cm.

GP 900 003 140 €
Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
en inox
Anti-adhésive, pour zone de cuisson
Ø 21 cm.

Table de cuisson Flex Induction

CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (avec hotte compatible) ou Home Connect
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage facile de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

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

1 zone induction Ø 21 cm (2000 W,
avec Booster 3700 W).

1 zone induction Ø 15 cm (1400 W,
avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson avec CA 060 300.
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.
Contrôle de la ventilation basée sur le réglage de la table de cuisson (avec la hotte compatible).
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect).
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif.
Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays.
Plus d'informations sur :
www.home-connect.com.

Sécurité

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

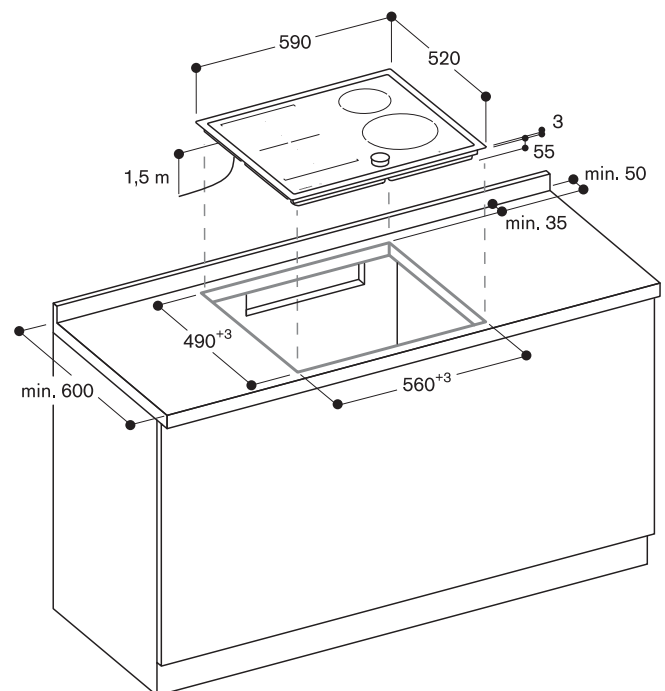
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Prévoir un plancher intermédiaire.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : env. 16 kg

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.
Consommation Standby/Display éteint: 0.2 W.
Consommation Standby/Internet : 0.4 W.
Pour désactiver la fonction WIFI, se référer à la notice d'utilisation.





CI 261 113 **1.310 €**
 Cadre en inox (1.091,67 € HT)
 Largeur 60 cm

Table de cuisson induction

CI 261

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, extensible automatiquement
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible automatiquement en zone ovale 18x28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Sécurité

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

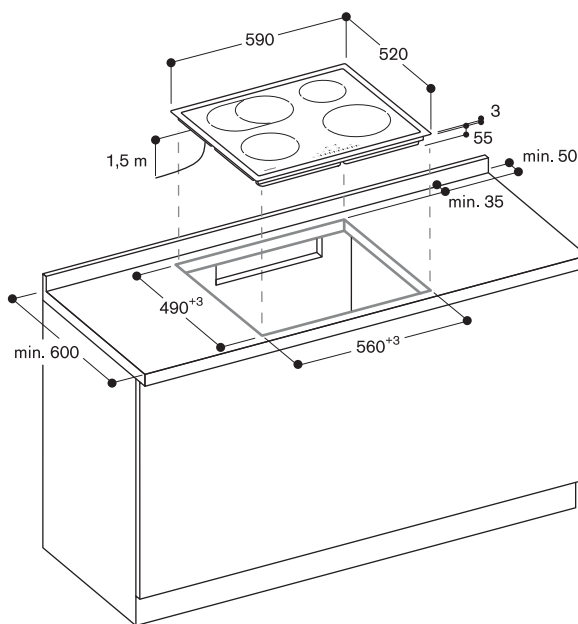
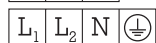
Conseils d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 Le Wok WP 400 001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 55 mm.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 – 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Conseils d'installation complémentaires en page 180.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 7,4 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



Conseils d'installation pour tables de cuisson induction et table vitrocéramique

Valables pour CI 26./27./28./29., CX 48., VI 414/422/462/482/492 et VI 230/260/270.

Entrée d'air

Les tables de cuisson Induction sont dotées d'un ventilateur de refroidissement destiné à protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre tout risque de surchauffe.

A Canal d'aération situé derrière la paroi arrière du meuble ou derrière un four encastré

Un espace d'au moins 20 mm est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Pour des meubles totalement fermés il faut prévoir une entrée d'air transversale suffisante pour ce canal d'aération.

B Entrée d'air par la paroi arrière du meuble

Pour un meuble avec une paroi arrière il faut prévoir une découpe d'une hauteur minimale de 45 mm à partir du bord inférieur du plan de travail.

La largeur minimale est de :

- 300 mm pour les Vario induction largeur 30 cm
- 350 mm pour les Vario induction largeur 40 cm
- 550 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson induction largeur 90 cm.

Evacuation de l'air avec un plancher intermédiaire

Pour éviter le réchauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est conseillé d'installer un plancher intermédiaire sauf pour les tables de 90 cm de largeur.

Largeur de découpe minimale :

- 100 mm pour les tables de cuisson induction largeur 60 à 80 cm.

*Sauf pour les tables largeur 90 cm
 **min. 65 mm pour tables avec cadre inox VI 462/482/492 en installation classique, et min. 70 mm pour tables sans cadre, pour CX 480 avec cadre et pour VI 462/482/492 en intégration à fleur de plan.

Installation avec d'autres appareils :

Ne pas installer au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.

Combinaison avec AL 400

En plus des mesures précitées, il faut prévoir les découpes suivantes entre le meuble et la hotte de plan de travail pour permettre la ventilation de la plaque à induction.

A Devant le canal d'aération

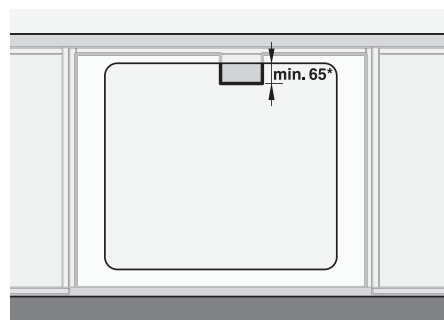
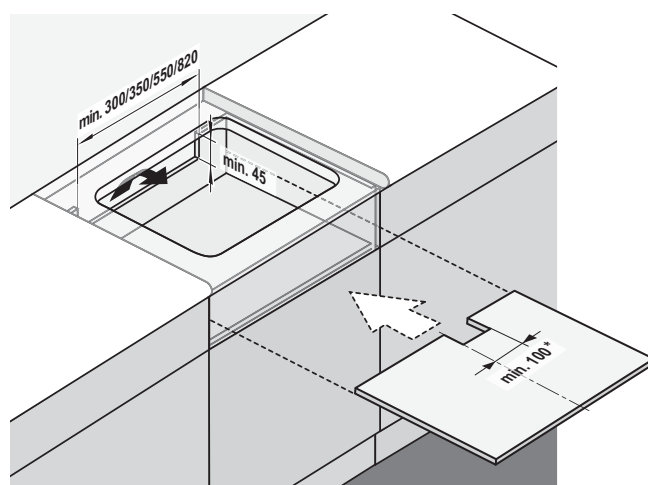
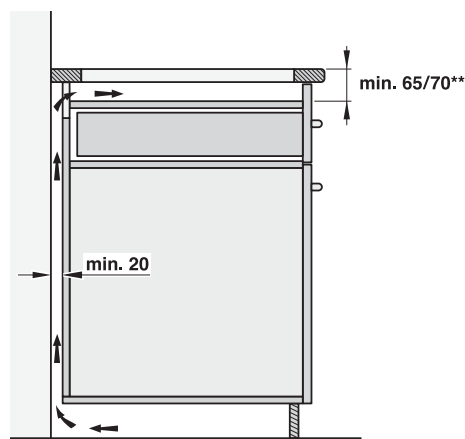
Distance de 20 mm avec la paroi arrière d'un tiroir, d'un four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du canal d'aération

L'espace restant entre le canal d'aération et le côté du meuble doit rester dégagé.

C Au niveau de la paroi arrière de l'appareil

L'espace entre l'appareil et le mur, de même que l'espace entre l'appareil et le sol doivent rester dégagés.



Joint silicone pour installation des tables de cuisson à fleur de plan. Références à commander au Service Pièces Détachées (par mail : boutiquebsh@bshg.com)

- 00267494 Noir
- 00643723 Gris
- 00311582 Anthracite
- 00311314 Blanc
- 00643724 Beige
- 00311583 Gris Anthracite
- 00310367 Gris Anthracite Mat



CE 291 101 1.750 €
 Sans cadre (1.458,33 € HT)
 Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires en option

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm (4400 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
 Fonction Booster.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

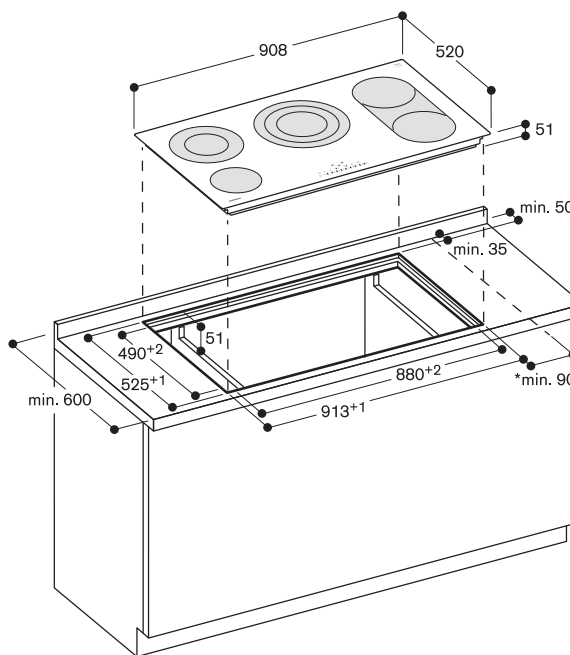
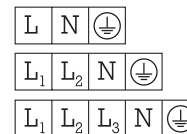
Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement 51 mm.
 La table de cuisson ne doit pas être installée plus bas que le dessus du plan de travail.
 Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
 Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 – 50 mm.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11,1 kW.

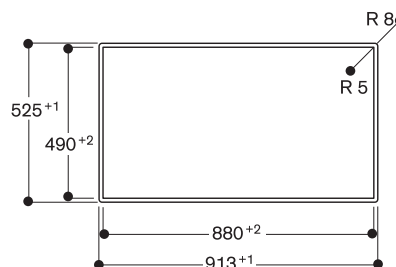
Prévoir un câble de raccordement.



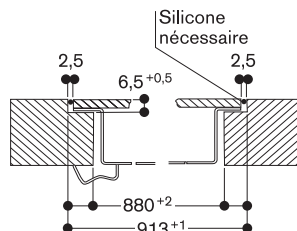
Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 65 mm.

* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur

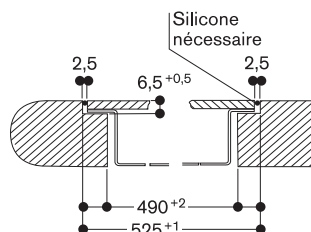
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





CE 291 111 1.780 €
 Cadre inox (1.483,33 € HT)
 Largeur 90 cm

Le prix comprend

1 racloir à verre

Accessoires en option

GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT)
 en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson
 Ø 21 cm.

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying-Sensor pour grillades et poêlées
- Fonction Booster
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de cuisson pour faitout
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone grand faitout de 18 x 41,5 cm (4400 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), extensible en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Frying-Sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
 Fonction Booster.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

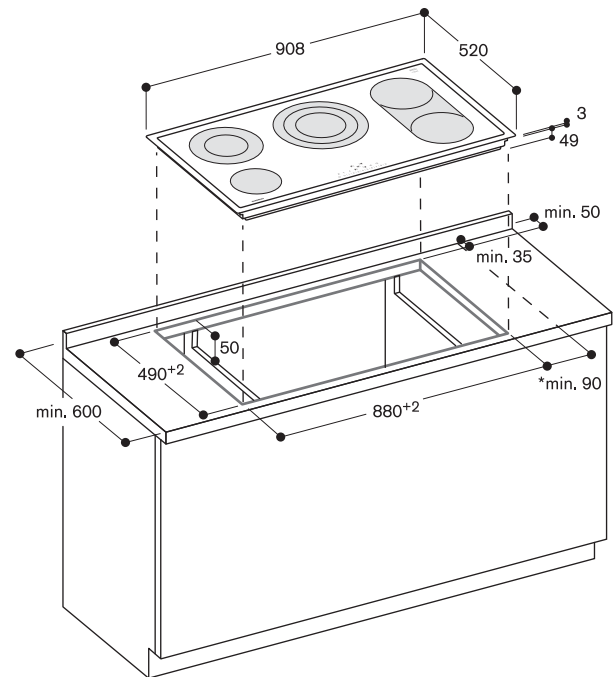
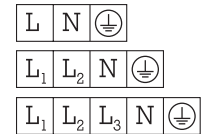
Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
 Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
 Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 – 50 mm.
 Poids de l'appareil : env. 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 11,1 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 65 mm.
 * Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur



CE 261 114 1.170 €
 Cadre inox (975,00 € HT)
 Largeur 60 cm

Le prix comprend

1 - racloir à verre

Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position
- Fonction Booster

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 17 cm (1800 W), extensible en zone faitout de 17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 3000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (2000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W).

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Marquage des zones de cuisson. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Caractéristiques

Fonction Booster.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

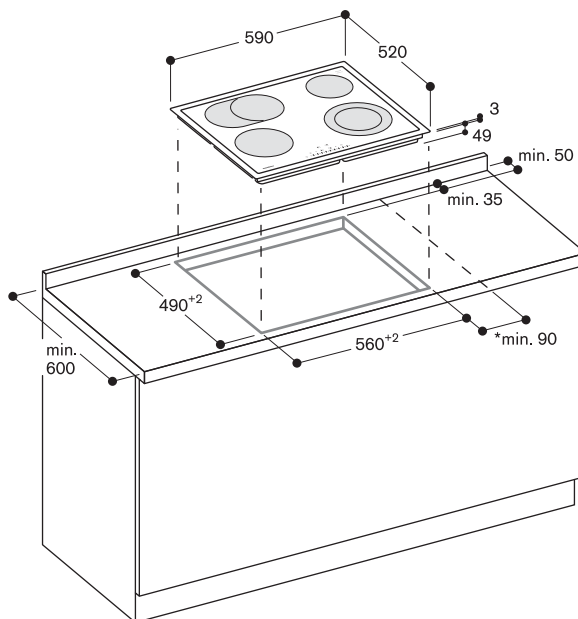
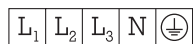
Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Profondeur d'encastrement 49 mm, au niveau du boîtier de raccordement 50 mm.
 Prévoir un espace de 10 mm sous la connexion électrique de l'appareil avec les parois latérales ou le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir retirer le caisson de l'appareil vers en bas.
 Intégration possible dans un meuble bas de 60 cm de largeur.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 – 50 mm.
 Poids de l'appareil : env. 8 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 8,3 kW.
 Prévoir un câble de raccordement.



Profondeur d'encastrement dans la zone de raccordement électrique 60 mm.

* Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur



CG 492 111F 4.600 €
 Inox (3.833,33 € HT)
 Largeur 100 cm
 Gaz butane / propane 28-37 mbar
 Brûleur Wok, 5.8 kW

CG 492 211 4.600 €
 Inox (3.833,33 € HT)
 Largeur 100 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Brûleur Wok, 6 kW

Le prix comprend

1 anneau pour WOK

Accessoires d'installation obligatoires

CA 429 410 360 €
 Set d'encastrement (300,00 € HT)
 comprenant un cadre décor (pouvant être soudé) et un cadre d'encastrement.

Accessoires en option

WP 400 001 270 €
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT)
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 400

CG 492

- 5 brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Régulation tout électronique de la puissance en 12 positions de cuisson
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage automatique et rapide, contrôle électronique de la flamme avec ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière
- Grilles en fonte haute stabilité, à fleur de plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492 111 F

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

CG 492 211

- 1 Brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 32 cm.
- 2 Brûleurs puissants double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 28 cm.
- 2 Brûleurs double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à maxi. Ø 24 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main. Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

Fonction mijotage.
 3 grilles en fonte planes, à fleur de plan, dans l'alignement du plan de travail.
 Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Indicateur de chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Le set d'encastrement peut être envoyé séparément au fournisseur du plan de travail en inox ou en pierre, pour ajustement.

Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Possibilité de positionnement horizontal des boutons pour un alignement avec les brûleurs.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire nécessaire.

Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.

L'appareil peut être fixé par au-dessus. Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.

Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 40 – 50 mm.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.

La combinaison avec un aérateur de plan VL n'est pas recommandée, la puissance d'extraction n'est pas garantie car le brûleur central est trop distant.

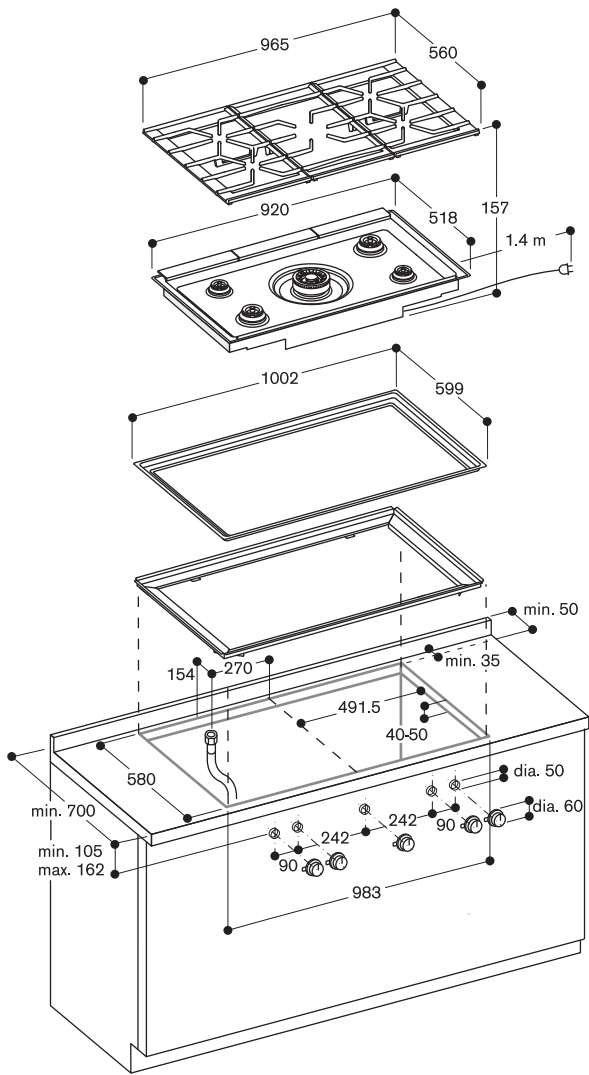
Poids de l'appareil : envir. 35 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17,8/18 kW.

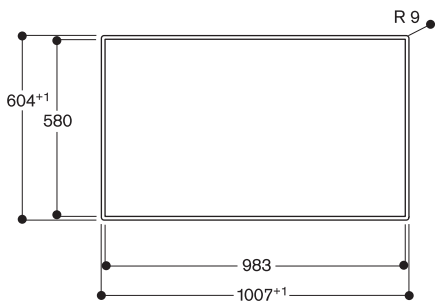
Puissance de raccordement électrique totale 15/15 W.

Câble 1,4 m avec prise

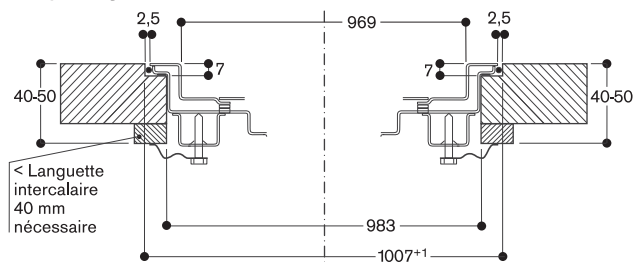


Se référer aux schémas de montage.

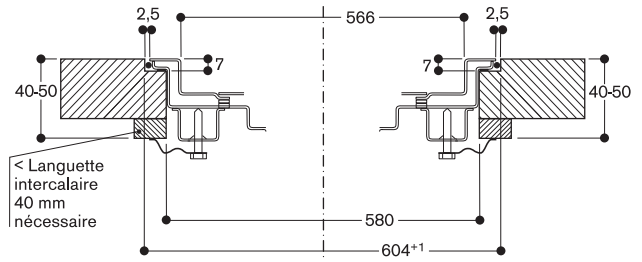
Vue du dessus



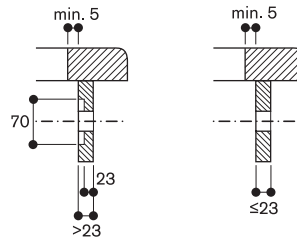
Coupe longitudinale



Coupe transversale



Montage des boutons de commande





VG 295 114 F 2.900 €
 Inox avec bandeau de commande inox (2.416,67 € HT)
 Largeur 90 cm
 Gaz butane / propane 28-37 mbar
 Brûleur Wok, 5 kW

VG 295 214 3.000 €
 Inox avec bandeau de commande inox (2.500,00 € HT)
 Largeur 90 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Brûleur Wok, 6 kW

Accessoires en option

WP 400 001 270 €
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT) multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200 VG 295

- Table de cuisson haut de gamme, jusqu'à 18 kW pour 5 brûleurs
- Grilles en fonte haute stabilité
- Allumage électronique "une main" rapide et confortable, contrôle électronique de la flamme

Zones de cuisson

VG 295 114F
 1 grand brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 5000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.
 2 brûleurs très puissants à double couronne de flammes (160 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
 2 brûleurs à double couronne de flammes (160 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

VG 295 214
 1 grand brûleur Wok triple couronne de flammes (300 W - 6000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. ø 32 cm.
 2 brûleurs très puissants à double couronne de flammes (160 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à ø 28 cm.
 2 brûleurs à double couronne de flammes (160 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

Bandeau de commande

Bandeau de commande intégré avec marquage des zones de cuisson et des puissances.
 Allumage une main.
 Contrôle et réglage précis de l'arrivée de gaz.
 Allumage rapide automatique.

Caractéristiques

3 grilles en fonte haute stabilité.
 Brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

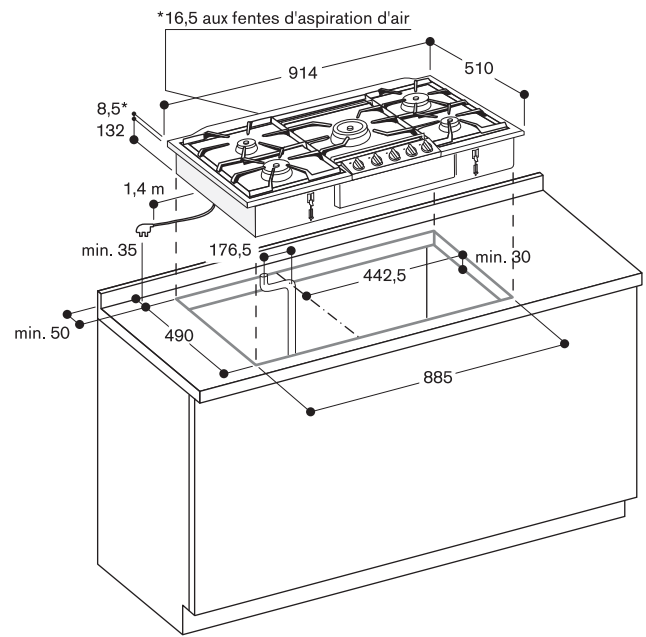
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).
 Prise d'air par le haut.
 Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
 La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.
 Intégration dans un meuble de largeur minimale 90 cm.
 Possibilité d'installer un four en sous-plan.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance latérale minimale de 300 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir isolation supplémentaire.
 Epaisseur du plan de travail : 30-50 mm.

Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.

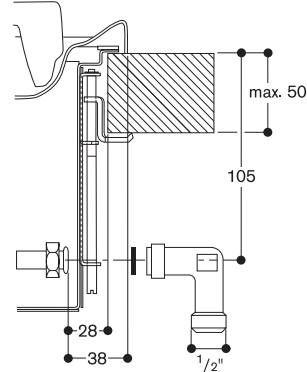
La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 17/18 kW.
 Câble de raccordement 1,4 m avec prise.



Raccordement au gaz





CG 291 210 1.170 €
 Inox (975,00 € HT)
 Largeur 90 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Injecteurs pour gaz butane/propane
 28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

1 croix de support pour espresso
 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP 400 001 270 €
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT)
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre
 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200 CG 291

- 12,5 kW sur 5 brûleurs
- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux
- Réglage précis et reproductible de la taille de la flamme

Zones de cuisson

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5000 W).
 1 brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
 2 brûleurs normaux (350 W - 1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
 1 brûleur économique (330 W - 1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Caractéristiques

Support casseroles en fonte en trois parties avec une surface continue.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

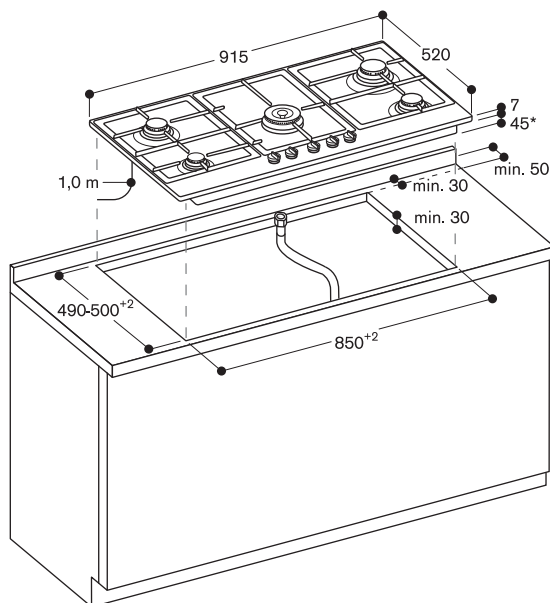
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
 Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées.
 Prise d'air par le haut.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance minimale de 150 mm avec le mur ou les meubles adjacents, ou prévoir une isolation thermique supplémentaire.
 Epaisseur du plan de travail : 30 - 50 mm.
 Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage.
 La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
 Poids de l'appareil : env. 19 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 12,5 kW
 Câble de raccordement 1,0 m sans prise.



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



CG 261 210 **700 €**
 Inox (583,33 € HT)
 Largeur 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar
 Injecteurs pour gaz butane/propane
 28-30/37 mbar inclus

Le prix comprend

- 1 croix de support pour espresso
- 1 anneau pour WOK

Accessoires en option

WP 400 001 **270 €**
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT)
 multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre
 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

Table de cuisson gaz Série 200

CG 261

- 9,75 kW sur 4 brûleurs
- Régulation mécanique de la puissance sur 9 niveaux
- Réglage précis et reproductible de la taille de la flamme.

Zones de cuisson

- 1 brûleur Wok multi-couronnes (1550 W - 4000 W).
- 1 brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
- 1 brûleur (290 W - 1750 W), pour des casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
- 1 brûleur économique (330 W - 1000 W), convient pour des casseroles jusqu'à Ø max. 16 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

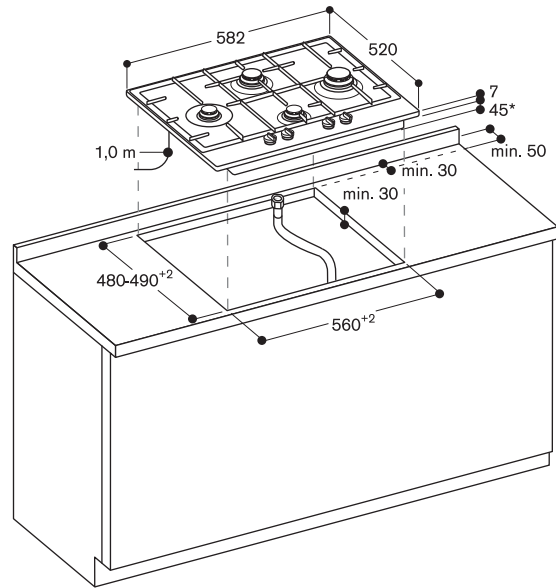
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

Table de cuisson pour une installation classique sur le plan de travail.
 Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Installation dans une découpe standard de largeur 56 cm.
 Prise d'air par le haut.
 Prévoir un plancher intermédiaire.
 Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Distance latérale minimale de 100 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Epaisseur du plan de travail : 30 - 50 mm.
 Poids de l'appareil : env. 18 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,75 kW.
 Câble de raccordement 1,0 m sans prise.



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



VG 264 114 F 1.230 €
 Bandeau de commande en inox (1.025,00 € HT)
 Largeur 60 cm
 Gaz butane / propane 28-37 mbar

VG 264 214 1.230 €
 Bandeau de commande en inox (1.025,00 € HT)
 Largeur 60 cm
 Gaz naturel 20 mbar

Accessoires en option

SH 260 000 60 €
 Cornières d'ajustement pour montage du couvercle. (50,00 € HT)

VV 200 014 100 €
 Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200. (83,33 € HT)

Accessoires en option

VD 201 014 290 €
 Couvercle en inox brossé. (241,67 € HT)

Vario gaz Série 200

VG 264

- Combinable en parfaite harmonie avec les autres Vario de cuisson de la Série 200
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 grilles en fonte, surface plane, facilitent le déplacement des casseroles en toute sécurité
- 9,4 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs de 560 – 2800 W, pour des casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.
 2 brûleurs de 380 – 1900 W, pour des casseroles jusqu'à max. ø 22 cm.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des puissances de cuisson.
 Allumage une main.
 Allumage électronique.
 Contrôle et réglage précis de l'arrivée de gaz.

Caractéristiques

2 grilles en fonte, surface plane, haute stabilité.
 Chapeaux de brûleurs émaillés.

Sécurité

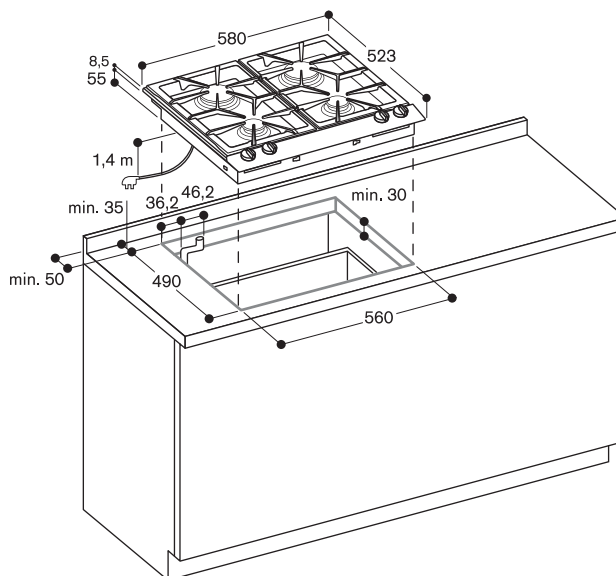
Sécurité thermocouple.

Conseils d'installation

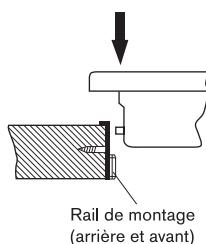
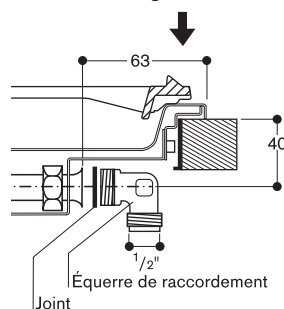
Des injecteurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
 Prise d'air par le haut.
 Pas de plancher intermédiaire nécessaire.
 L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.
 Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
 Distance latérale minimale de 150 mm avec les meubles latéraux pour protection contre chauffe, ou prévoir une isolation supplémentaire.
 Lors de l'installation d'appareils de cuisson gaz dont la puissance totale est supérieure à 11 kW, il faut respecter la réglementation locale concernant la ventilation de la pièce, son volume et l'installation d'une hotte en évacuation extérieure ou en recyclage. La distance minimale entre la table de cuisson gaz de plus de 11 kW et la hotte doit être de 70 cm.
 Poids de l'appareil : env. 13 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz 9,4 kW.
 Puissance de raccordement électrique totale 1 kW.
 Câble de raccordement 1,4 m avec prise.



Raccordement au gaz



Accessoires pour tables de cuisson

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 450 €
 Teppan Yaki (375,00 € HT)
 fait de 7 couches de métal, Gastro
 Norm 1/1 pour plaque induction Full
 Zone CX 480.
 L X P X H : 530 x 325 x 20 mm



GN 232 230 / 00573429 400 €
 Teppan Yaki (333,33 € HT)
 fait de 7 couches de métal, Gastro
 Norm 2/3 pour plaque induction Full
 Zone CX 480.
 L X P X H : 353 x 325 x 20 mm



CA 051 300 / NC 400 €
 Teppan Yaki (333,33 € HT)
 multi-couches.
 Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 052 300 / NC 240 €
 Plaque à griller (200,00 € HT)
 en fonte d'aluminium.
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour tables de cuisson Flex Induction.



CA 060 300 / NC 150 €
 Sensor de cuisson (125,00 € HT)
 pour réglage de la température dans
 les casseroles.



CA 230 100 / NC 120 €
 Bouton magnétique (100,00 € HT)
 Twist Pad noir.



GP 900 001 / 00570364 110 €
 Poêle Frying Sensor (91,67 € HT)
 pour zone de ø 15 cm.



GP 900 002 / 00570365 120 €
 Poêle Frying Sensor (100,00 € HT)
 pour zone de ø 18 cm.



GP 900 003 / 00570366 140 €
 Poêle Frying Sensor (116,67 € HT)
 pour zone de ø 21 cm.



GP 900 004 / NC 180 €
 Poêle Frying Sensor (150,00 € HT)
 pour zone de cuisson ø 21 cm.



WP 400 001 / 00572615 270 €
 Poêle Wok (225,00 € HT)
 avec poignée et fond arrondi ø 36 cm
 h.10 cm, contenance 6 l.
 Compatible avec brûleurs Wok gaz.



Références / Références online*

CA 429 410 / 17000680 360 €
 Set d'encastrement (300,00 € HT)
 comprenant un cadre décor et un
 cadre d'encastrement (pouvant être
 soudé à un plan de travail en inox).



VA 420 000 / 00749596 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400.



VA 420 001 / 00749597 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation à fleur de plan de
 plusieurs appareils Vario Série 400
 avec couvercle inox ou barrette
 d'ajustement.



VA 420 010 / 00749598 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le
 plan de travail de plusieurs
 appareils Vario Série 400 .



VA 420 011 / 00749600 130 €
 Barrette de jonction (108,33 € HT)
 pour installation classique sur le plan
 de travail de plusieurs appareils Vario
 Série 400 avec couvercle inox ou
 barrette d'ajustement.



VA 450 800 / 00689844 120 €
 Barrette d'ajustement (100,00 € HT)
 en inox 80 cm. Nécessaire si
 combinaison de plusieurs appareils
 Vario Série 400 dont l'un au moins
 avec couvercle pour compenser la
 différence de profondeur.



SH 260 000 / 00672913 60 €
 Cornières d'ajustement (50,00 € HT)
 pour fixation des couvercles VD 201
 sur plaque gaz VG 264.



VD 201 014 / 00701835 290 €
 Couvercle (241,67 € HT)
 inox brossé - Série 200.



VV 200 014 / 00572593 100 €
 Joint de jonction (83,33 € HT)
 inox, pour la juxtaposition des tables
 de cuisson et Vario à bandeau de
 commande intégré en inox.





Type d'appareil	Table vitrocéramique	Table vitrocéramique
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CE 291 101	
Cadre inox	CE 291 111	CE 261 114
Dimensions		
Largeur	(cm) 90	60
Utilisation		
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	-/-/•	-/-/•
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	-/-	-/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	4
Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W)/ extensible en zone faitout 18 x 41,5 cm (4400 W)	2	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W)/ zone faitout 17x26,5 cm (2500 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200, avec booster 1600 W)	1	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1200 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1050 W)/ ø 21 cm (2200 W)/ø 27 cm (3080 W)	1	-
Zone de cuisson Super-Quick ø 14,5 cm (1000 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W)	-	1
Zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W)/ ø 21 cm (2100 W, avec booster 2600 W)	1	-
Caractéristiques		
Nombre de positions de cuisson	17	17
Nombre de fonctions Frying Sensor	1 x 21 cm	-
Booster : nombre de zones de cuisson	2	1
Minuterie coupe-circuit : nombre de zones de cuisson	5	4
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	•/•/-	•/•/-
Menu d'options	•	•
Accessoires		
Poêle pour Frying Sensor pour zone de cuisson ø 21cm	GP 900 003 ¹	-
Raccordement		
Puissance totale	(kW) 11,1	8,3

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

Tables induction Série 400 et Série 200



Type d'appareil	Table induction Full Zone	Table Flex Induction	Table Flex Induction
Installation à fleur de plan	CX 480 100	CI 292 100	
Cadre inox		CI 292 110	CI 290 110
Cadre inox épaisseur 3 mm installation classique ou à fleur de plan	CX 480 111		
Dimensions			
Largeur	(cm) 80	90	90
Utilisation			
Ecran sensitif TFT / Commande Twist-Pad / Touches sensibles	• / - / -	- / • / -	- / • / -
Display bicolore (blanc/orange)	-	•	•
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	- / -	- / -	- / -
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nombre de casseroles max.	4	5	3
Zone induction Full Zone	•	-	-
Zones Flex Induction 19 x 24 cm (2200, avec booster 3700 W/ combinables en zone 38 x 24 cm (3300, avec booster 3700 W)	-	-	-
Zones Flex Induction 19 x 23 cm (2200, avec booster 3700 W/ combinables en zone 38 x 23 cm (3300, avec booster 3700 W)	-	4	-
Zones Flex Induction 19 x 21 cm (2200, avec booster 3700 W/ combinables en zone 38 x 21 cm (3300, avec booster 3700 W)	-	-	2
Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)/ ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) ø 32 cm (3300, avec booster 3700 W)	-	1	-
Zone induction ø 18 cm (1800, avec booster 3100 W)/ zone faitout 18 x 28 cm (2000, avec booster 3700 W)	-	-	-
Zone induction ø 28 cm (2400, avec booster 3700 W)	-	-	1
Zone induction ø 24 cm (2200, avec booster 3700 W)	-	-	-
Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)	-	-	-
Zone induction ø 18 cm (1800, avec booster 3100 W)	-	-	-
Zone induction ø 15 cm (1400, avec booster 2200 W)	-	-	-
Caractéristiques			
Nombre de positions de cuisson	17	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	•	•
Fonction Sensor de cuisson / fonction Frying Sensor	- / -	• / •	• / •
Nombre de fonctions Frying Sensor	-	5	3
Fonction Cuisson Professionnelle	-	•	•
Fonction Booster pour casseroles / poêles	• / -	• / •	• / •
Maintien au chaud	-	•	•
Nombre de minuteries coupe-circuit	4	5	3
Minuterie indépendante	•	•	•
Chronomètre	-	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfants / Coupure de sécurité / Nettoyage de l'écran à tout moment	• / • / •	• / • / •	• / • / •
Minuterie indépendante	•	•	•
Contrôle de la hotte	-	-	-
Module WiFi intégré pour service digital (Home Connect)	-	-	-
Accessoires			
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 1/1 (pour table induction Full Zone)	GN 232 110 ¹	-	-
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal GN 2/3 (pour table induction Full Zone)	GN 232 230 ¹		
Teppan Yaki composé de plusieurs couches de métal (pour Flex Induction)	-	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹
Plaque à griller en fonte aluminium		CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone de cuisson ø 15 cm	-	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone de cuisson ø 18 cm	-	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone de cuisson ø 21 cm	-	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Poêle Frying Sensor pour zone de cuisson ø 28 cm	-	GP 900 004 ¹	GP 900 004 ¹
Sensor de cuisson	-	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹
Bouton magnétique Twist Pad noir		CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹
Raccordement			
Puissance totale	(kW) 7,4	11,1	7,4

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Combinable avec une hotte spécifique.

³ Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.



Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Flex Induction	Table Induction	Table Induction
CI 283 101	CI 282 100	CI 272 100	CI 262 101	
CI 283 111	CI 282 110	CI 272 110	CI 262 111	CI 261 113
80	80	70	60	60
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/-/•
•	•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
5	4	4	4	4
-	-	-	-	-
-	2	-	-	-
-	-	4	2	-
2	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	1
-	1	-	-	-
1	-	-	-	-
-	-	-	1	1
1	-	-	-	1
1	1	-	1	1
17	17	17	17	17
•	•	•	•	-
-/•	•/•	•/•	•/•	-/-
5	4	4	4	-
-	•	-	-	-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/-
•	•	•	•	-
5	4	4	4	4
•	•	•	•	•
•	•	•	•	-
•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
•	•	•	•	•
• ²	-	-	-	-
• ³	-	-	• ³	-
-	-	-	-	-
CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	CA 051 300 ¹	-
CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	CA 052 300 ¹	-
GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹	-
GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹	-
GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹	-
-	GP 900 004 ¹	-	-	-
CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	CA 060 300 ¹	-
CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	CA 230 100 ¹	-
7,4	7,4	7,4	7,4	7,4

Tables induction Série 400 et Série 200



Type d'appareil		Table Flex Induction avec vario aérateur	Table Flex Induction avec vario aérateur
Largeur	(cm)	87,7	87,7
Installation à fleur de plan		CVL 420 100	CVL 410 100
Cadre inox			
Dimensions			
Largeur hors tout	(cm)	87,7	87,7
Profondeur d'encastrement	(cm)	17,4	17,4
Poids net	(kg)	24	24
Utilisation			
Contrôle par sensor/touches sensibles		-/•	-/•
Boutons magnétique Twist Pad		-	-
Boutons de commande en façade		•	•
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nbr de casseroles max		4	3
Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W)/extensible 38 x 23 cm (3300/3700 W)		-	-
Flex Induction 19 x 24 cm (2200/3700 W)/extensible 38 x 24 cm (3300/3700 W)		4	2
Flex Induction ø 21 cm (2200/3700 W)/ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W)		-	1
/ø 32cm (3300, avec booster 3700 W)		-	-
Induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)/extensible 2 x ø 26cm (3600 W)		-	-
Induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W)		-	-
Induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W)		-	-
Puissance d'aspiration (EN61591).avec ventilation, positions 1/2/3/intensif			
Evacuation	(m³/h)	-	-
Recyclage avec module de recyclage CA 282 811	(m³/h)	-	-
Evacuation avec moteur AR 400 142 pour installation intérieure		300/440/550/640	300/440/550/640
Evacuation avec moteur AR 401 142 pour montage extérieur sur mur		310/450/560/650	310/450/560/650
Evacuation avec moteur AR 403 122 pour installation dans le socle		290/390/510/630	290/390/510/630
Evacuation avec moteur AR 400 132 pour installation intérieure		307/419/505/610	307/419/505/610
Recyclage avec moteur AR 413 122 pour installation dans le socle		260/360/470/560	260/360/470/560
Recyclage avec moteur AR 410 110 pour installation dans meuble bas		327/395/463/555	327/395/463/555
Consommation selon norme EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique		A+2	A+2
Consommation énergétique	kWh/an	42,7 ²	42,7 ²
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation		A ²	A ²
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage		-	-
Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse		C ²	C ²
Puissance sonore min./max.mode normal	dB(A)	53/68 ²	53/68 ²
Caractéristiques			
Contrôle électronique		•	•
Nombre de positions		12	12
Détection de casseroles		•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•
Fonction Flex pour zone cuisson rectangulaire		•	•
Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson)		-	-
Minuterie indépendante		•	•
Chronomètre		•	•
Fonction Booster (nombre de zones de cuisson)		4	3
Booster pour casseroles		•	•
Booster pour poêles		-	-
Fonction frying sensor (nombre de zones de cuisson)		4	3
Maintien au chaud		-	-
Sécurité enfants		-	-
Coupure de sécurité		•	•
Fonction mémoire		-	-
Menu d'options		•	•
Sensor de cuisson (CA 060 300)		-	-
Fonction Cuisson Professionnelle		-	-
Contrôle de la ventilation		-	-
Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect		-	-
Poêles Frying Sensor pour zone ø15cm		GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø18cm		GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø21cm		GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø28cm		-	GP 900 004 ¹
Caractéristique de ventilation			
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur		BLDC (moteur séparé)	BLDC (moteur séparé)
Moteur		- (moteur séparé)	- (moteur séparé)
Puissance du moteur	(W)	- (moteur séparé)	- (moteur séparé)
Système de ventilation tout automatique		-	-
Fonction automatique		-	-
Fonction temporisation automatique		-	-
Fonction temporisation	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Aspiration intermittente	(min)	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse		-	-
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		-	-
Type de filtre à graisse		filtre métallique	filtre métallique
Nombre de filtre à graisse		1	1
Bac récupérateur anti-débordement		-	-
Evacuation par le bas/lateral/côté		•/•/ -	•/•/ -
Module de recyclage		dépend du moteur	dépend du moteur
Pièce de connection évacuation extérieure gaine plate ø150mm		AD 854 046 ¹	AD 854 046 ¹
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	7,41 (moteur séparé)	7,41(moteur séparé)
Longueur du câble de raccordement	(m)	2x 1.5 + 1x 1.8	2x 1.5 + 1x 1.8

• Equipement de série. - Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux. ² combinable avec une configuratin VL 414 avec moteur AR 403 122.



Type d'appareil	Table Flex Induction avec hotte intégrée	Table induction avec hotte intégrée
Largeur (cm)	80	80
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CV 282 100	CV 281 100
Cadre inox	CV 282 110	CV 281 110
Dimensions		
Largeur hors tout (cm)	80,4	80,4
Profondeur d'encastrement (cm)	20,5	20,5
Poids net (kg)	20	20
Utilisation		
Contrôle par Sensor / touches sensibles	-/•	-/•
Twist-Pad	•	•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles	4	4
Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W/extensibles 38 x 23 cm (3300/3700 W)	4	–
Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) combinable en 2 x ø 21 cm (3600 W, sans booster)	–	2
Zone induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W)	–	1
Zone induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W)	–	1
Puissance d'aspiration (EN61591) avec ventilation, positions 1/2/3/intensif		
Evacuation (m³/h)	380/470/540/690	380/470/540/690
Recyclage avec filtre de recyclage CA 282 811 (m³/h)	335/415/505/620	335/415/505/620
Consommation selon norme EU 60/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation énergétique kWh/an	49,5	49,5
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation	A	A
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage	–	–
Classe d'efficacité énergétique du filtre à charbon actif	B	B
Puissance sonore min. / max.mode normal dB(A)	61/69	61/69
Caractéristiques de cuisson		
Contrôle électronique	•	•
Nombre de positions	17	17
Détection des casseroles	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Fonction Flex pour la zone rectangulaire	•	–
Minuterie/nombre de zones de cuisson	4	4
Minuterie courte durée	•	•
Chronomètre	•	–
Fonction Booster/nombre de zones de cuisson	4	4
Booster pour casseroles	•	•
Booster pour poêles	•	–
Fonction Frying Sensor / nombre de zones de cuisson	4	–
Maintien au chaud	•	•
Sécurité enfant	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Fonction mémoire	•	•
Menu d'options	•	•
Fonction Cuisson Professionnelle	•	–
Sensor de Cuisson	CA 060 300 ¹	–
Contrôle de la ventilation	–	–
Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect	–	–
Frying Sensor pour poêles ø 15cm	GP 900 001 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 18cm	GP 900 002 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 21cm	GP 900 003 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 28cm	–	–
Caractéristique de ventilation		
Puissances	3 + intensif	3 + intensif
Technologie du moteur	BDLC	BDLC
Moteur	1	1
Puissance du moteur (W)	170	170
Système de ventilation automatique	•	•
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation automatique	•	•
Fonction temporisation (min)	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Aspiration intermittente (min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Indication de saturation du filtre à graisse	•	•
Indication de saturation du filtre charbon actif	•	•
Filtre à graisse	filtre métallique	filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	1	1
Bac récupérateur anti-débordement	•	•
Evacuation par le bas/latéral/arrière	•/-/•	•/-/•
Module de recyclage	CA 282 811 ¹	CA 282 811 ¹
Pièce de connexion évacuation ext.gaine plate ø 150	CA 284 011 ¹	CA 284 011 ¹
Connection		
Puissance totale (kW)	7,6	7,6
Longueur du câble de raccordement (m)	1,20	1,20

Tables gaz Série 400 et Série 200



Type d'appareil	Table gaz	Table gaz
	CG 492 111F	CG 492 211
Cadre en inox massif 3 mm / brossé / microbillé	-/-/-	-/-/-
Installation classique / à fleur de plan / soudé	-/•/•	-/•/•
Gaz butane propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	•/-	-/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 100	100
Utilisation		
Boutons de commande en façade / bandeau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson	5	5
Brûleur wok multi-couronnes (1550 - 4000 W)	-	-
Brûleur wok multi-couronnes (230 - 4600 W)	-	-
Brûleur wok multi-couronnes (230 - 5000 W)	-	-
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5000 W)	-	-
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 5800 W)	1	-
Brûleur wok multi-couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur puissant double couronne (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur standard double couronne (165 - 2000 W)	2	2
Brûleur très puissant (560 - 2800 W)	-	-
Brûleur puissant (500 - 3000 W)	-	-
Brûleur puissant (600 - 3000 W)	-	-
Brûleur standard (290 - 1750 W)	-	-
Brûleur standard (350 - 1750 W)	-	-
Brûleur standard (360 - 1900 W)	-	-
Brûleur standard (410 - 1750 W)	-	-
Brûleur économique (330 - 1000 W)	-	-
Caractéristiques		
Nombre de positions	12	12
Contrôle électronique de la flamme	•	•
Allumage automatique / allumage électrique	•/-	•/-
Réglage électronique de la flamme avec ré-allumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Grille en fonte	3 parties	3 parties
Accessoires		
Support Wok	•	•
Poêle Wok	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹
Couvercle inox	-	-
Raccordement		
Puissance de raccordement gaz	(kW) 17,8	18,0
Puissance de raccordement électrique	(W) 15,0	15,0

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Accessoires spéciaux.

² Buses pour Butane/Propane 28-30/37 mbar inclus.



Table gaz	Table gaz	Table gaz	Table gaz	Vario gaz	Vario gaz
VG 295 114F	VG 295 214	CG 291 210	CG 261 210	VG 264 114F	VG 264 214
-/-/•	-/-/•	-/• /-	-/• /-	-/-/•	-/-/•
• /-/-	• /-/-	• /-/-	• /-/-	• /-/-	• /-/-
• /-	-/•	-/• ²	-/• ²	• /-	-/•
90	90	90	60	60	60
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
5	5	5	4	4	4
-	-	-	1	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
1	-	1	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	1	-	-	-	-
2	2	-	-	-	-
2	2	-	-	-	-
-	-	-	-	2	2
-	-	1	1	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	1	-	-
-	-	2	-	-	-
-	-	-	-	2	2
-	-	-	-	-	-
-	-	1	1	-	-
-	-	9	9	-	-
-	-	-	-	-	-
• /-	• /-	-/•	-/•	-/•	-/•
•	•	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-
3 parties	3 parties	3 parties	2 parties	2 parties	2 parties
-	-	•	•	-	-
WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	WP 400 001 ¹	-	-
-	-	-	-	2x VD 201 014 ¹	2x VD 201 014 ¹
17,0	18,0	12,5	9,75	9,4	9,4
25,0	25,0	1,0	1,0	1,0	1,0



Appareils d'aspiration

Vue d'ensemble des hottes Série 400 et Série 200	200
Hotte de plafond Vario Série 400	202
Hotte de plan de travail Série 400	206
Vario Aérateurs de plan de cuisson Série 400	212
Vario Set Flex induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400	220
Hottes îlot et murales Série 400	226
Caissons moteurs Série 400	230
Hottes de plafond Série 200	238
Vario Aérateurs de plan de cuisson Série 200	240
Caissons moteurs Série 200	246
Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée Série 200	248
Hottes îlot Série 200	258
Hottes murales Série 200	260
Hottes tiroir	268
Groupes filtrants	272
Accessoires	274
Données techniques	288

Vue d'ensemble des hottes Série 400



- AC 402 181
- AC 482 181
- AC 462 181
- AC 472 181



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 403 122



- AL 400 191
- AL 400 121



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 403 122



- AR 413 122



- VL 414 111



- AA 490 111



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 403 122



- AR 413 122



- AR 410 110



- CVL 420 100



- CVL 410 100



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 403 122



- AR 413 122



- AR 410 110



- AI 442 160
- AI 442 120
- AI 442 100



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 400 143



- AW 442 160
- AW 442 120
- AW 442 190



- AR 400 142



- AR 401 142



- AR 400 143

Vue d'ensemble des hottes Série 200



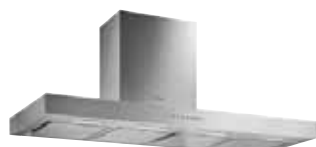
• AC 231 120



• AC 250 190



• AI 240 190



• AW 240 120
• AW 240 190



• AW 230 120
• AW 230 190



• AW 250 192
• AW 250 172



• AW 251 192
• AW 251 172



• AW 253 192
• AW 253 172



• AW 270 192



• AW 271 192



• AW 273 192



• AF 200 160



• AF 210 161
• AF 210 191



• AC 200 160
• AC 200 180
• AC 200 190



• VL 041 115



• VL 040 115



• AR 403 121



• AR 413 121



• CV 282 100



• CV 281 100



• CV 282 110



• CV 281 110



AC 402 181 **1.760 €**
 Inox (1.466,67 € HT)
 Module filtre
 Evacuation et recyclage
 Sans moteur

Accessoires d'installation

AD 754 048 **90 €**
 Collecteur d'air (75,00 € HT)
 pour tuyaux ronds Ø 150 mm
 2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.
 1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.

AD 854 048 **90 €**
 Collecteur d'air (75,00 € HT)
 pour gaines plates Ø 150 mm
 2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
 1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.

Accessoires en option

AA 010 810 **660 €**
 Module de recyclage (550,00 € HT)
 avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
 réduction des odeurs grâce à la
 grande surface de filtration.
 Inox

Pour hotte de plafond AC 250
 et AC 402

AA 200 110 **100 €**
 1 filtre CleanAir, pour (83,33 € HT)
 une forte réduction des odeurs grâce
 à la grande surface de filtration.
 Pour module de recyclage
 AA 200 812/816 et AA 010 810

Caissons moteurs correspondants
 voir pages 236 - 238 - 239



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122

Hotte de plafond Vario Série 400 AC 402

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexibilité maximale en dimension, puissance d'aspiration et options de ventilation
- Ventilation de la pièce
- Hotte de plafond modulaire qui permet une configuration individuelle grâce aux éléments séparés tels que le module filtre, le module de commande et/ou le module d'éclairage
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration périphérique brevetée très efficace
- Caches filtres plats et lisses d'entretien facile

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaisselle.
 Cadre de montage pour tiges filetées (tiges filetées incluses).
 Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
 Classe d'efficacité énergétique B pour une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique 52,5 kWh/an.
 Classe d'efficacité du moteur A.
 Classe d'efficacité d'éclairage E.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 50 dB /max. 65 dB position normale.

Conseils d'installation

La hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce lorsque la distance qui la sépare du plan de cuisson est supérieure à 120 cm car l'aspiration des vapeurs sera limitée. Pour atteindre le niveau d'aspiration optimal il faut que la puissance d'aspiration représente 10 à 12 fois le volume de la pièce.

Veillez vous référer aux pages 204 - 205 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent. Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 245.

En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un module de recyclage. Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR 400 142.

Lorsque le moteur séparé est installé dans le plafond ou dans un meuble, il faut prévoir une trappe d'accès.

Bien s'assurer durant l'installation du tuyau d'évacuation que les angles des coudes soient arrondis et qu'aucun obstacle n'obstrue le conduit.

Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.



AC 482 181 **1.190 €**
 Inox (991,67 € HT)
 Module de commande avec éclairage
 AC 462 181 **950 €**
 Inox (791,67 € HT)
 Module de commande sans éclairage

Accessoires en option

AA 400 510 **220 €**
 Module adaptateur (183,33 € HT)
 pour contacteur de fenêtre.
 Combinable avec moteurs Série 400

Module de commande avec/sans éclairage Série 400 AC 482/AC 462

- Module de commande pour hotte de plafond avec éclairage intégré
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

Télécommande infrarouge à 7 touches, interrupteur général également sur le module de commande.
 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Couleur de l'éclairage 2800 K.
 Eclairage halogène Soft-Light 2x20W avec variateur d'intensité intégré.
 Intensité lumineuse 428 lx.

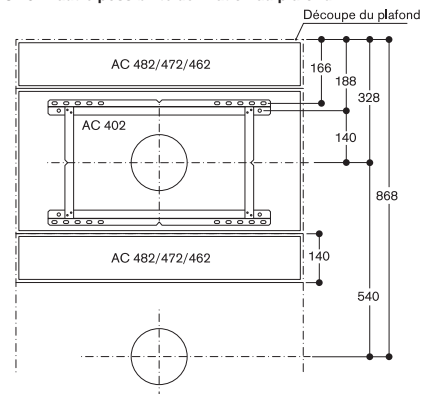
Conseils d'installation

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée: 355 – 1160 W.
 Câble de raccordement 1,75 m avec prise.

AC 402 - autre possibilité de fixation au plafond





Module d'éclairage Série 400
AC 472

- Module d'éclairage complémentaire de la hotte de plafond
- Intégration individuelle du module avec éclairage dans la configuration hotte de plafond Vario

Caractéristiques

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Couleur de l'éclairage 2800 K.
Éclairage halogène Soft-Light 2x20 W avec variateur d'intensité intégré.
Intensité lumineuse 428 lx.

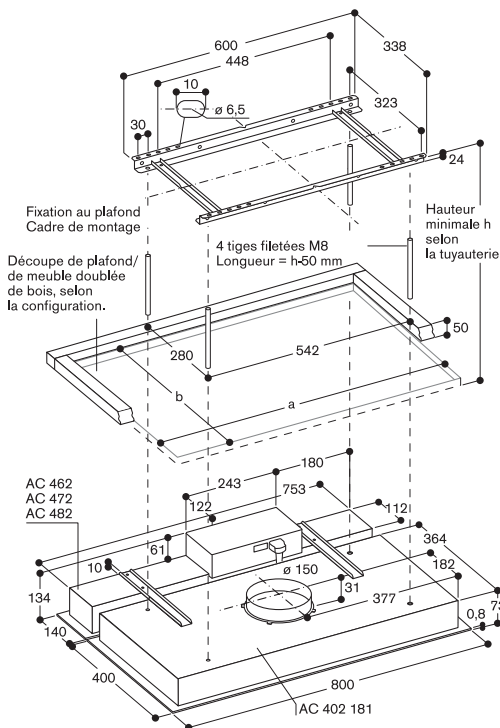
Conseils d'installation

Veillez vous référer aux pages 210 - 211 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent. Fixation au module filtre.

Valeurs de raccordement

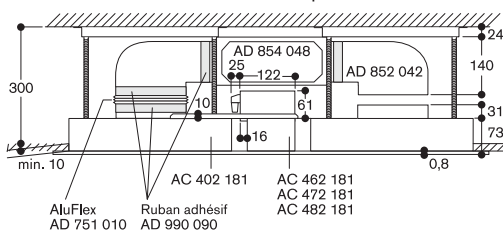
Puissance totale: 50 W.
Câble de raccordement 1,75 m avec prise.
Câble réseau 2 m.

AC 472 181 **550 €**
Inox (458,33 € HT)
Module d'éclairage
En complément du module de commande avec éclairage

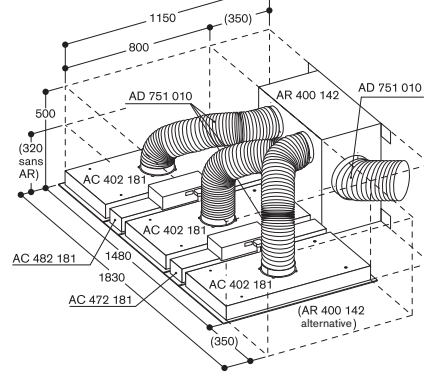


En cas de configurations multiples :
Tolérance d'une courbure du plafond au niveau de la découpe : max + 3mm.
Il est nécessaire de fixer 1 support au milieu pour éviter toute courbure vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.

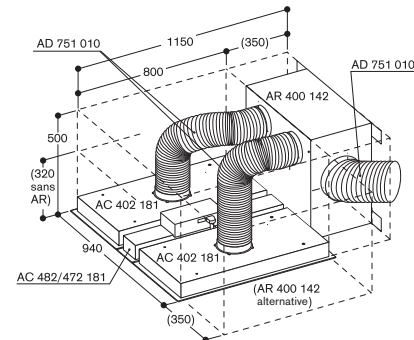
Hauteur d'installation minimale avec conduit plat Ø 150 mm



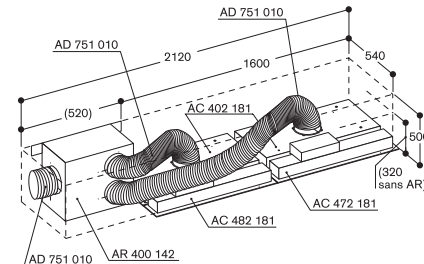
Configuration d'installation F3-CL-L1



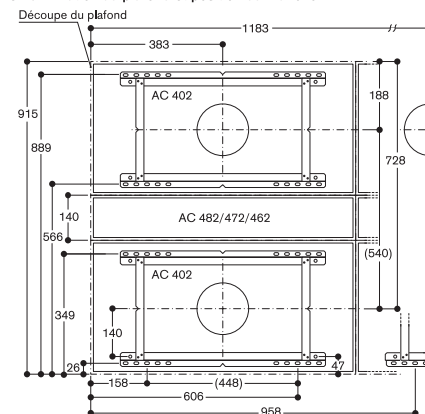
Configuration d'installation F2-CL



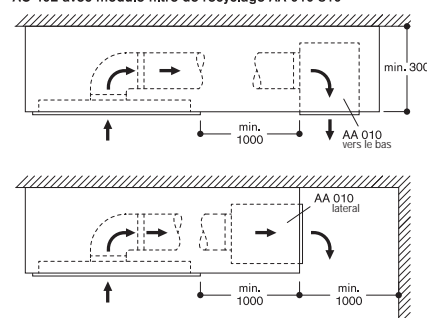
Configuration d'installation FL2-CL-L1



AC 402 Fixation au plafond et position du manchon Ø 150 mm



AC 402 avec module filtre de recyclage AA 010 810



Configurations d'installations préconisées pour la hotte de plafond Vario Série 400

Préconisation pour une installation murale ou en îlot, hauteur maximale de 120 cm au-dessus du plan de travail.

Pour des hauteurs supérieures, la hotte de plafond doit être considérée comme une ventilation de pièce. Pour un niveau d'aspiration optimal, la puissance d'aspiration doit représenter 10 à 12 fois le volume de la pièce.

La puissance d'aspiration des caissons moteurs peut être réduite selon l'installation des tuyaux entre le module filtre et le caisson moteur AR 400/401, de même que selon la longueur des tuyaux. Pour de grandes longueurs de tuyaux d'évacuation, prévoir une puissance d'aspiration supérieure.

En caractères gras : configuration conseillée

En caractères normaux : configuration possible

Autres : configuration impossible à cause des gaines tuyaux d'évacuation ou de la puissance.

Faire bien attention au positionnement des caissons moteurs et du cheminement des tuyaux.

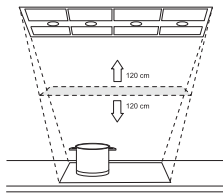
Module hotte de plafond:

F = Module filtre (FL = installation en longueur)

CL = Module de commande avec éclairage

CO = Module de commande sans éclairage

L = Module d'éclairage

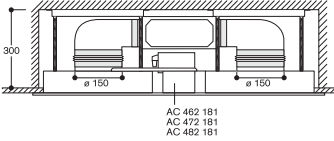
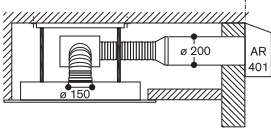
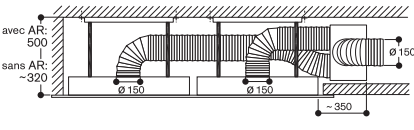


Largeur maximale du plan de cuisson :
Aspiration plan de cuisson, distance max. 120 cm :
W = installation murale
I = installation en îlot
Ventilation de la pièce, distance > 120 cm
R = Largeur du plan de cuisson

		Hauteur minimale d'installation en mm, cadre de montage inclus	160 mm		
		Installation dans plafond ou structure de meuble		Hauteur minimale d'installation avec tuyau rond Aluflex, directement par le plafond. Caisson moteur placé séparément.	
		Collecteur d'air, si nécessaire	(AD 754 048) 2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 150 mm tuyau rond		
		Découpe du plafond a x b (dimensions du cadre) mm	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 910 m³/h			Pas de collecteur d'air préconisé		
FL1-CL FL1-CO		W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP, VF R: -	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)
FL1-CLL1		W: 80 cm I: 60 cm, pas de VR, VP, VF R: -	765 x 660 Attention à l'orientation ! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h					
FL2-CLL1		W: 120 cm, VR, VP, VF placé au milieu I: 90 cm, pas de VR, VP, VF R: -	1565 x 515 (1600 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CL F2-CO		W: - I: 80 cm R: 60 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP, VF	915 x 765 Attention à l'orientation ! (940 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CLL2		W: - I: 80 cm R: 60 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, pas de VR, VP, VF	1200 x 765 (1220 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 830 – 1820 m³/h			2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air		
F3-CLL1		W: - I: 120 cm, VR, VP, VF placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP, VF	1455 x 765 (1480 x 800)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
Puissance d'aspiration selon norme EN 61591 : 1660 – 1820 m³/h					
F4-CO		W: - I: 120 cm, VR, VP, VF placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP, VF	1715 x 765 (1740 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
FL4-CLL1		W: - I: 120 cm, VR, VP, VF placé au milieu R: 120 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP, VF	2 découpes 765 x 915 avec distance de 35 mm Mesure totale 1565 x 915 avec barre de renfort (1600 x 940)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F4-CLL2		W: - I: 160 cm, VR, VP, VF placé au milieu R: 160 cm, 10x volume de la pièce, renouvellement d'air, 12x avec VR, VP, VF	1995 x 765 (2020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)

¹ Ne pas utiliser de collecteur d'air

Raccordement direct du tuyau au moteur AR 400142 avec 3 x Ø150 mm

300 mm		avec / sans AR 400 : 350 mm		sans AR 400 : 320 mm avec AR 400 placé debout : 500 mm	
 <p>Caisson moteur AR 400 en position couchée avec le collecteur d'air pré-monté dans le plafond. Hauteur d'installation incluant la gaine plate 2 AR 400 placés en vis-à-vis</p> <p>(AD 854 048) 2 x Ø 150 mm gaine plate → 1 x Ø 150 mm gaine plate</p>		 <p>AR 400 en position couchée ou AR 401 placé séparément. Tuyau Aluflex rond Ø 150/200 mm 2 AR 400 placés en vis-à-vis</p> <p>(AD 754 048) 2 x Ø 150 mm tuyau rond → 1 x Ø 200 mm tuyau rond</p>		 <p>Installation la plus simple avec tuyau Aluflex Ø 150 mm. AR 400 placé debout ou séparément</p>	
Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation intérieure (puissance d'aspiration en sortie libre)	Caisson moteur pour installation mur extérieur ou toit (puissance d'aspiration en sortie libre)
Pas de collecteur d'air préconisé		Pas de collecteur d'air préconisé			
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air		2 AR : partager le module filtre placé au centre avec le collecteur d'air			
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) ¹ 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	



AL 400 121	5.570 €
Inox (4.641,67 € HT)	
Largeur 120 cm	
Evacuation et recyclage	
Sans moteur	
AL 400 191	4.600 €
Inox (3.833,33 € HT)	
Largeur 90 cm	
Evacuation et recyclage	
Sans moteur	

Accessoires d'installation obligatoires	
AD 754 045	110 €
Pièce de connexion (91,67 € HT)	
pour 2 tuyaux Aluflex cylindriques de Ø 150 mm	
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
AD 854 043	60 €
Pièce de connexion (50,00 € HT)	
pour 2 gaines plates Ø 150 mm avec lamelles de guidage	
Pour AL 400, en dessous.	
AD 854 045	110 €
Pièce de connexion (91,67 € HT)	
pour 2 gaines plates Ø 150 mm	
Pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.	

Accessoires d'installation en option	
AA 010 410	450 €
Grille de ventilation (375,00 € HT)	
pour installation en recyclage	
Inox, 90 cm, inclus les éléments de fixation, réglable en hauteur.	
AA 409 401	120 €
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL 90 cm.	(100,00 € HT)
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AA 409 431	160 €
Barre de renfort de meuble pour hotte de plan AL 120 cm.	(133,33 € HT)
Recommandée pour renforcer le plan de travail et en remplacement du châssis.	
AD 704 048	90 €
Collecteur d'air (75,00 € HT)	
Ø 150 mm cylindrique	
2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.	
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403 / AR 413.	
AD 704 049	90 €
Collecteur d'air (75,00 € HT)	
pour gaines plates Ø 150 mm.	
2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.	
Pour raccordement AL 400 vers le bas aux moteurs AR 403/AR 413.	
AD 853 010	60 €
Tuyau flexible pour gaine plate PVC Ø 150 mm	(50,00 € HT)
Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.	

Accessoires d'installation en option	
AA 400 510	220 €
Module adaptateur (183,33 € HT)	
pour contacteur de fenêtre combinable avec moteur Série 400.	

Hotte de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail qui à l'arrêt se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installée sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Fonction temporisation, 6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 5 W.
Intensité lumineuse 191 lx.
Caches de sortie d'air échangeables.
Éléments de raccordement en option.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 142.
Classe d'efficacité énergétique A+/A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage E/E
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C/C.
Niveau sonore min. min./max. position normale 44/45 db 59/61db

Conseils d'installation

Pour les caissons moteur séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 245.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol.
AL 400 121 : installation avec 4 Vario Série 200, ou 3 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 120 cm.
AL 400 191 : installation avec 3 Vario Série 200, ou 2 Vario Série 400 ou plan de cuisson largeur max. 92 cm.
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation en combinaison avec une plaque à induction CI 290 dans un plan de travail profondeur 60 cm.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



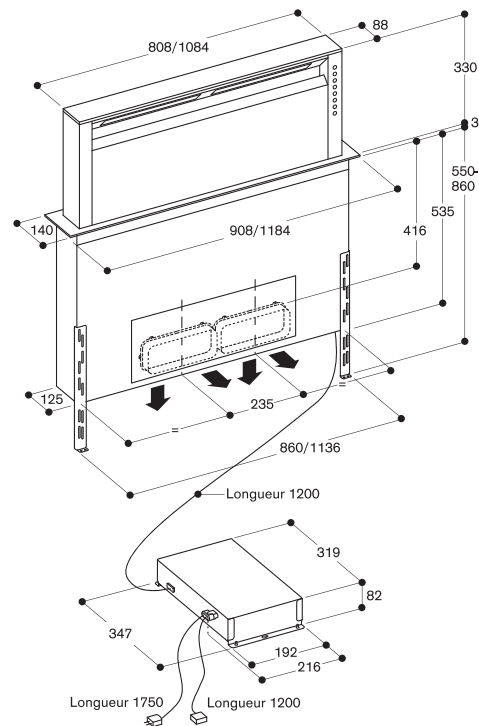
• AR 413 122

En cas d'installation du moteur dans le meuble bas avec combinaison VK ou VF, veiller à maintenir l'accessibilité aux robinets d'évacuation des Vario.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409 401/431.
Possibilité d'installer un four auto-ventilé sous-plan lorsque la configuration du meuble le permet.
Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et des poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Conseils d'installation complémentaires pages 208 - 210.

Valeurs de raccordement

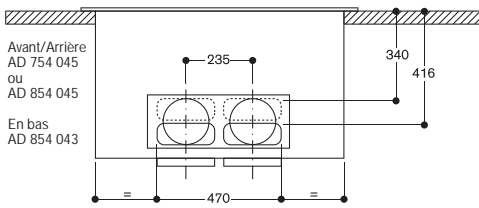
Puissance totale: 65/65 W.
Câble de raccordement 1,7 m, avec prise.
Câble de connexion 1,2 m.



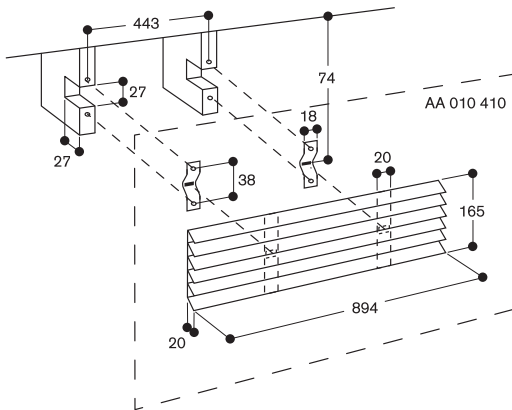
Raccord de tuyau 2 x 150 avant/arrière
Gaine plate avec AD 854 045
Tuyau rond avec AD 754 045

Raccord de tuyau 2 x 150 en bas
Gaine plate avec AD 854 043

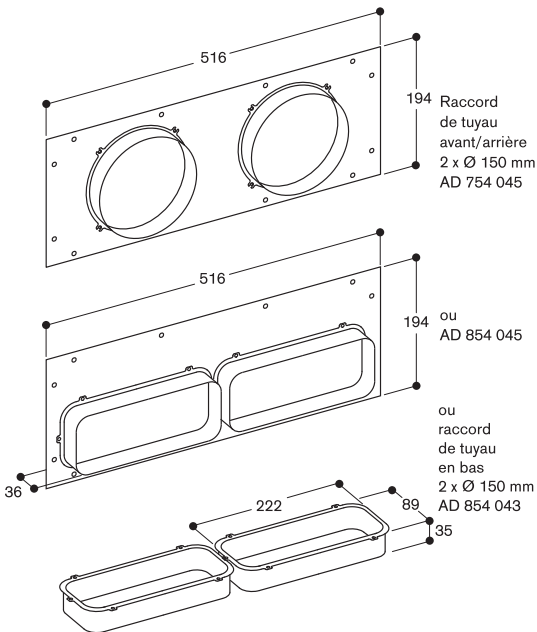
Position des raccords DN 150



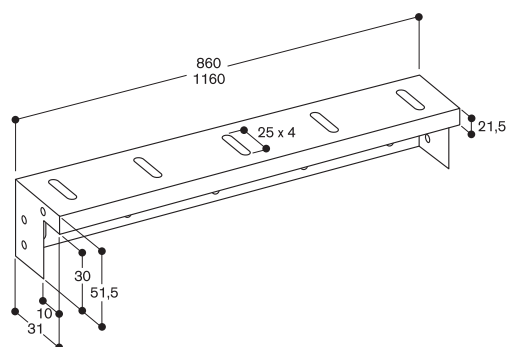
AA 010 410 Grille d'évacuation



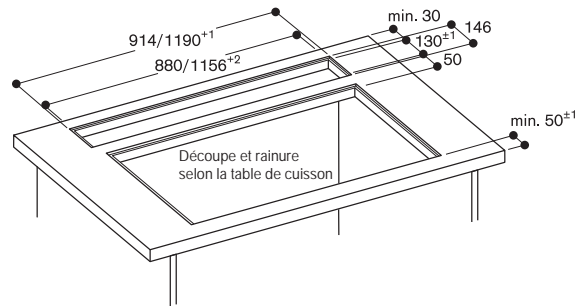
AD 754/854 045 et AD 854 043



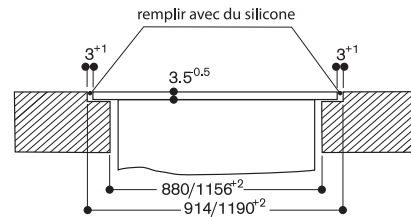
AA 409 401/431 Barre de renfort de meuble



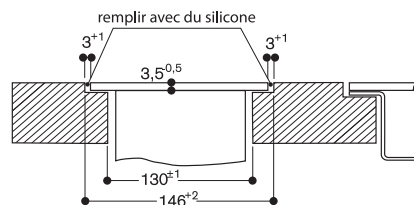
AL 400 - Installation à fleur de plan



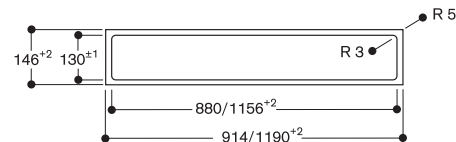
Coupe longitudinale



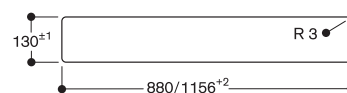
Coupe transversale



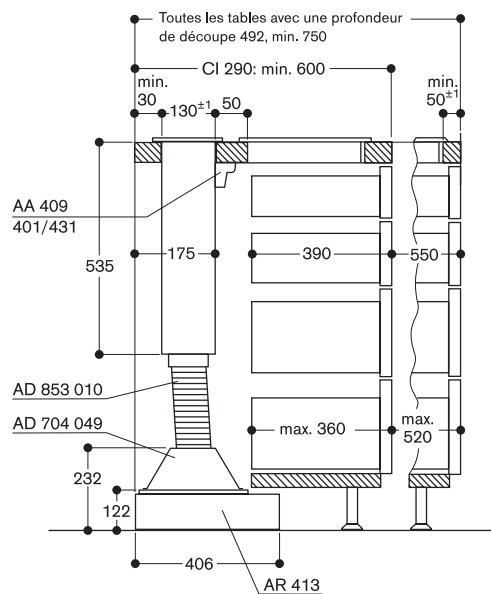
AL 400 Découpe pour installation à fleur de plan



AL 400 Découpe pour installation avec cadre apparent



Coupe transversale du meuble pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement par le bas.



Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes

- Le raccordement du tuyau est possible par l'avant, par l'arrière ou par le dessous de la hotte de plan de travail AL 400. Les pièces de connexion correspondantes sont disponibles et à commander selon la configuration.
- En cas d'intégration à l'arrière d'une table de cuisson gaz, il est possible d'utiliser des tuyaux en PVC. La puissance maximale des tables de cuisson gaz est de 18 kW.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous conseillons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates et 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adapté à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Si la hotte de plan de travail AL 400 121 est installée en mode recyclage, et en cas de cuisson intensive (par ex. utilisation du Vario Teppan Yaki), nous recommandons l'installation d'un second moteur AR 413 122 pour permettre une bonne capture des vapeurs, voir configuration d'installation exemple 6.
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki, Vario Gril électrique, Vario Friteuse doivent être placés au centre, par rapport à l'appareil de ventilation ; dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

Configuration d'installation 1

1 x AL 400 avec AR 403 122 (évacuation extérieure) / AR 413 122 (recyclage)

Raccordement par l'avant avec gaine plate ou Aluflex, Ø150mm ;
installation dans le meuble bas

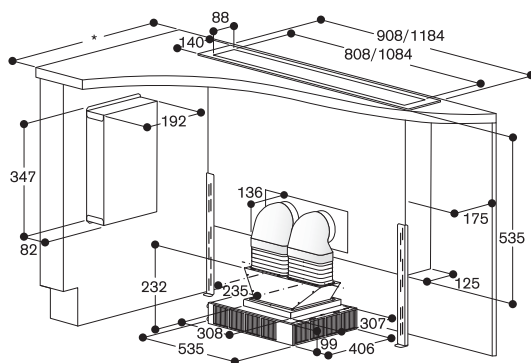
Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur. La pièce servant de réducteur (livrée de série) n'a pas besoin d'être installée dans ce cas.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 704 049 (collecteur d'air gaine plate pour AL 400, Ø150mm)
- 1 x AD 853 010 (tuyau flexible pour gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4104 (recyclage), SET1AL4204 (évacuation)
Largeur 120 cm : SET2AL4104 (recyclage), SET2AL4204 (évacuation)

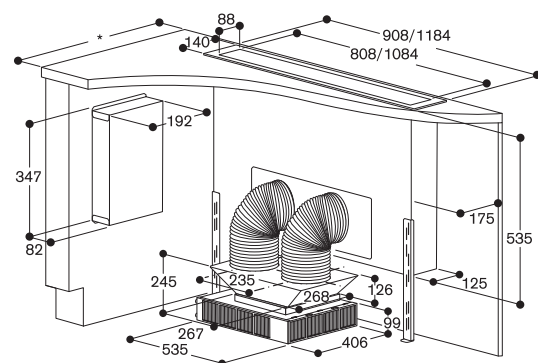


* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø 150 mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond pour AL 400, Ø150mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4102 (recyclage), SET1AL4202 (évacuation)
Largeur 120 cm : SET2AL4102 (recyclage), SET2AL4202 (évacuation)



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

Configuration d'installation 2

1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement par l'avant avec gaine plate ou Aluflex, Ø150mm ;
installation dans le meuble bas

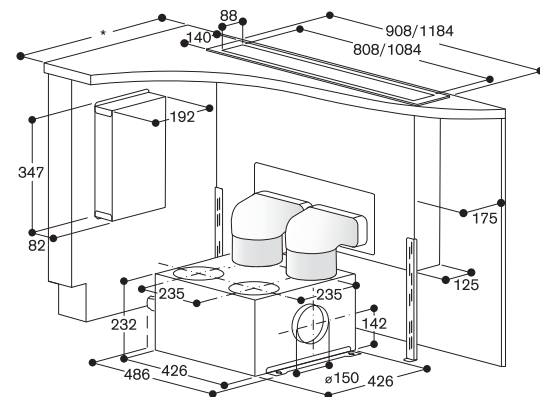
Bon à savoir

- Le raccordement au caisson moteur peut se faire indifféremment par l'avant ou l'arrière.
- Selon le type de tuyau choisi, il faut commander les pièces de connexion correspondantes, soit pour gaines plates, soit pour tuyaux ronds.
- Dans la configuration 1, un tuyau rond ou tuyau Aluflex peut s'avérer nécessaire selon la hauteur du meuble bas.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 045 (pièce de connexion pour gaines plates, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- Si nécessaire, 1 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150mm), selon hauteur du meuble bas
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Largeur 90 cm : SET1AL4401
Largeur 120 cm : SET2AL4401



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

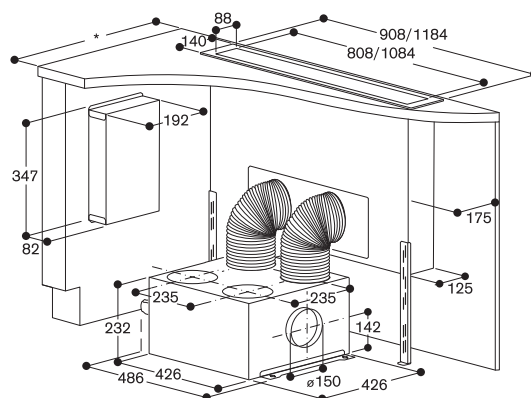
Liste des accessoires 2

- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Largeur 90 cm : SET1AL4402

Largeur 120 cm : SET2AL4402



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

Configuration d'installation 3

1 x AL 400 avec AR 403 122 (évacuation extérieure) / AR 413 122 (recyclage)

Raccordement par le bas avec gaine plate, Ø150mm ; installation dans le meuble bas

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être vissé directement sur le moteur. La pièce servant de réducteur (livrée de série) n'a pas besoin d'être installée dans ce cas.

Configuration d'installation 4

1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement par le bas avec gaine plate et Aluflex, Ø150mm ; installation dans la cave

Bon à savoir

- Le caisson moteur AR 400 142 peut également être installé dans un meuble situé dans une pièce voisine, par exemple la cave, comme alternative à l'installation dans le meuble bas.
- Pour cette configuration, il faut utiliser des tiges filetées ou des éléments de fixation, à fournir par le client ; ceux-ci se fixent aux supports de fixation livrés avec le moteur.

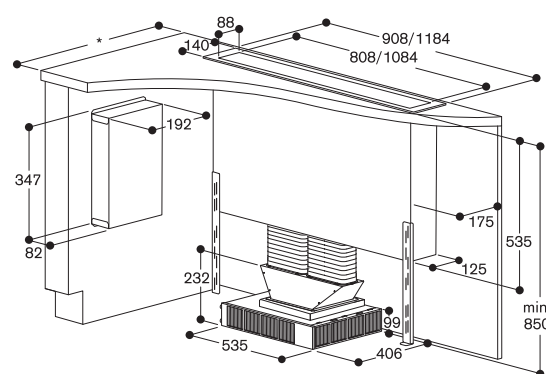
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
- 1 x AD 704 049 (collecteur d'air gaine plate pour AL 400, Ø150mm)
- 1 x AD 853 010 (tuyau flexible pour gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Largeur 90 cm : SET1AL4103 (recyclage), SET1AL4203 (évacuation)

Largeur 120 cm : SET2AL4103 (recyclage), SET2AL4203 (évacuation)



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

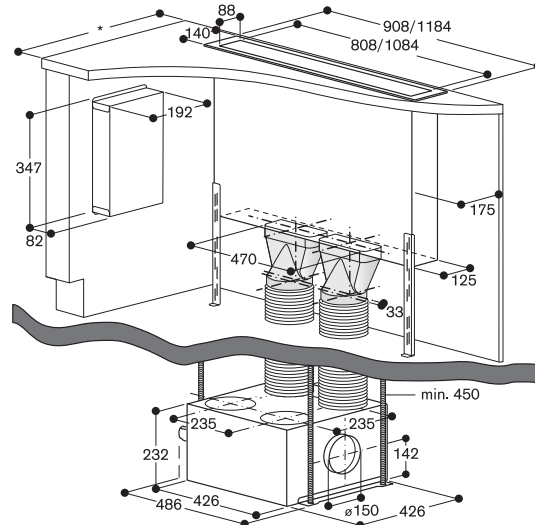
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- 4 x tiges filetées ou éléments de suspension (à prévoir car non fournis par nos soins)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Largeur 90 cm : SET1AL4403

Largeur 120 cm : SET2AL4403



* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de découpe 492 : min.750

Configurations d'installation recommandées pour hotte de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Configuration d'installation 5

1 x AL 400 avec AR 401 142

Raccordement par le bas avec gaine plate et Aluflex, Ø150mm ; installation sur mur extérieur

Bon à savoir

- Pour une installation compacte en mode évacuation, la solution du moteur AR 401 142 sur un mur extérieur est idéale.
- Dans cette configuration, il est possible de faire passer les tuyaux vers l'extérieur par la cave. Il faut toutefois maintenir une distance minimum de 100 cm entre la sortie d'air vers le bas de la AL 400 et le moteur AR 401 142. Il faut également respecter la distance minimale de la sortie d'air du moteur : distance entre le sol et le milieu du tuyau : 60 cm.
- Pour le perçage du sol vers la cave, il faut respecter les réglementations locales de construction (notamment celles concernant la protection incendie)
- Les gaines peuvent également passer par le socle des meubles de cuisine.

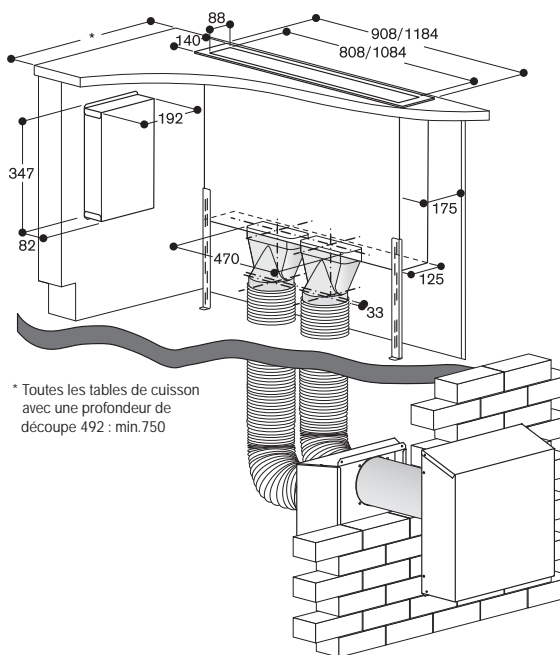
Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (pièce de connexion pour gaines plates, par le dessous, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø 150mm) ; selon la configuration des tuyaux de raccordement, des tuyaux supplémentaires peuvent être nécessaires (Aluflex ou tuyaux ronds Naber Ø150mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond pour AL 400, Ø150mm)
- 1 x AD 702 052 (tuyau télescopique de traversée murale, Ø200mm)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Largeur 90 cm : SET1AL4801

Largeur 120 cm : SET2AL4801



Configuration d'installation 6

1 x AL 400 121 avec 2 x AR 413 122 (recyclage)

Raccordement par l'avant avec gaine plate, Ø150mm ; installation dans le meuble bas

Bon à savoir

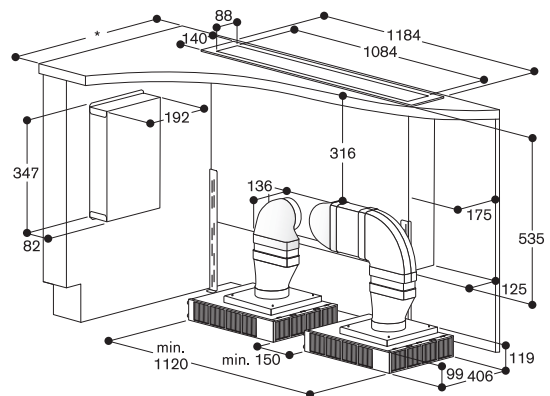
- Si la hotte de plan de travail AL 400 121 est installée en mode recyclage et pour des cuissons intensives (par ex. Vario Teppan Yaki), nous recommandons l'installation d'un second moteur AR 413 122 pour assurer une bonne performance d'aspiration des vapeurs.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 754 045 (pièce de connexion pour gaines rondes, 2 x Ø150mm)
- 2 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 2 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Largeur 120 cm : SET2AL4105 (recyclage)





VL 414 111	1.240 €
Inox	(1.033,33 € HT)
Largeur 11 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur ni bouton de commande	

Accessoires d'installation obligatoires

AA 490 111	930 €
Bouton de commande	(775,00 € HT)
Vario pour Vario aérateur Série 400	
Inox.	

AD 724 041	30 €
Adaptateur	(25,00 € HT)
complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm.	
Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414/041/040.	

AD 724 042	70 €
Pièce de connexion	(58,33 € HT)
pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm.	
Pour VL 414/041/040.	
Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire	

AD 854 046	70 €
Raccord gaine plate	(58,33 € HT)
Pièce de connexion pour VL 414 et VL 040/041, pour gaine plate Ø 150 mm	
Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudées	
Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour îlot.	

Accessoires d'installation

AS 070 001	60 €
Entretoise pour	(50,00 € HT)
prolongation, nécessaire si installation à côté de VK ou VF.	

VA 420 010	130 €
Barrette de jonction	(108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400.	

VA 420 011	130 €
Barrette de jonction	(108,33 € HT)
pour installation classique sur le plan de travail de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.	

VA 420 000	130 €
Barrette de jonction	(108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400.	

VA 420 001	130 €
Barrette de jonction	(108,33 € HT)
pour installation à fleur de plan de plusieurs appareils Vario Série 400 avec couvercle inox ou barrette d'ajustement.	

Vario Aérateur Série 400

VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Flexibilité de la distribution de la puissance, aspiration ciblée des vapeurs au niveau des aérateurs ouverts
- Cadre en inox massif d'une épaisseur de 3 mm travaillé avec une grande précision
- Peut être installé sur le plan de travail avec cadre apparent ou à fleur de plan
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Caractéristiques

Aérateur à ouverture manuelle. Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle. Filtres à graisses métallique avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle. Eléments de raccordement en option.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 122 avec le bouton de commande AA 490 111. Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A++ à E. Consommation énergétique 42,7 kWh/an. Classe d'efficacité du moteur A. Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C. Niveau sonore min. 56 dB /max. 68 dB position normale.

Conseils d'installation

Il est recommandé d'installer 1 moteur par VL. Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol. Largeur maximale de la table de cuisson entre 2 VL : 60 cm. L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus. Les fixations complémentaires de serrage sont accessibles par le haut, plage de serrage 30-50 mm. Lors de l'installation avec le couvercle VA 440 ou la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario Série 400, dont 1 au moins avec un couvercle, la barrette d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Lors d'une combinaison de plusieurs Vario Série 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation. Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 10 mm pour un montage sur le plan avec cadre apparent et d'au moins 13 mm lorsqu'il est affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des forêts appropriés, en particulier dans le cas

VA 450 110

Barrette d'ajustement (41,67 € HT) pour couvercle, en inox largeur 11 cm. Accessoire nécessaire lors de l'installation combinée de plusieurs appareils Vario Série 400 dont l'un au moins avec couvercle, pour compenser la différence de profondeur.

Accessoires en option

AA 414 010	60 €
Défecteur d'air pour	(50,00 € HT)
installation VL 414 à côté d'appareils de cuisson gaz.	

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 122



• AR 401 122



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

de plans de travail minces.

Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération. Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail :

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

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

La largeur de la jonction dépend de la tolérance entre les appareils et la découpe du plan de travail.

Dans le cas d'installation de plusieurs Vario dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

En cas d'utilisation à côté d'un appareil gaz, le déflecteur d'air AA 414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation à côté d'appareils gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

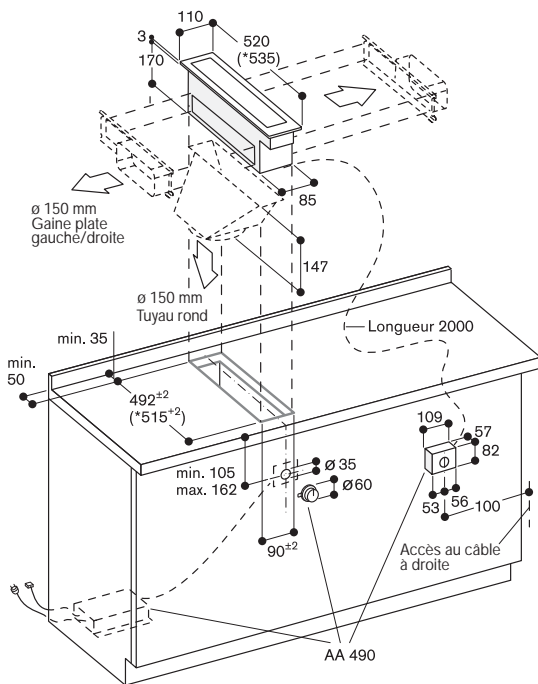
En cas d'installation à côté du VP 414, les gaines plates ne doivent pas être positionnées sous le VP 414.

Conseils d'installation

complémentaires en pages 214 - 218.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2,0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.



* Avec barrette d'ajustement.

Raccordement gaine plate gauche/droite

Ø 150 avec AD 854 046

Raccordement tuyau rond en dessous

Ø 150 avec AD 724 042

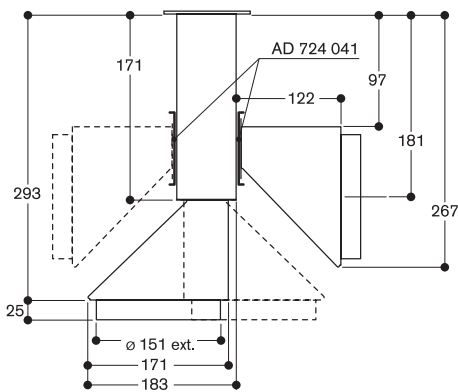
Raccordement tuyau rond gauche/droite

Ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

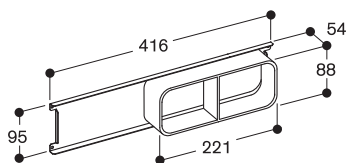
Se référer aux schémas de montage pour :

- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

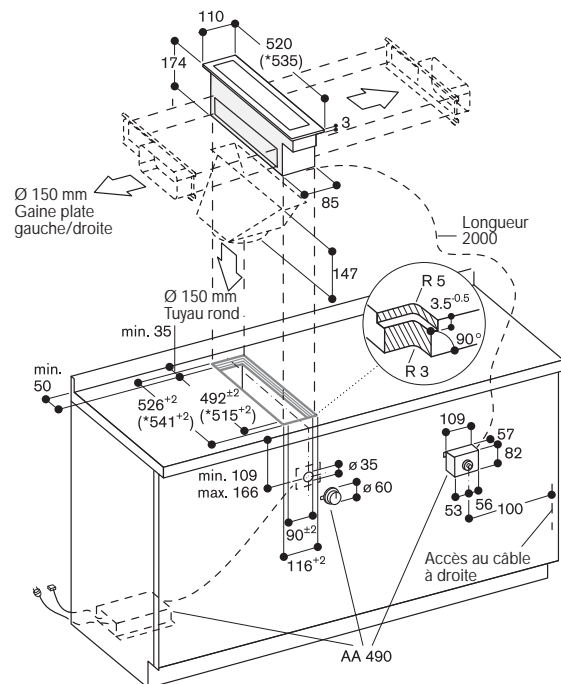
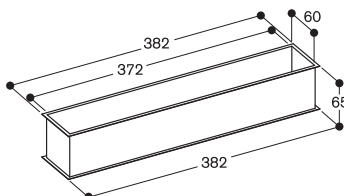
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046



AS 070 001



* avec barrette d'ajustement

Raccordement gaine plate gauche/droite

Ø 150 avec AD 854 046

Raccordement tuyau rond en dessous

Ø 150 avec AD 724 042

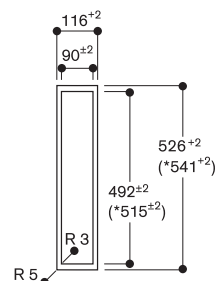
Raccordement tuyau rond gauche/droite

Ø 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Se référer aux schémas de montage pour :

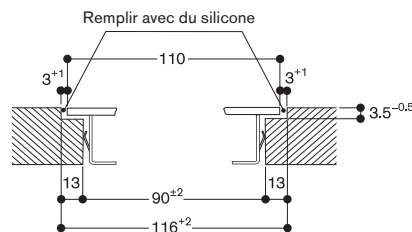
- positionnement des boutons de commande
- configuration pour une répartition flexible de la puissance

Vue du dessus

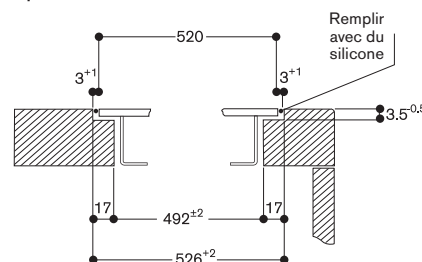


* Avec barrette d'ajustement.

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation d'un couvercle ou d'une barrette d'ajustement, faire attention à la découpe plus profonde et à la largeur de la rainure à l'avant et à l'arrière.



AA 490 111 930 €
 Bouton de commande (775,00 € HT)
 Inox

Accessoire en option
 AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT)
 pour contacteur de fenêtre.
 Combinable avec moteurs série 400

Caissons moteurs correspondants
 voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Bouton de commande Vario pour Vario aérateur Série 400
 AA 490

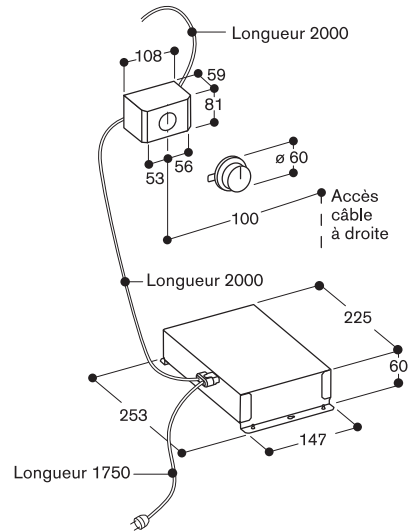
- Bouton de commande en inox massif
- Se combine parfaitement avec les Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Bandeau de commande
 Bouton de commande en façade avec anneau lumineux et marquage des puissances.

Caractéristiques
 3 vitesses électroniques.
 Position temporisation, 6 min.

Conseils d'installation
 Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible. Fixer le boîtier électronique de contrôle sur la paroi latérale du meuble bas, et non sur le plancher bas du meuble ou directement sur le sol. En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement
 Puissance totale: 10 W.
 Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement du tuyau au Vario aérateur est possible à droite, à gauche ou par le bas.
- En cas d'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est interdit, pour des raisons de sécurité à cause du dégagement de chaleur, d'utiliser des tuyaux en PVC (par ex. gaines plates).
- Dans ce cas nous recommandons un raccordement du Vario aérateur vers le bas, avec le tuyau rond Aluflex (avec l'accessoire de raccordement AD 724 042).
- A cause de la profondeur des appareils Vario Teppan Yaki, Vario gril électrique, Vario friteuse et Vario cuisson vapeur il n'est pas possible de raccorder le Vario aérateur à droite ou à gauche avec des gaines plates. Nous conseillons le raccordement par le côté opposé si cela est possible, ou par le bas.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous préconisons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates avec 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion pour 2 conduits.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adapté à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki, Vario Gril électrique, Vario Friteuse doivent être placés au centre ; dans le cas d'un Vario Gril électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

Configuration d'installation 1

1 x VL 414 avec AR 400 142

Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

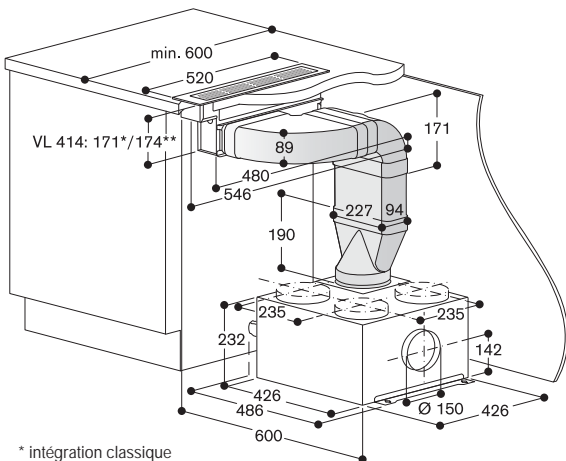
Bon à savoir

Le raccordement au caisson moteur AR 400 est possible au niveau des 4 entrées d'air.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4401

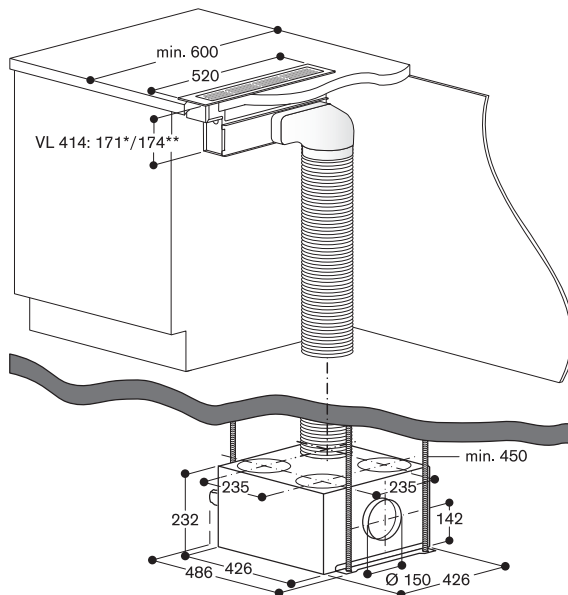


* intégration classique
** intégration à fleur de plan

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 042 (raccord gaine plate adaptateur cylindrique 90°)
- 1 x AD 751 010 (tuyau Aluflex rond, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4403



* intégration classique
** intégration à fleur de plan

Configuration d'installation 2**1 x VL 414 avec AR 413 122 (recyclage)**

Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

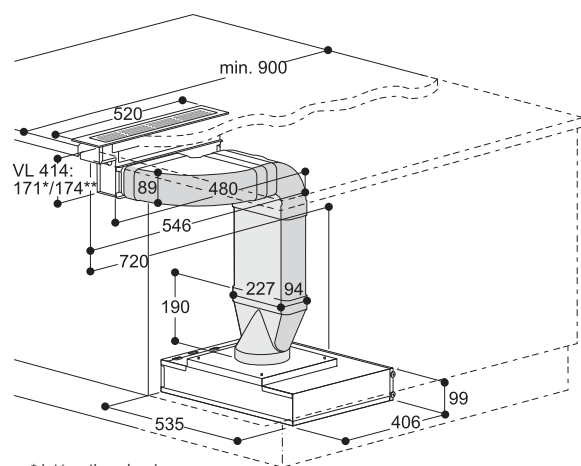
Bon à savoir

- Le caisson moteur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction du côté souhaité pour l'évacuation de l'air recyclé et pour accéder au filtre pour son remplacement.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²). Nous conseillons d'installer la grille de ventilation AA 010 410.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée de série avec le moteur.
- Distance minimale avec la paroi du meuble pour le remplacement du filtre à charbon, lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4101

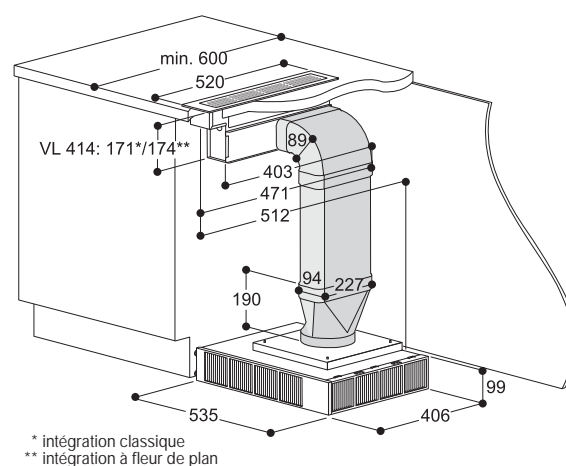


* intégration classique
 ** intégration à fleur de plan

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4102



* intégration classique
 ** intégration à fleur de plan

Configurations d'installation recommandées pour Vario aérateur de plan de travail Série 400 et moteurs séparés Série 400

Configuration d'installation 3

1 x VL 414 avec AR 403 122 (Evacuation extérieure)

Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

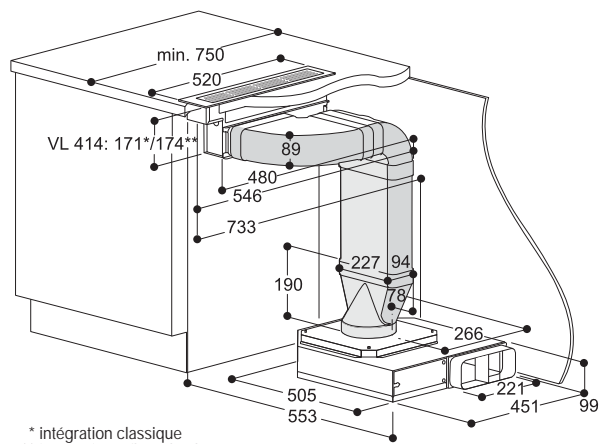
Bon à savoir

La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée de série avec le moteur.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4201

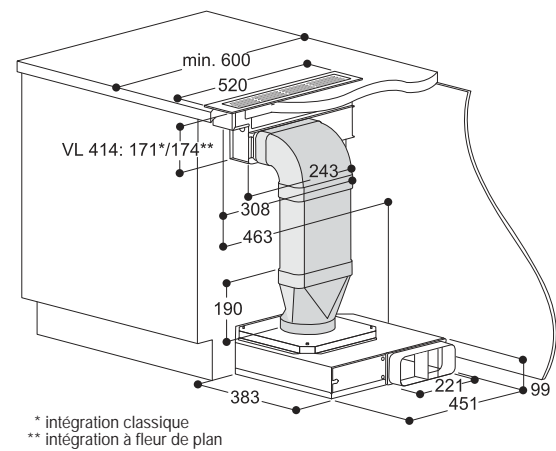


* intégration classique
** intégration à fleur de plan

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4202



* intégration classique
** intégration à fleur de plan

Configuration d'installation 4**1 x VL 414 avec AR 410 110 (recyclage)**

Gaine plate avec 2 x coude 90°

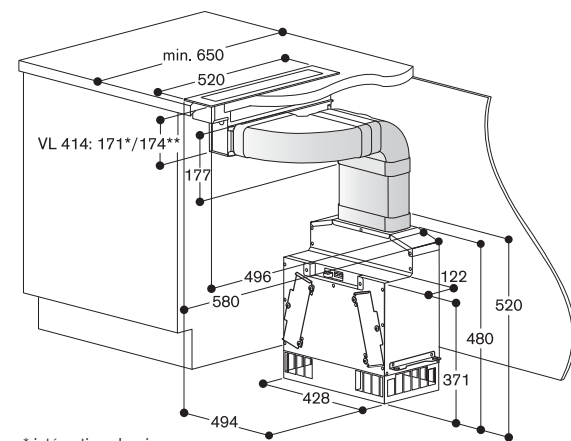
Bon à savoir

- Le remplacement des filtres à charbon CleanAir peut être effectué par les 2 côtés du moteur.
- Prévoir l'accessibilité aux filtres à charbon CleanAir dans le meuble bas pour le remplacement.
- Possibilité de placer le moteur directement sur le sol ou de le fixer avec les équerres de fixation dans la découpe réalisée dans le meuble bas.
- Pour la 2e configuration, selon la profondeur de l'îlot, nécessité d'utiliser une seconde gaine plate AD 852 010.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4103.

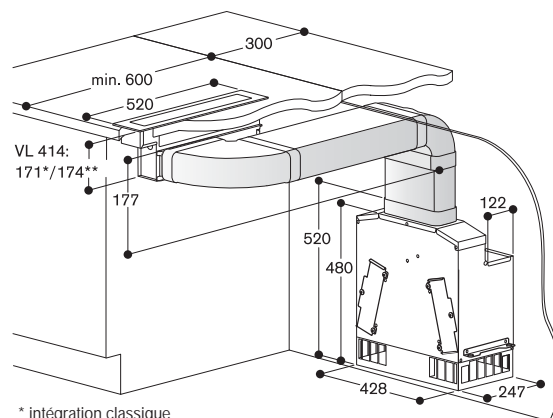


* intégration classique
 ** intégration à fleur de plan

Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4103.



* intégration classique
 ** intégration à fleur de plan

Configuration d'installation 5**1 x VL 414 avec AR 400 132 (Evacuation extérieure)**

Gaine plate avec 2 x coude 90°

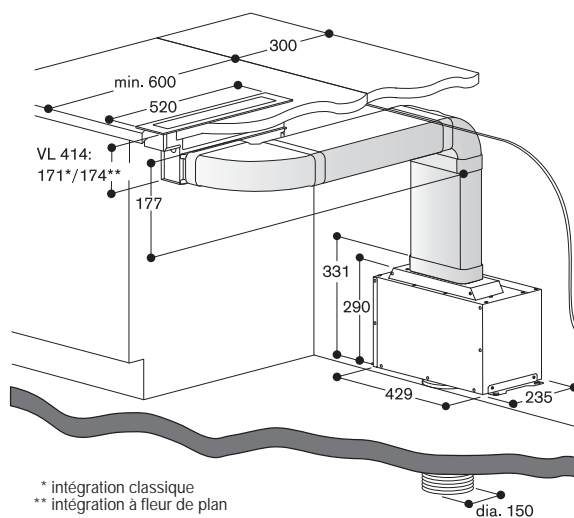
Bon à savoir

Installation dans un meuble bas, à l'horizontale ou à la verticale selon la direction des gaines d'évacuation. Une découpe est nécessaire dans le plancher inférieur.

Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 414, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 2 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence : SET1VL4203.



* intégration classique
 ** intégration à fleur de plan



▼Nouveau

CVL 410 100 ▼ **7.570 €**
 Intégration à fleur (6.308,33 € HT) de plan
 Largeur 87,7 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend

CI 422 101
 CI 414 101
 VL 410 111
 AA 490 111
 VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires

AD 854 046 **70 €**
 Raccord gaine plate (58,33 € HT) Ø150mm
 Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour ilot.

Accessoires en option

AA 400 510 **220 €**
 Module adaptateur (183,33 € HT) pour contacteur de fenêtre.

CA 051 300 **400 €**
 Teppan Yaki en (333,33 € HT) matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.

CA 052 300 **240 €**
 Plaque à griller en (200,00 € HT) fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.

GP 900 001 **110 €**
 Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900 002 **120 €**
 Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900 003 **140 €**
 Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900 004 **180 €**
 Poêle Frying-Sensor (150,00 € HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 28 cm.

WP 400 001 **270 €**
 Poêle Wok en inox (225,00 € HT) multi-couches
 Avec poignée et fond arrondi, diamètre 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001 **190 €**
 Support adaptateur (158,33 € HT) pour poêle Wok
 Utilisable uniquement sur Vario induction Wok.

Set Vario de cuisson Flex induction + Wok induction + Vario aérateur Série 400

CVL 410 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour la poêle Wok à fond arrondi, avec accessoire adaptateur
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

Performances du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
 Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Zone de cuisson Ø 32 cm.
 Fonction Wok.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Aérateur à ouverture manuelle.
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+.
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant. S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Profondeur d'encastrement 174 mm.
 Epaisseur du bandeau de façade 16 - 23 mm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation

complémentaires pages 224 - 225.

Valeurs de raccordement

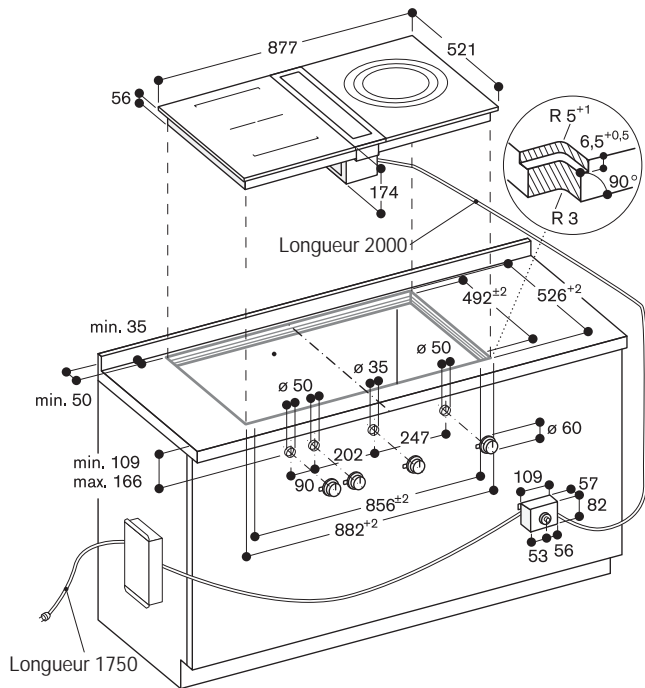
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,4 kW.

Puissance de raccordement Vario aérateur 10 W.

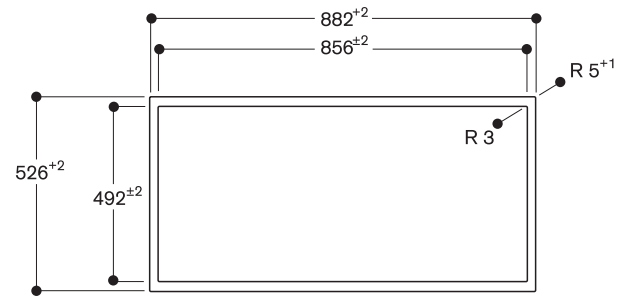
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.

Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.

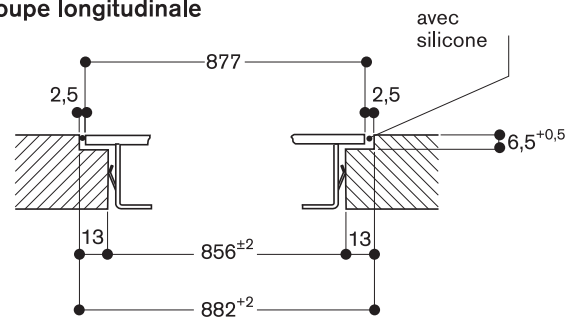
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



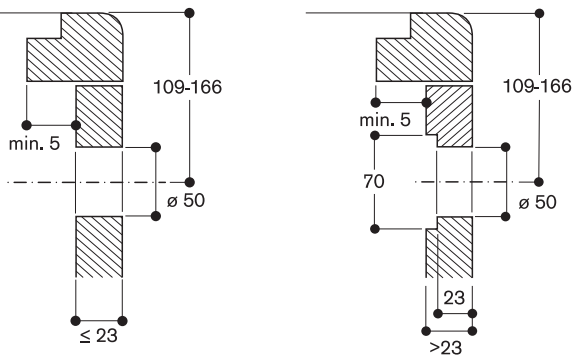
Vue du dessus



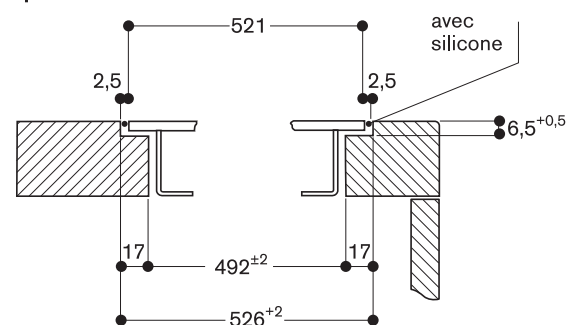
Coupe longitudinale



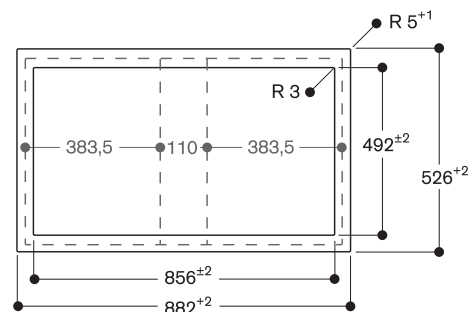
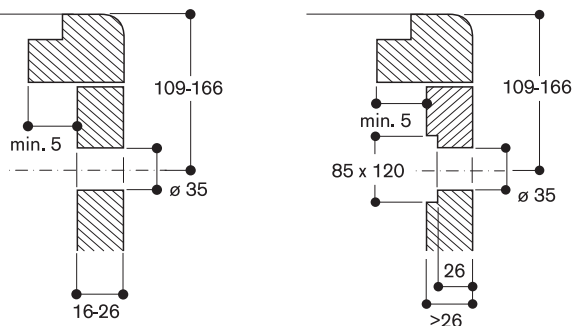
Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Coupe transversale



Aérateur de plan de cuisson VL 410



383,5	CI 41 / CI 42
110	VL 410
383,5	CI 41 / CI 42
877	
-21	Partie affleurante
856±2	Découpe
+21	Partie affleurante
+5	Joint silicone
882±2	Découpe avec rainure



▼Nouveau

CVL 420 100▼ 6.950 €
 Intégration à fleur (5.791,67 € HT) de plan
 Largeur 87,7 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage
 Livré sans moteur et sans gaines de raccordement

Le prix comprend

CI 422 101 (2x)
 VL 410 111
 AA 490 111
 VA 422 000 (2x)

Accessoires d'installation obligatoires

AD 854 046 70 €
 Raccord gaine plate (58,33€ HT)
 Ø150mm
 Hauteur d'installation compacte permettant une installation au sol pour îlot.

Accessoires en option

AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT) pour contacteur de fenêtre.
CA 051 300 400 €
 Teppan Yaki en (333,33€ HT) matériau multi-couches
 Pour table de cuisson Flex Induction.
CA 052 300 240 €
 Plaque à griller en (200,00€ HT) fonte d'aluminium
 Revêtement anti-adhésif.
 Pour table de cuisson Flex Induction.
GP 900 001 110 €
 Poêle Frying-Sensor (91,67€ HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.
GP 900 002 120 €
 Poêle Frying-Sensor (100,00€ HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.
GP 900 003 140 €
 Poêle Frying-Sensor (116,67€ HT) en inox
 Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

Set Vario de cuisson Flex induction + Vario aérateur Série 400 CVL 420 100

- Intégration à fleur de plan de travail
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieure ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
 38 x 24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performances du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Bandeau de commande

Boutons de commande avec anneau lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.
 Confort d'utilisation de la table de cuisson grâce au display bicolore (blanc/orange).
 Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
 Fonction Frying-Sensor.
 Fonction Booster.
 Chronomètre.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Fonction temporisation, 6 min.
 Aérateur à ouverture manuelle.
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Valeurs de consommation du Vario aérateur

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR403122.
 Classe d'efficacité énergétique A+.
 Consommation énergétique 42,7 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 232 - 233 - 234 - 235



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110

Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin individuel de chaleur résiduelle.
 Coupure de sécurité.

Conseils d'installation

Installation obligatoire avec un caisson moteur séparé en mode évacuation ou recyclage.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et la ventilation.

Si l'épaisseur du panneau de façade est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut éviter à l'arrière du panneau).

Le système de montage nécessite une découpe avec un rebord d'au moins 13 mm pour un montage affleurant.

S'assurer que la section de coupe est de 90° en continu.

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

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

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

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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

Profondeur d'encastrement 174 mm.

Epaisseur du bandeau de façade 16 - 23 mm.

L'appareil s'intègre dans le plan de travail par le dessus.

Conseils d'installation

complémentaires pages 224 - 225.

Valeurs de raccordement

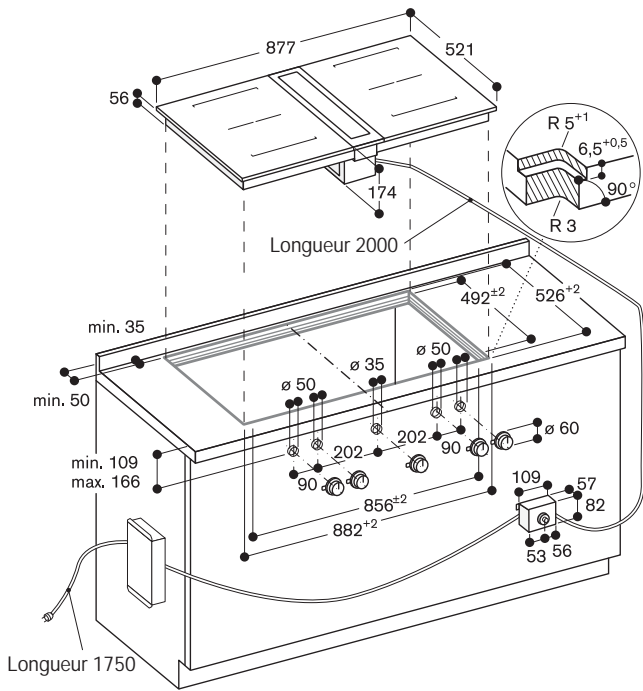
Puissance de raccordement Vario de cuisson 7,4 kW.

Puissance de raccordement Vario aérateur 10 W.

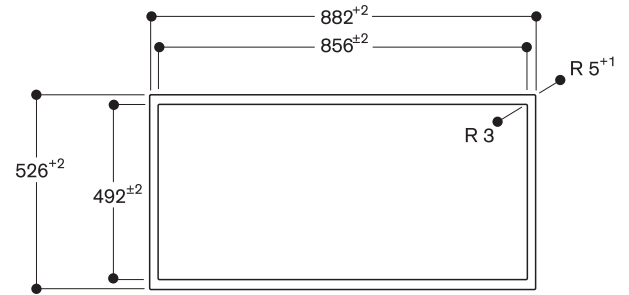
Câble de raccordement Vario de cuisson 1,5 m sans prise.

Câble de raccordement Vario aérateur 1,8 m avec prise.

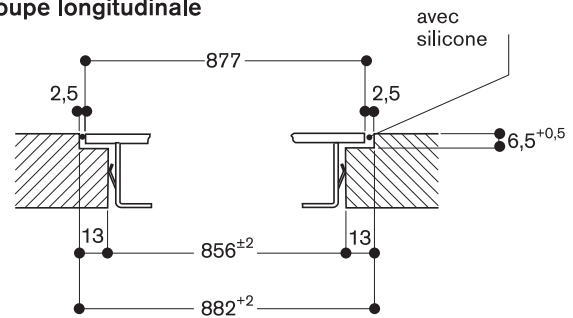
Câble de raccordement 2,0 m entre Vario aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.



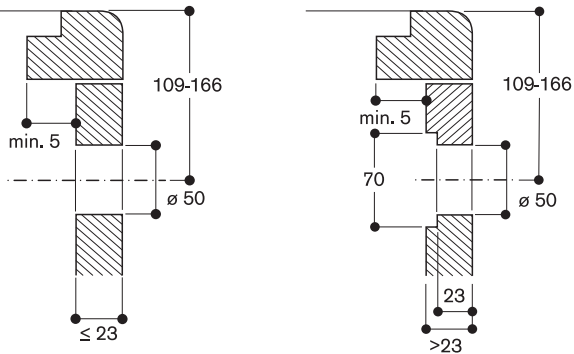
Vue du dessus



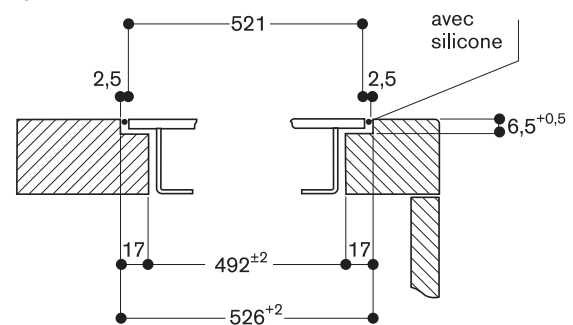
Coupe longitudinale



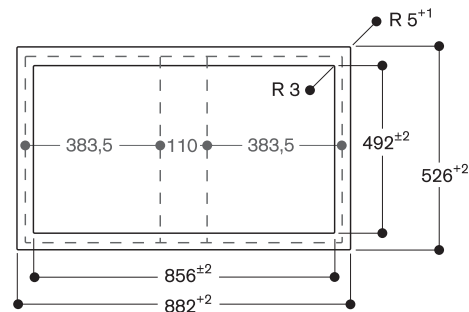
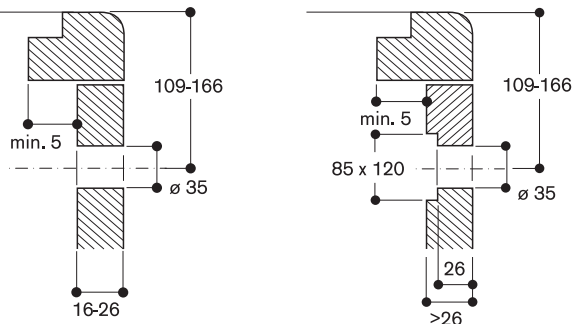
Plaques de cuisson à induction CI 422



Coupe transversale



Aérateur de plan de cuisson VL 410



383,5	CI 42
110	VL 410
383,5	CI 42
877	
-21	Partie affleurante
856 ⁺²	Découpe
+21	Partie affleurante
+5	Joint silicone
882 ⁺²	Découpe avec rainure

Configurations d'installation recommandées pour le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail Série 400 intégré et moteurs séparés Série 400

Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement du tuyau au Vario aérateur est possible à droite, à gauche ou par le bas.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous préconisons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates avec 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion pour 2 conduits.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adaptée à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les appareils composant le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400 ne sont pas inclus dans les références SET1AD... ou SET2AD... (qui comprennent moteur + accessoires)
- D'autres exemples de configurations avec des Vario de cuisson induction et le Vario aérateur de plan de travail figurent au niveau du VL 414 (page)
- Fixer le boîtier électronique de manière sécurisée à la paroi latérale du meuble bas ; ne pas le placer sur le plancher inférieur ou sur le sol.

Exemple d'installation 1 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure)
Avec profondeur plan de travail min. 60 cm

Combinaison

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 403 122 (évacuation extérieure).

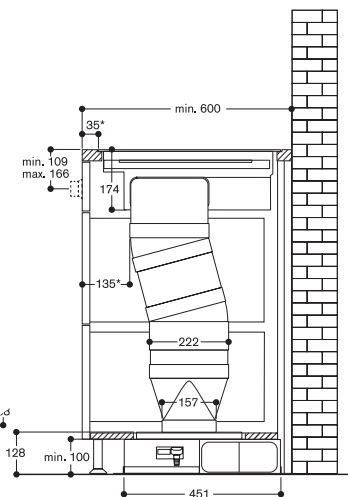
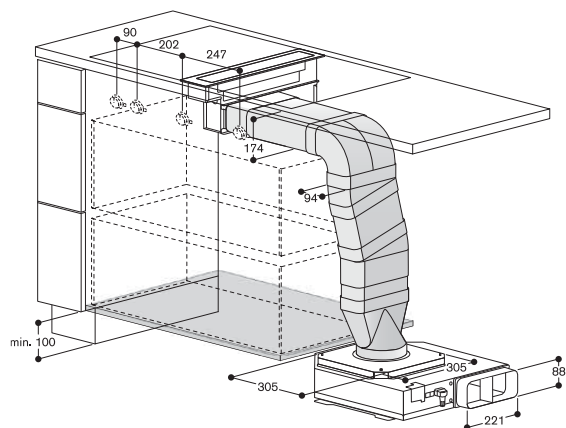
Bon à savoir

- Possibilité d'installer des tiroirs grande profondeur sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 2 x AD 852 040 (pièce de connexion gaine plate Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 2 x AD 852 032 (coude gaine plate 15° horizontal Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET1ADAR40.



* Mesure recommandée, peut être ajustée.

Exemple d'installation 2 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure)
Avec profondeur plan de travail min. 71 cm

Combinaison

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 403 122 (évacuation extérieure).

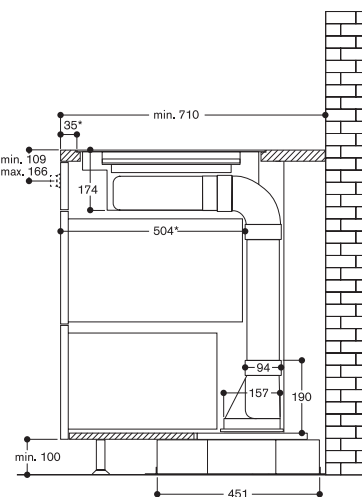
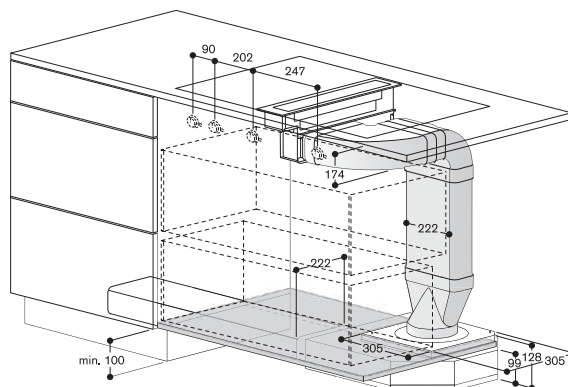
Bon à savoir

- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET2ADAR40.



* Mesure recommandée, peut être ajustée.

Exemple d'installation 1 (recyclage)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (recyclage)
Avec profondeur plan de travail min. 68 cm

Combinaison

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 413 122 (recyclage).

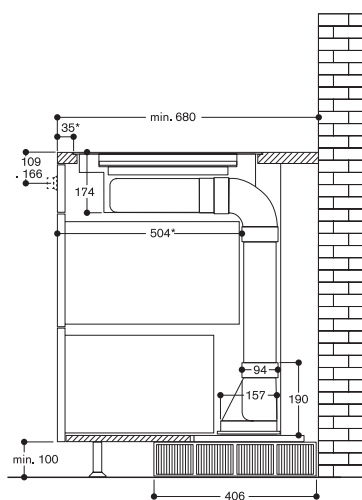
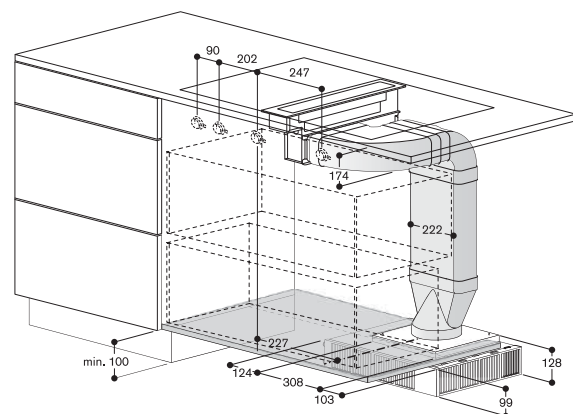
Bon à savoir

- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- Installation sans grille de ventilation possible. La distance minimum recommandée entre le meuble et les ouvertures pour le remplacement des filtres s'il n'y a pas de grille directement sur l'avant : 15 cm.
- Les filtres peuvent être remplacés par l'avant.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence : SET1ADAR41.



* Mesure recommandée, peut être ajustée.

Exemple d'installation 2 (recyclage)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (recyclage)
Avec profondeur plan de travail min. 90 cm

Combinaison

Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré en combinaison avec moteur séparé AR 413 122 (recyclage).

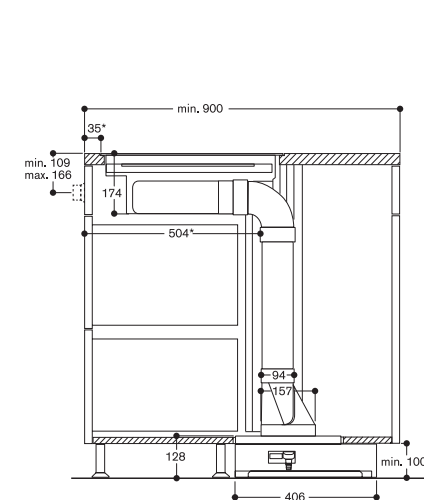
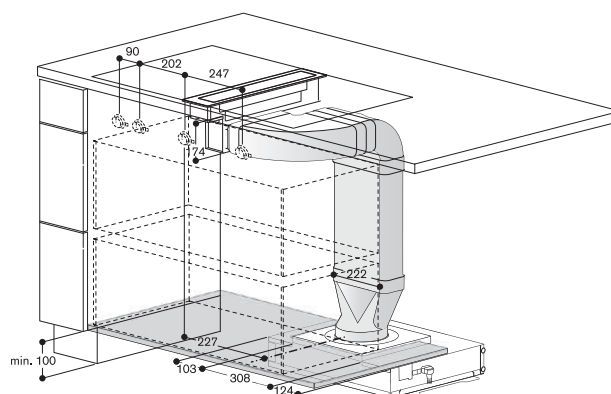
Bon à savoir

- Possibilité d'installer des tiroirs raccourcis sous le Vario Set Flex Induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- La grille de ventilation est située à l'arrière. La distance minimum recommandée entre le meuble et les ouvertures pour le remplacement des filtres s'il n'y a pas de grille directement sur l'avant : 15 cm.
- Les filtres peuvent être remplacés par l'arrière.
- La pièce de connexion Ø 150 mm est livrée avec le moteur.

Liste des accessoires

- 1 x AR 413 122 (moteur de plinthe Série 400)
- 1 x AD 854 046 (pièce de connexion pour VL, Ø 150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate horizontale 90° Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical Ø 150 mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique Ø 150 mm)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander moteur et accessoires en une seule référence (sans grille de ventilation) : SET2ADAR41.



* Mesure recommandée, peut être ajustée.



AI 442 160	3.790 €
Inox (3.150,00 € HT)	
Largeur 160 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur	
Livrée sans cheminée	
AI 442 120	3.420 €
Inox (2.850,00 € HT)	
Largeur 120 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur	
Livrée sans cheminée	
AI 442 100	3.240 €
Inox (2.700,00 € HT)	
Largeur 100 cm	
Evacuation extérieure ou mode recyclage	
Sans moteur	
Livrée sans cheminée	

Accessoires d'installation obligatoires

AD 442 016	590 €
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus (491,67 € HT)	
Longueur: 620 mm.	
AD 442 026	710 €
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus (591,67 € HT)	
Longueur: 860 mm.	
AD 442 116	710 €
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus (591,67 € HT)	
Longueur: 620 mm.	
AD 442 126	830 €
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus (691,67 € HT)	
Longueur: 860 mm.	

Accessoires en option

AA 400 510	220 €
Module adaptateur pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400. (183,33 € HT)	
AA 442 110	200 €
2 Filtres CleanAir de remplacement pour module de recyclage AA442810. (166,67 € HT)	
AA 442 810	370 €
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration (308,33 € HT)	
Pour le recyclage de l'air.	
Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.	
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (98%).	
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.	
Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).	
Pour l'installation à l'intérieur de la cheminée.	
Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.	
AD 442 396	300 €
Collerette de finition pour cheminée inox. (250,00 € HT)	

Hotte îlot Série 400

AI 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor. Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.

Puissance des ampoules 4 x 10 W
Intensité lumineuse 1390 lx.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 143.

Classe d'efficacité énergétique A/A/A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 49,1/49,5/51,3 kWh/an.

Classe d'efficacité du moteur A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B/B.

Niveau sonore min./max. 45/62 - 44/62 - 44/61 dB position normale.

Conseils d'installation

Les caissons moteur séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 245.

La cheminée en 2 parties incluant le kit de montage doit obligatoirement être recommandée en accessoire d'installation. Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, installé dans la cheminée intérieure.

Caissons moteurs correspondants

voir pages 230 - 231 - 232



• AR 400 142



• AR 400 143



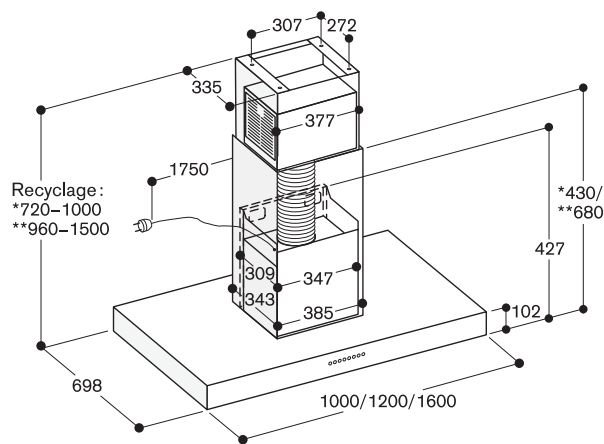
• AR 401 142

Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

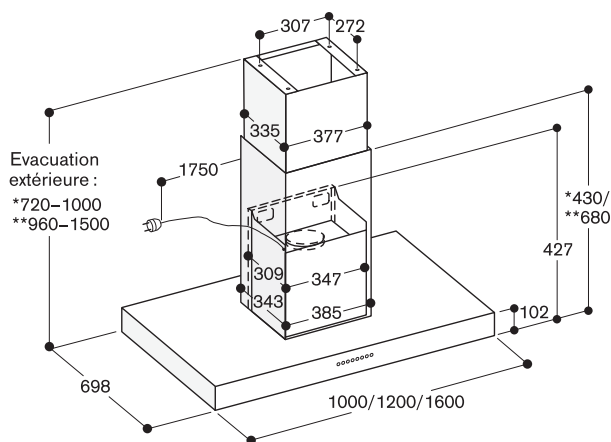
Puissance totale: 50/50/50 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.

** avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.

Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 016 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.

** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 026 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.

Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



AW 442 160 3.240 €
Inox (2.700,00 € HT)

Largeur 160 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

AW 442 120 2.880 €
Inox (2.400,00 € HT)

Largeur 120 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

AW 442 190 2.600 €
Inox (2.166,67 € HT)

Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Sans moteur
Livrée sans cheminée

Accessoires d'installation obligatoires

AD 442 012 230 €
Cheminée inox pour (191,67 € HT)
évacuation

Longueur: 620 mm.
AD 442 022 300 €
Cheminée inox pour (250,00 € HT)
évacuation

Longueur: 860 mm.
AD 442 112 300 €
Cheminée inox pour (250,00 € HT)
recyclage

Longueur: 620 mm.
AD 442 122 360 €
Cheminée inox pour (300,00 € HT)
recyclage

Longueur: 860 mm.

Accessoires en option

AA 400 510 220 €
Module adaptateur (183,33 € HT)
pour contacteur de fenêtre

Combinable avec moteurs de la Série 400

AA 442 110 200 €
2 filtres CleanAir de (166,67 € HT)
remplacement pour module de recyclage AA 442 810.

AA 442 810 370 €
Module de recyclage (308,33 € HT)
avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration

Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.

Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (98%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.

AD 442 392 270 €
Collerette de finition (225,00 € HT)
pour cheminée

Inox.

Hotte murale Série 400

AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor. Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 4 x 10 W.
Intensité lumineuse 1010 lx.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 400 143.
Classe d'efficacité énergétique A/A/A+ pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 49,8/43,3/41,6 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse A/A/A.
Niveau sonore min./max. 47/64 - 47/64 - 47/63 dB position normale.

Conseils d'installation

Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure sont répertoriés page 245.
La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.
En mode recyclage, commander

Caissons moteurs correspondants voir pages 230 - 231 - 232



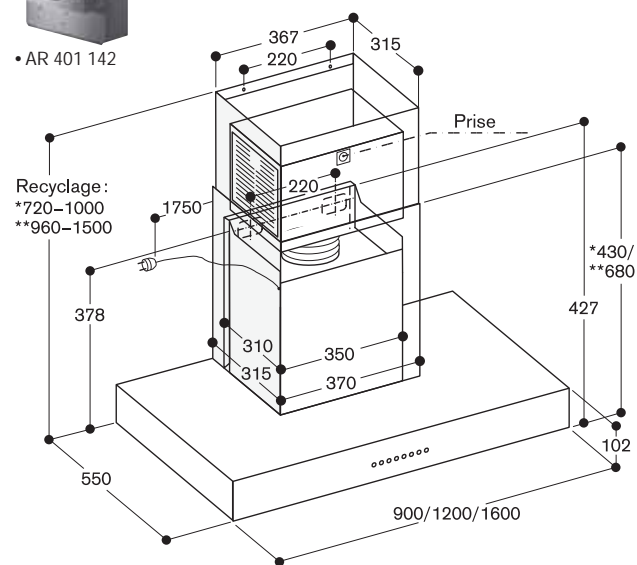
• AR 400 142



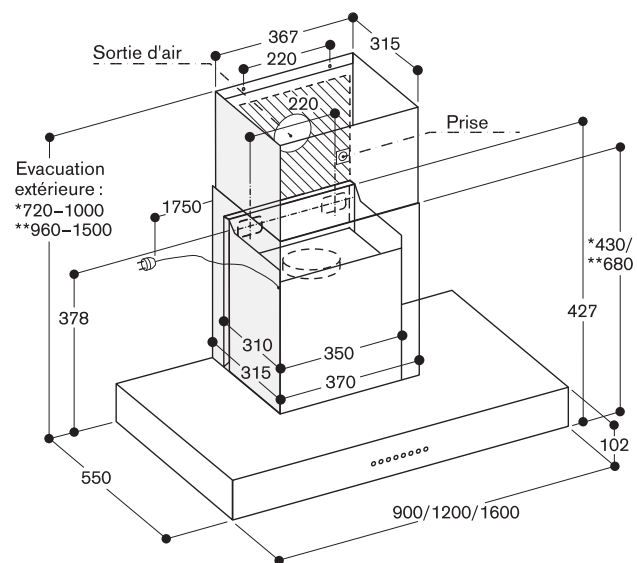
• AR 400 143



• AR 401 142



* avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



* avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Configurations d'installation recommandées pour hottes îlots et murales Série 400 et moteurs séparés Série 400

Configuration d'installation 1

1 x AI 442 avec AR 400 143

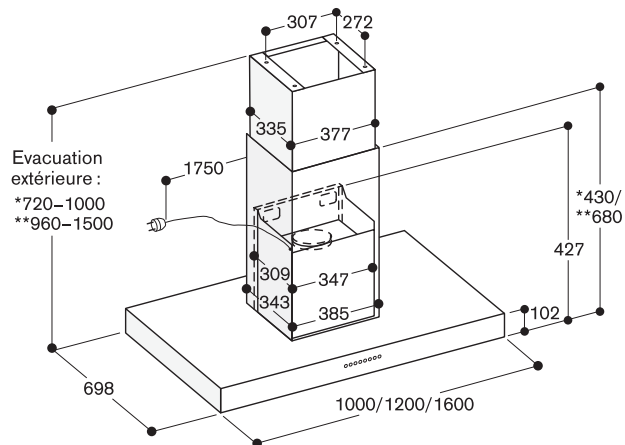
Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir

- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AI 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Le kit de montage nécessaire à l'installation est livré avec la cheminée.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.
- La hauteur minimale de l'AI 442 augmente de 2 cm avec l'installation de la colerette de finition

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)

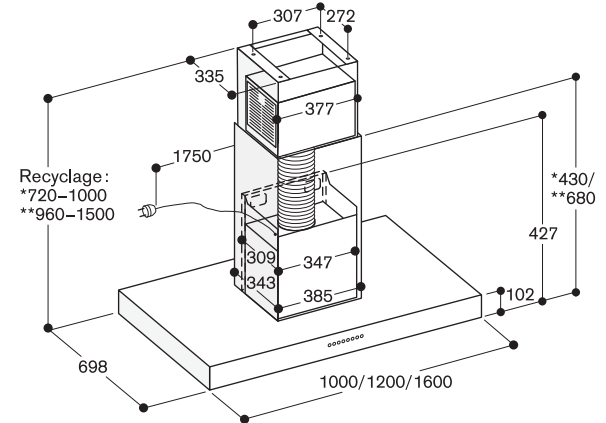
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 016 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
1 x AD 442 026 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 396 (colerette de finition inox, hotte îlot)



- * avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 016 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 - ** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 026 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
- Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Liste des accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 116 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
1 x AD 442 126 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 396 (colerette de finition inox, hotte îlot)



- * avec la cheminée pour recyclage AD 442 116 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 - ** avec la cheminée pour recyclage AD 442 126 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
- Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.

Configuration d'installation 2**1 x AW 442 avec AR 400 143**

Tuyau rond, Ø150 mm

Bon à savoir

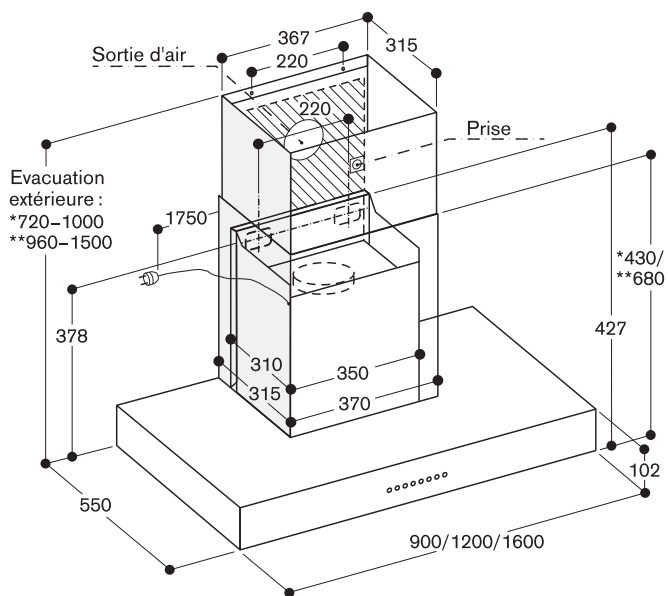
- Pour un gain de place, le moteur AR 400 143 se place directement dans la cheminée de la hotte AW 442.
- 2 longueurs de cheminées disponibles, selon la hauteur sol – plafond.
- La distance minimale avec une table de cuisson électrique est de 600 mm et de 700 mm pour une table gaz.
- Pour l'évacuation extérieure, comme pour le recyclage, les accessoires d'installation nécessaires sont répertoriés dans les listes ci-dessous.

Liste des accessoires 1 (évacuation extérieure)

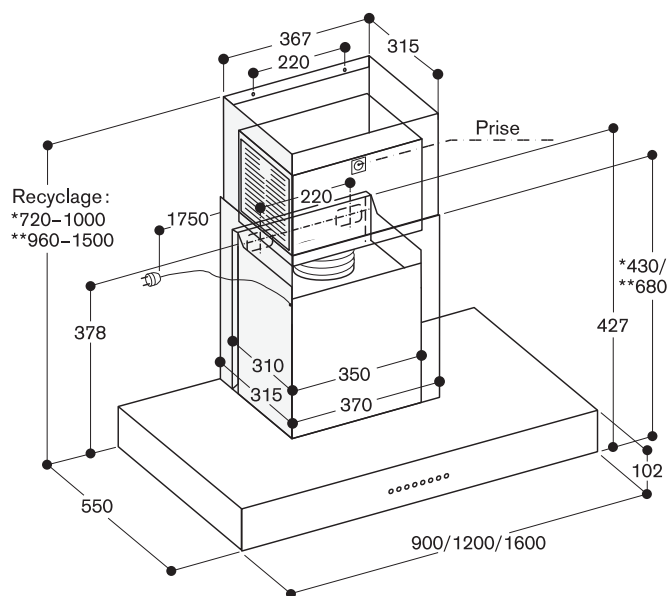
- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
1 x AD 442 022 (cheminée inox pour évacuation extérieure pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, Ø150 mm), selon hauteur sol-plafond
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)

Liste des accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400 143 (moteur pour installation dans cheminée de hotte AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage avec filtre CleanAir)
- 1 x AD 442 112 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,35 à 2,60 m) ou
1 x AD 442 122 (cheminée inox pour recyclage pour hauteur sol-plafond 2,60 à 3,10 m)
- En option : 1 x AD 442 392 (collerette de finition inox, hotte murale)



- * avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 012 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 - ** avec la cheminée pour évacuation extérieure AD 442 022 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
- Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



- * avec la cheminée pour recyclage AD 442 112 pour hauteur sol-plafond de 2,35 m à 2,60 m.
 - ** avec la cheminée pour recyclage AD 442 122 pour hauteur sol-plafond de 2,60 m à 3,10 m.
- Ces mesures sont valables pour une installation à 1,60 m du sol à partir du bord inférieur de la hotte.



AR 400 142 1.330 €
 Carrossage métal (1.108,33 € HT)
 Puissance d'aspiration max. 830 m³/h
 Evacuation extérieure
 Installation intérieure

Accessoire en option
AA 400 510 220 €
 Module adaptateur (183,33 € HT)
 pour contacteur de fenêtre combinable
 avec moteurs de la Série 400.

Caisson moteur Série 400
AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Performances

Puissance position 3/intensif :
 Débit d'air selon norme EN 61591.
 Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure :
 670 / 830 m³/h.

Caractéristiques

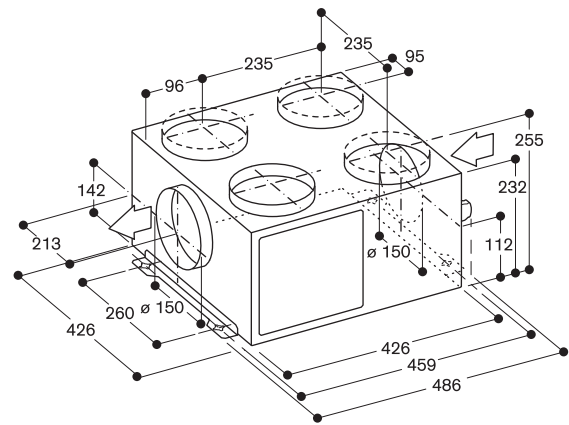
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
 Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
 Carrossage métal, plaqué zinc.
 Raccordement entrée d'air :
 1 x Ø 150 mm cylindrique, 4 x Ø 150 mm cylindrique.
 Raccordement sortie d'air :
 1 x Ø 150 mm cylindrique.
 Cache pour fermeture des entrées d'air.
 Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
 Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
 Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour évacuation de l'air.
 L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.
 Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation pages 208 à 210.
 En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 240 W.
 Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
 Câble réseau 5 m.





Caisson moteur Série 400

AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de AI / AW 442

Performances

Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure :
640 / 970 m³/h.

Caractéristiques

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

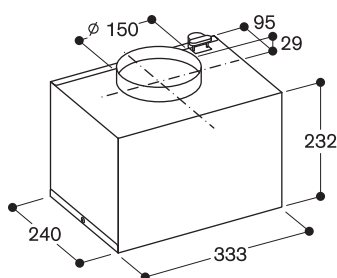
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement sortie d'air :
1 x Ø 150 mm cylindrique.

Conseils d'installation

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation du caisson moteur dans la cheminée de AI / AW 442.
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 230 W.
Câble de raccordement et câble réseau livrés de série.



AR 400 143 970 €

Carrossage métal (808,33 € HT)

Puissance d'aspiration max. 970 m³/h

Evacuation extérieure ou mode recyclage

Installation dans cheminée de hotte AI / AW 442

Accessoire en option

AA 400 510 220 €

Module adaptateur (183,33 € HT) pour contacteur de fenêtre combinable avec moteurs de la Série 400.



AR 403 122 970 €

Carrossage métal (808,33 € HT)
Puissance d'aspiration max. 890 m³/h
Evacuation extérieure
Installation dans le socle

Accessoire en option

AA 400 510 220 €

Module adaptateur (183,33 € HT)
pour contacteur de fenêtre combinable
avec moteurs de la Série 400.

Caisson moteur Série 400

AR 403

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 730 / 890 m³/h.

Caractéristiques

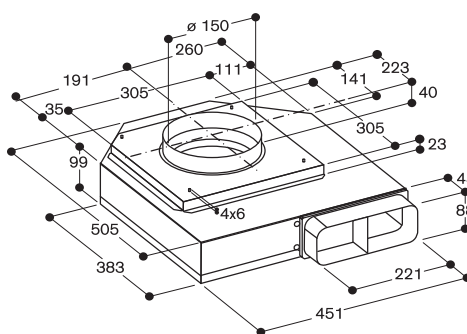
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation pages 214 à 216.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.





▼Nouveau

AR 410 110▼	1.260 €
Carrossage métal	(1.050,00 € HT)
Recyclage	
Puissance max. 665 m ³ /h	

Accessoires en option

AA 410 110▼	200 €
2 filtres à charbon actif.	(166,67 € HT)
AA 410 112▼	470 €
2 filtres à charbon actif pouvant être régénérés.	(391,67 € HT)

Caisson moteur Série 400
AR 410

- Moteur puissant pour combinaison
- avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

Performances

Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.
Puissance en recyclage :
575 / 665 m³/h.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Caractéristiques

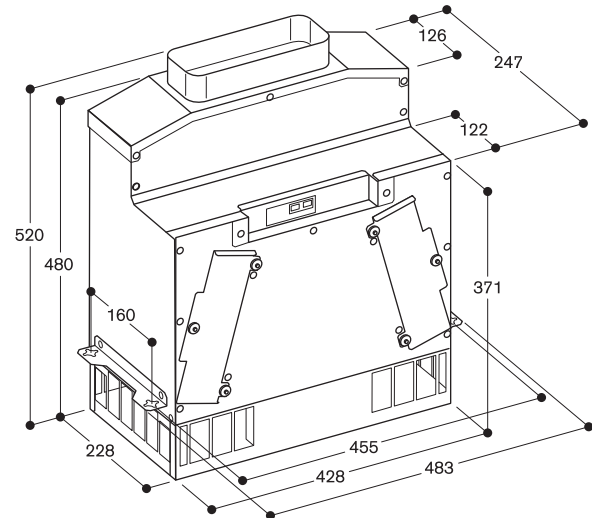
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air:
1 x Ø150 mm raccord plat.
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.
2 filtres à charbon actif livrés de série.
Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.

Conseils d'installation

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation dans meuble bas possible avec une découpe dans le plancher bas du meuble ou bien derrière le meuble bas si le moteur est posé au sol.
Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 170 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 5 m.





AR 413 122 970 €

Carrossage métal (808,33 € HT)
Puissance max. 760 m³/h
Recyclage
Installation dans le socle

Accessoires d'installation

AA 010 410 450 €

Grille de ventilation (375,00 € HT)
pour installation en recyclage
Inox, 90 cm, inclus les éléments de
fixation, réglable en hauteur.

Accessoires en option

AA 413 110 200 €

2 filtres à charbon actif (166,67 € HT)
pour caisson moteur dans socle
AR413121 / 122.

Caisson moteur Série 400

AR 413

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Puissance en recyclage :
620 / 760 m³/h.

Caractéristiques

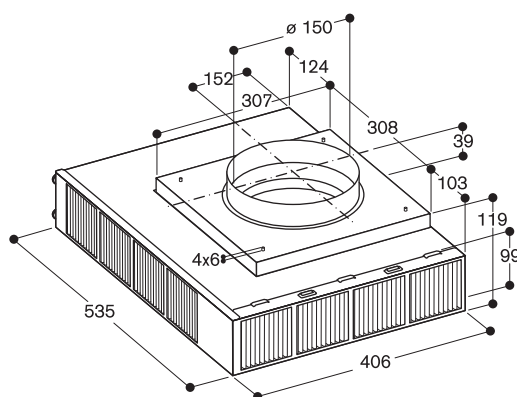
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air : 1 x Ø 150 mm rond.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.
2 filtres à charbon actif livrés de série.

Conseils d'installation

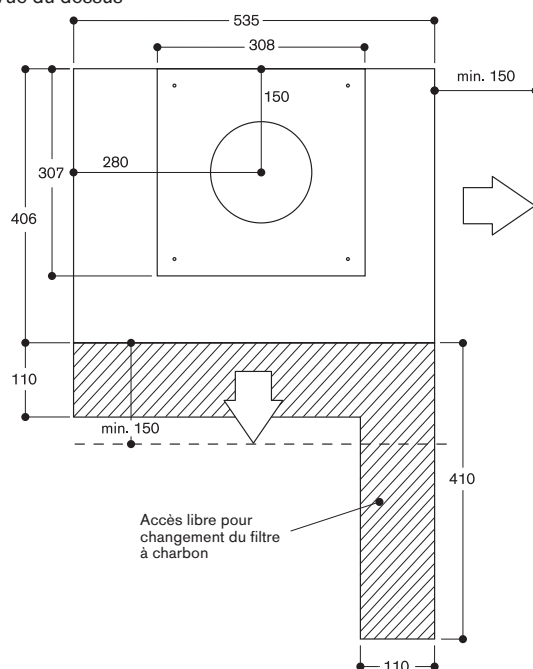
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation.
Il est impératif de pouvoir retirer la plinthe pour le remplacement des filtres.
En l'absence de grille de ventilation placée directement devant les ouvertures des filtres, il est recommandé de laisser un espace minimum de 15 cm.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.
Câble réseau 2 m.



Vue du dessus



Conseils d'installation de base

Le but d'une bonne planification de ventilation est d'évacuer le plus vite et le plus complètement possible les vapeurs et fumées de la cuisine. Pour vous aider à évaluer au mieux les besoins de l'installation, ci-dessous quelques précieux conseils de planification de la part de nos experts en ventilation.

La planification d'une ventilation est déterminée en grande partie par l'apport d'air et la sortie d'air. Le besoin en apport d'air est déterminé par la puissance d'aspiration de la hotte en tenant compte de tous les accessoires nécessaires.

Besoin en apport d'air :

La puissance d'aspiration du système complet de ventilation doit correspondre au besoin d'apport d'air. Comme base de planification, sont souvent pris en compte la taille de la cuisine ainsi que le taux de renouvellement de l'air correspondant au volume de la pièce. Nous ne prenons en compte cette manière de calculer que pour les installations situées à plus d'1,20 m au-dessus du plan de cuisson, c'est-à-dire dans le cas des hottes de plafond.

- En mode évacuation extérieure, le besoin d'apport d'air pour le taux de renouvellement d'air est calculé avec un facteur 10.
- Pour une configuration avec des appareils spéciaux tels que Gril, Teppan Yaki, Wok ou Friteuse, il faut compter avec un facteur 12.
- En mode recyclage, le besoin d'apport d'air est toujours calculé avec un facteur 12.

Si la distance entre le plan de cuisson et l'aspiration est inférieure à 1,20 m, il faut respecter les consignes suivantes pour garantir une efficacité d'aspiration maximale des fumées lors de leur ascension.

– **La taille et l'architecture de la cuisine** : plus la pièce est grande, plus les turbulences de l'air dans la pièce sont importantes et le besoin en apport d'air augmente.

– **Les appareils de cuisson** : le choix des appareils de cuisson est le facteur déterminant. Chaque appareil de cuisson génère une quantité de vapeur et de fumées différente. Plus l'appareil de cuisson est large, plus grande devra être la puissance de la ventilation.

La ventilation doit absolument conserver une réserve de puissance suffisante en cas d'installation d'appareils tels que Friteuse, Teppan Yaki, Wok ou Gril car ces appareils génèrent un volume de fumées plus important. Nous conseillons également d'installer ces appareils spéciaux au milieu de la configuration et non pas aux extrémités.

– **Les modes de ventilation** : chaque mode de ventilation a des caractéristiques propres qui influent sur le besoin en apport d'air. Les ventilations telles que la hotte de plan de travail ou les aérateurs de plan de travail se caractérisent par une aspiration directement au niveau du plan de cuisson. Ceci minimise l'échappement des fumées dans la pièce pendant leur ascension. La puissance de ventilation nécessaire est dans ce cas inférieure à tous les autres types d'aspiration qui sont situés à 80 cm ou plus, au-dessus de la table de cuisson.

– **Le mode de fonctionnement** : les appareils d'aspiration Gaggenau peuvent être utilisés aussi bien en mode évacuation extérieure qu'en mode recyclage. En mode recyclage, il faut noter que l'utilisation d'un filtre à charbon actif réduit la puissance d'aspiration de l'appareil par rapport au mode évacuation extérieure. Plus la surface du filtre à charbon actif est étendue, plus l'efficacité d'aspiration et le niveau sonore se rapprochent du mode évacuation. En mode évacuation, la puissance d'aspiration réelle dépend aussi bien de la puissance du moteur que du raccordement des tuyaux.

Les facteurs importants qui influent sur la puissance d'aspiration :

- Les moteurs : les appareils d'aspiration Gaggenau sont équipés de moteurs particulièrement puissants ou peuvent être combinés avec de puissants caissons moteurs séparés, en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage. Ces caissons moteurs ont par ailleurs une pression stable. Ils compensent d'éventuelles pertes de pression dues au raccordement des tuyaux et sont également très efficaces même à faible niveau sonore.
- Raccordement des tuyaux et installation: pour atteindre un résultat optimal il faut veiller à respecter les consignes ci-dessous :

1. La distance minimale des coudes doit se situer à au moins 30 cm de la sortie d'air.
2. Evitez les rétrécissements de section.
3. Pour les coudes, utiliser si possible des coudes le plus large possible.
4. N'utilisez que des tuyaux avec une surface intérieure lisse et de même niveau.
5. Utilisez des tuyaux d'un diamètre minimum de 150 mm.
6. Faites le raccordement le plus direct possible.
7. Installer des caissons télescopiques muraux avec de grandes lamelles, une grille extérieure et avec une faible contre-pression.
8. Veillez à avoir un apport d'air suffisant.

Pour calculer la puissance d'évacuation de votre installation en mode évacuation par rapport au besoin d'air, vous pouvez consulter notre site de calcul Rodun sur notre Homepage (www.gaggenau.com).

Récapitulatif du système modulaire de ventilation de la Série 400



• AC 402 181



- AC 482 181
- AC 462 181
- AC 472 181



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



- AL 400 191
- AL 400 121



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• VL 414 111



• AA 490 111



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AI 442/AW 442



• AR 400 142



• AR 401 142



• AR 400 143

Les caissons moteurs séparés de la Série 400 sont reliés aux hottes sans moteur de la Série 400 par un câble réseau.

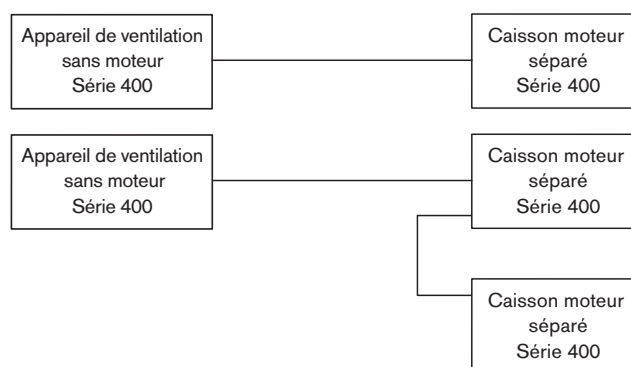
Un raccordement de deux caissons moteurs séparés est possible (par ex. dans le cas de la Hotte de plafond), puisque les deux caissons moteurs sont connectés l'un à l'autre via un câble réseau.

Autres possibilités de contrôle de la puissance

Sur demande, il existe la possibilité de raccorder le signal, via un contact potentiellement libre, à une unité de ventilation déjà existante afin que celle-ci puisse réagir en fonction de l'utilisation de l'appareil de ventilation Gaggenau de la Série 400.

Le concepteur de l'ensemble du système de ventilation est responsable de l'efficacité de l'installation.

Le fonctionnement électrique est garanti tant que les spécifications sont respectées.





AC 231 120 3.920 €
 Inox et verre (3.266,67 € HT)
 Largeur 120 cm
 Recyclage

Accessoires en option

AA 200 120 480 €
 Filtre à charbon actif (400,00 € HT)
 de remplacement pour le recyclage
 de l'air.
 Combinable avec hotte de plafond
 AC 231.

Hotte de plafond Série 200

AC 231

- Installation simple et rapide directement au plafond
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage indirect par LED, avec variateur d'intensité
- Recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
 Puissance en recyclage :
 780 / 850 m³/h.
 70 / 72 dB (A) re 1 pW.
 56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Télécommande livrée de série.
 Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.
 Fonction temporisation, 15 min.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
 Filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
 Corps de l'appareil en inox et plaque en verre coloris Gaggenau Silver recouvrant les filtres.
 Eclairage LED indirect (4000 K), avec variateur d'intensité.
 Puissance des ampoules 2 x 6 W.
 Intensité lumineuse: 14 lx.
 2 moteurs haute performance.

Consommations

Niveau sonore min. 57 dB / max.70 dB position normale.

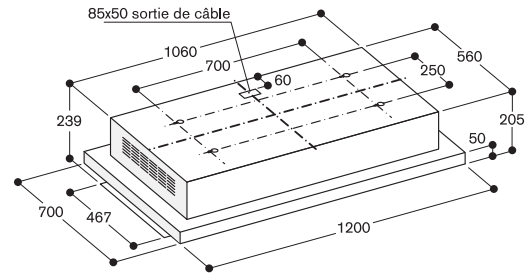
Conseils d'installation

Installation directe au plafond.
 L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
 Faire attention au positionnement des raccordements électriques.
 Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif : 1 an selon fréquence d'utilisation.
 Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 50 cm.
 Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
 Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
 Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.
 Poids de l'appareil : env. 41 kg.
 Si la hotte de plafond est installée trop haut par rapport à la table de cuisson la capture des vapeurs ne sera pas satisfaisante.

La table de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte de plafond. Pour une aspiration optimale des vapeurs, la hotte de plafond doit au moins recouvrir le plan de cuisson et doit être centrée par rapport à la table de cuisson. Elle ne peut être associée à VF, VR et VP.

Valeurs de raccordement

Puissance totale: 192 W.
 Prévoir un câble de raccordement.





AC 250 190 2.260 €
 Inox (1.883,33 € HT)
 Largeur 90 cm
 Evacuation extérieure ou mode recyclage

Accessoires en option

AA 010 810 660 €
 Module de recyclage (550,00 € HT) de l'air avec filtre CleanAir.
 Combinable avec les hottes de plafond AC 250 et AC 402.
 Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
 Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.
 Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.
 Connexion du tuyau sur l'avant, les côtés ou sur le dessus.
 Raccord cylindrique Ø 150 mm.
 Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm.

AA 200 110 100 €
 Filtre CleanAir pour (83,33 € HT) modules de recyclage
 AA 200 812/816 et AA 010 810.

Hotte de plafond Série 200

AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Dessous surface lisse et facile d'entretien
- Evacuation extérieure ou mode recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
 Puissance en évacuation : 570 / 780 m³/h.
 64 / 71 dB (A) re 1 pW.
 50 / 57 dB (A) re 20 µPa.
 Puissance en recyclage : 500 / 570 m³/h.
 65 / 72 dB (A) re 1 pW.
 51 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Télécommande livrée de série.
 Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.
 Fonction temporisation, 10 min.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
 Filtres recouverts d'une plaque en inox.
 Eclairage LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.
 Puissance des ampoules 4 x 2,5 W.
 Intensité lumineuse: 673 lx.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.
 Raccord cylindrique Ø 150 mm.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique 58.2 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse E.
 Niveau sonore min. 49 dB / max. 64 dB position normale.

Conseils d'installation

Installation dans un faux-plafond.
 L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placoplâtre ou des matériaux de construction légers similaires.
 Distance minimale entre la hotte et le module filtre externe : 100 cm.
 En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
 Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
 Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.

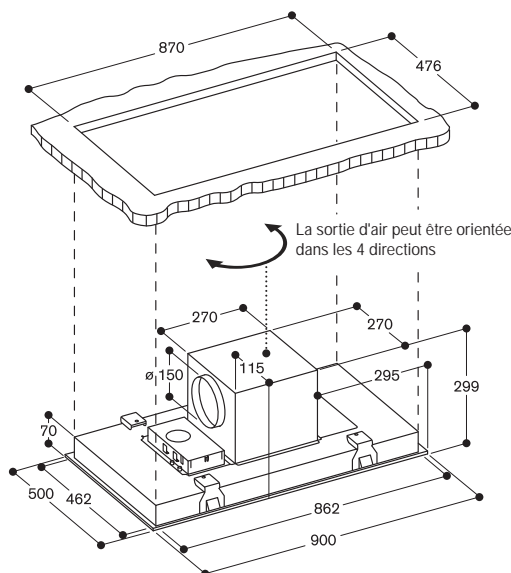
Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.
 Si la hotte de plafond est installée trop haut par rapport à la table de cuisson la capture des vapeurs ne sera pas satisfaisante.

Pour une aspiration optimale des vapeurs, la hotte de plafond doit au moins recouvrir le plan de cuisson et doit être centrée par rapport à la table de cuisson. Elle ne peut être associée à VF, VR et VP.

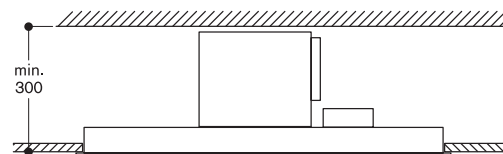
La table de cuisson ne doit pas être plus large que la hotte de plafond. Bien s'assurer durant l'installation de l'évacuation qu'aucun bord tranchant et aucun obstacle n'obstruent la conduite. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 Poids de l'appareil : env. 15 kg.

Valeurs de raccordement

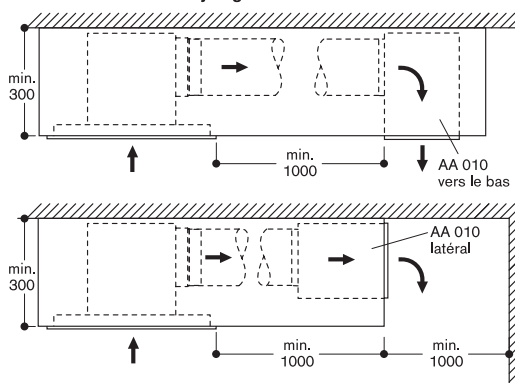
Puissance totale: 285 W.
 Câble 1,3 m avec prise



Vue latérale



AC 250 avec module de recyclage de l'air AA 010 810





VL 041 115	930 €
Bandeau de commande en inox (775,00 € HT)	
Largeur 8,5 cm	
Aérateur avec commande	
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	
VL 040 115	860 €
Bandeau de commande en inox (716,67 € HT)	
Largeur 8,5 cm	
Elément complémentaire	
Evacuation extérieure ou mode recyclage en combinaison avec un moteur séparé AR 403 121 / AR 413 121	

Accessoires d'installation obligatoires

AD 724 041	30 €
Adaptateur complémentaire pour un raccordement tuyau cylindrique latéral Ø 150 mm. Nécessaire pour un raccordement latéral au VL 414/041/040.	
AD 724 042	70 €
Pièce de connexion pour un raccordement tuyau cylindrique Ø 150 mm. Pour VL 414/041/40. Pour un raccordement latéral au VL 414, adaptateur AD 724 041 obligatoire	
AD 854 046	70 €
Raccord gaine plate (58,33 € HT) Pièce de connexion pour VL 414 et VL 040/041, pour gaine plate Ø 150 mm Pour de longues distances avec une haute efficacité grâce aux profilés arrondis des angles et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les gaines plates coudées Hauteur d'installation compacte, même si Ø 150 mm, permettant une installation au sol pour îlot.	

Accessoires d'installation

AS 070 001	60 €
Entretoise pour prolongation, nécessaire si installation à côté de VK ou VF.	
LS 041 001	50 €
Déflecteur pour installation VL 040/041 à côté d'appareils de cuisson gaz.	
VV 200 014	100 €
Joint de jonction en inox pour la juxtaposition des tables et Vario de la Série 200.	

Vario aérateur de plan de cuisson

Série 200

VL 041/VL 040

- Vario aérateur intégré dans le plan de cuisson
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail
- Planification et installation faciles en mode recyclage

Caractéristiques

Elément de commande avec commutateur.
4 niveaux de puissances.
Grille d'aération facile d'entretien.
Filtre à graisse métallique avec bac de récupération des graisses lavable.
Les pièces de raccordement ne sont pas comprises.

Consommations

Les valeurs de consommation correspondent à la configuration avec le moteur AR 403 121.
Classe d'efficacité énergétique B pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 70 kWh/an.
Classe d'efficacité du moteur B.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.
Niveau sonore min. 52 dB /max. 67 dB position normale.

Conseils d'installation

Un commutateur supplémentaire n'est pas nécessaire.
Evacuation extérieure en combinaison avec moteur séparé AR 403 121 ou mode recyclage avec moteur séparé AR 413 121.
Largeur max. de la table de cuisson entre 2 VL: 60 cm (exception: VL 270/VE 270).
Lors de l'installation à côté d'une table gaz il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS 041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.
Les gaines plates ne sont pas autorisées pour le raccordement en cas d'installation à côté d'appareils de cuisson gaz.
En cas d'installation du déflecteur LS 041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400 001.
Lors d'une installation d'un système de ventilation en mode évacuation dans une pièce où se trouvent une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.

Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 1,5 m avec prise.

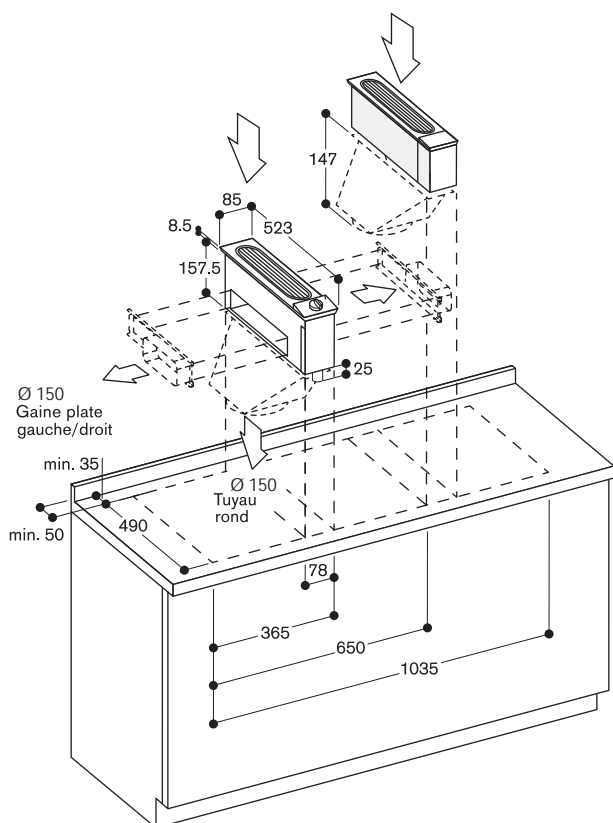
Caissons moteurs correspondants voir pages 246 - 247



• AR 403 121

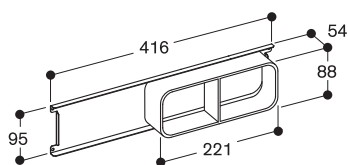


• AR 413 121

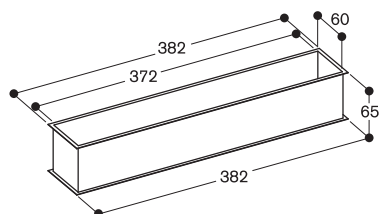


Raccordement gaine plate gauche/ droite
 Ø 150 mm avec AD 854 046
 Raccordement tuyau rond vers le bas
 Ø 150 mm avec AD 724 042
 Raccordement tuyau rond gauche/droite
 Ø 150 mm avec AD 724 042 + AD 724 041

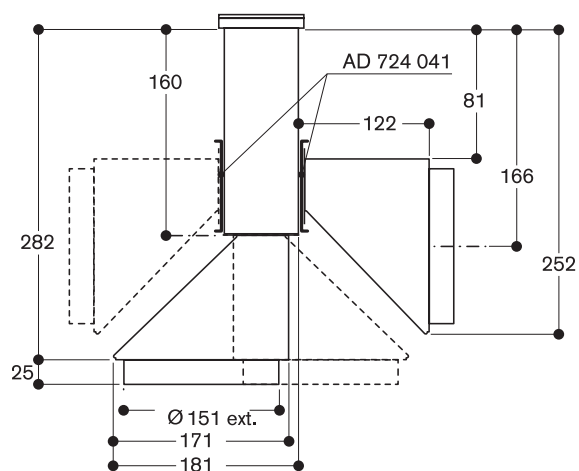
AD 854 046



AS 070 001



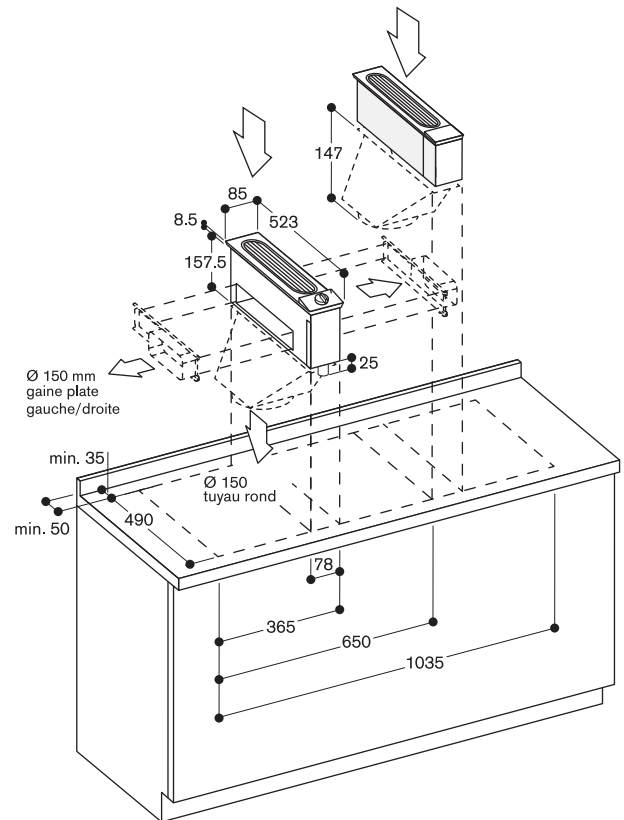
VL 040/041 avec AD 724 042/041



Configurations d'installation recommandées pour hottes de plan de travail Série 200 et moteurs séparés Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Prendre en considération la profondeur du meuble et la profondeur du plan de travail, supérieure à celle du meuble.
- Le raccordement du tuyau au Vario aérateur est possible à droite, à gauche ou par le bas.
- En cas d'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est interdit, pour des raisons de sécurité à cause du dégagement de chaleur, d'utiliser des tuyaux en PVC (par ex. gaines plates). Dans ce cas, nous recommandons un raccordement avec tuyau Aluflex vers le bas (accessoire de raccordement AD 724 042).
- A cause de la profondeur des appareils Vario Teppan Yaki, Vario grill électrique, Vario friteuse et Vario cuisson vapeur il n'est pas possible de raccorder le Vario aérateur à droite ou à gauche avec des gaines plates. Nous conseillons le raccordement par le côté opposé si cela est possible, ou par le bas.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous préconisons des tuyaux de diamètre 150 mm.
- Le raccordement entre 2 gaines plates avec 2 tuyaux ronds doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion pour 2 conduits.
- 2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés par un morceau de gaine plate qui sera adapté à la longueur désirée.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air, elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).
- Les Vario de cuisson avec une formation intensive de vapeur tels que Vario Teppan Yaki, Vario Grill électrique, Vario Friteuse doivent être placés au centre ; dans le cas d'un Vario Grill électrique, le mode recyclage n'est pas recommandé.



Raccordement gaine plate gauche/droite
Ø 150 mm avec AD 854 046

Raccordement tuyau rond vers le bas
Ø 150 mm avec AD 724 042

Raccordement tuyau rond gauche/droite
Ø 150 mm avec AD 724 042 + AD 724 041

Configuration d'installation 1**1 x VL 041 avec AR 413 121 (recyclage)**

Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

Bon à savoir

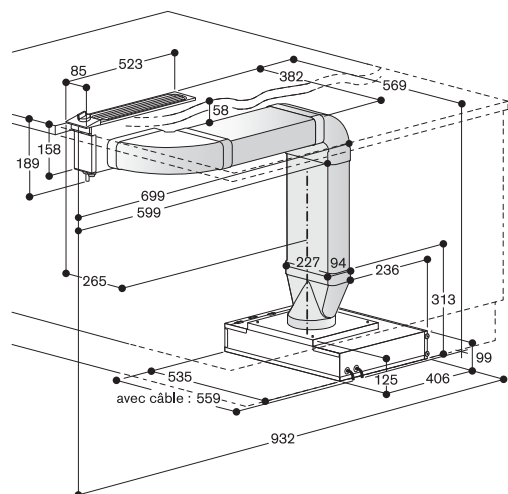
- Le caisson moteur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction du côté souhaité pour l'évacuation de l'air recyclé et pour accéder au filtre pour son remplacement.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- Distance minimale avec la paroi du meuble pour le remplacement du filtre à charbon, lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.

Liste des accessoires pour une installation en îlot

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

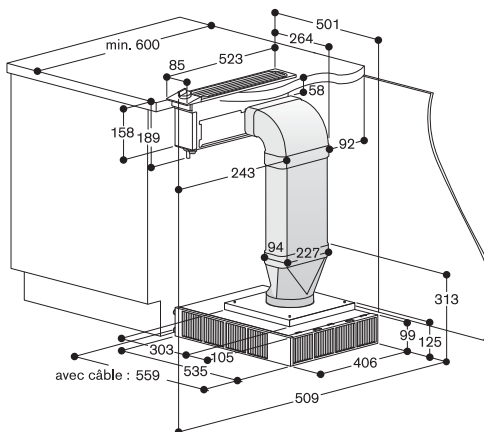
Inox : SET1VL2110

**Liste des accessoires pour une installation murale**

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Inox : SET1VL2111

**Configuration d'installation 2****1 x VL 041 avec AR 403 121 (évacuation extérieure)**

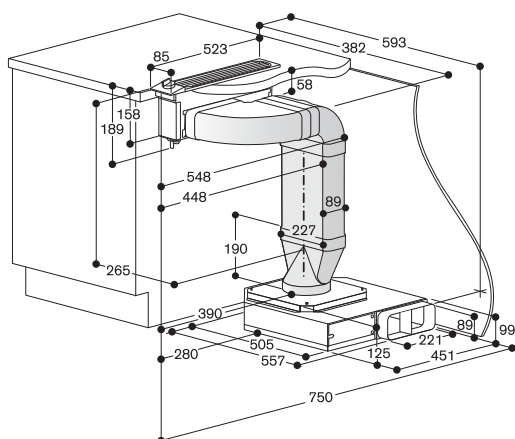
Gaine plate avec 2 x coude 90° ou gaine plate avec 1 x coude 90°

Liste des accessoires pour une installation en îlot

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 1 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

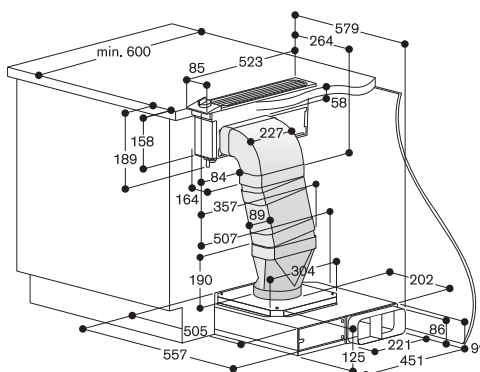
Inox : SET1VL2210

**Liste des accessoires pour une installation murale**

- 1 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 1 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 2 x AD 852 032 (coude gaine plate 15°)
- 1 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 852 041 (gaine plate adaptateur cylindrique)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Inox : SET1VL2211



Configurations d'installation recommandées pour hottes de plan de travail Série 200 et moteurs séparés Série 200

CConfiguration d'installation 3

2 x VL 040/041 avec AR 413 121 (recyclage)

Tuyau Aluflex vers le bas ou gaine plate avec 2 x coude 90°

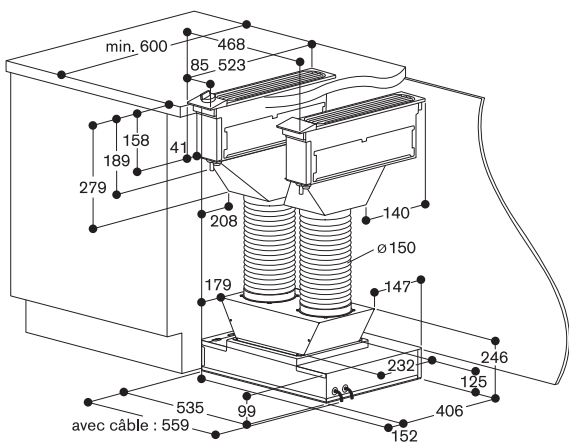
Bon à savoir

- Le caisson moteur peut être tourné dans toutes les directions, en fonction du côté souhaité pour l'évacuation de l'air recyclé et pour accéder au filtre pour son remplacement.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm²).
- Distance minimale avec la paroi du meuble pour le remplacement du filtre à charbon, lorsque la grille n'est pas placée directement devant le moteur : 15 cm.

Liste des accessoires 1

- 2 x AD 724 042 (raccord tuyau cylindrique pour VL)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex, Ø150mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

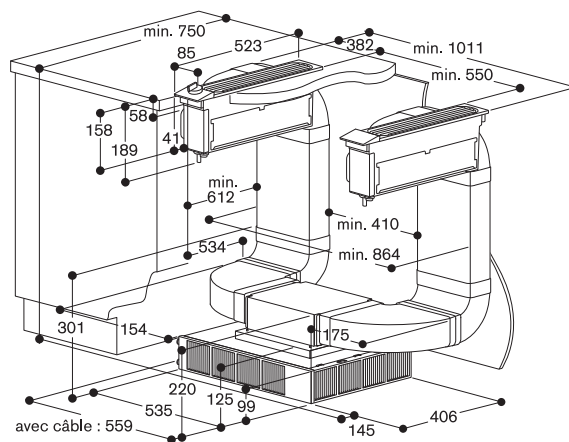
Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Inox : SET2VL2110



Liste des accessoires 2

- 2 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 4 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 4 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 2 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 854 048 (collecteur d'air pour gaines plates)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :
Inox : SET2VL2111



Configuration d'installation 4

2 x VL 040/041 avec AR 403 121 (évacuation extérieure)

Tuyau Aluflex vers le bas ou gaine plate avec 2 x coude 90°.

Liste des accessoires 1

- 2 x AD 724 042 (raccord tuyau cylindrique pour VL)
- 2 x AD 751 010 (tuyau Aluflex, Ø150mm)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air tuyau rond)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

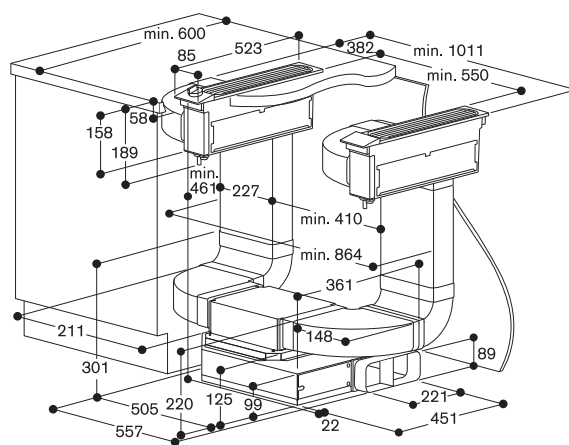
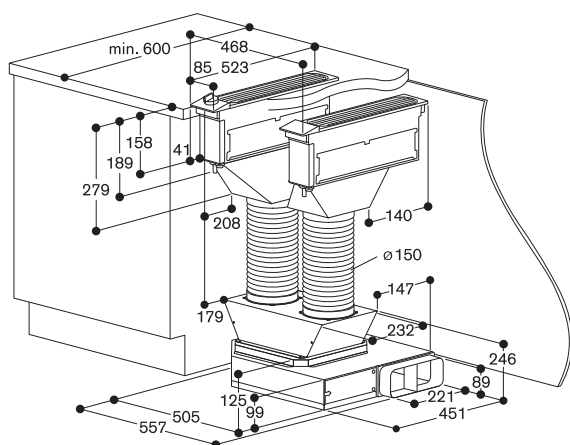
Inox : SET2VL2210

Liste des accessoires 2

- 2 x AD 854 046 (raccord gaine plate pour VL 041, Ø150mm)
- 4 x AD 852 031 (coude gaine plate 90° horizontal)
- 4 x AD 852 030 (coude gaine plate 90° vertical)
- 2 x AD 852 010 (gaine plate, Ø150mm)
- 1 x AD 854 048 (collecteur d'air pour gaines plates)
- 1 x AD 990 090 (adhésif pour étanchéifier les raccords des gaines d'évacuation)

Commander hotte + moteur + accessoires en une seule référence :

Inox : SET2VL2211





AR 403 121 990 €
Carrossage métal (825,00 € HT)
Puissance d'aspiration max. 908 m³/h
Installation dans le socle
Evacuation extérieure

Caisson moteur Série 200

AR 403

- Caisson moteur séparé performant, à combiner avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200
- Installation compacte dans un socle de hauteur 10 cm

Performances

Puissance position 3/4 :
Débit d'air selon la norme EN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure:
764 / 908 m³/h.

Caractéristiques

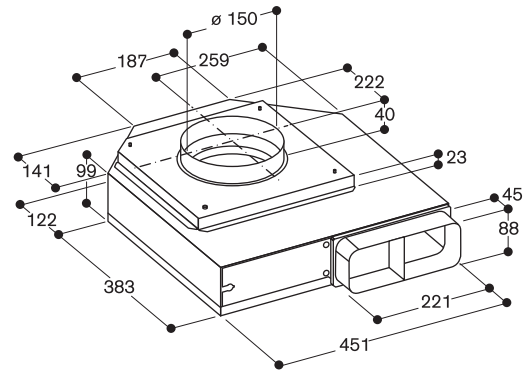
4 niveaux de puissances.
Carrossage métal, plaqué zinc.
Raccordement entrée d'air :
1 x Ø 150 mm rond.
Raccordement sortie d'air:
1 x Ø 150 mm gaine plate.
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

Conseils d'installation

Caisson moteur séparé en combinaison avec les Vario aérateurs VL 040/041 de la Série 200.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 754 048, AD 854 048).
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

Puissance totale : 200 W.
Câble de raccordement 1,80 m avec prise.





▼Nouveau

CV 282 100	4.300 €
Sans cadre (3.583,33 € HT) pour encastrement à fleur de plan	
Largeur 80 cm	
Évacuation extérieure ou recyclage	
Livrée sans module de recyclage ou gaines de raccordement	

Accessoires d'installation obligatoires	
CA 282 811▼	330 €
Module de recyclage. (275,00 € HT)	
Livré avec un filtre CleanAir.	
CA 284 011▼	120 €
Pièce de connexion (100,00 € HT) pour évacuation extérieure.	

Accessoires en option	
CA 051 300	400 €
Teppan Yaki en (333,33 € HT) matériau multi-couches	
Pour table de cuisson Flex Induction.	
CA 060 300	150 €
Sensor de cuisson (125,00 € HT) pour réglage de la température dans les casseroles.	

CA 230 100	120 €
Bouton magnétique (100,00 € HT)	
Twist Pad noir.	

GP 900 001	110 €
Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.	

GP 900 002	120 €
Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.	

GP 900 003	140 €
Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.	

CA 282 110	140 €
Filtre CleanAir pour (116,67 € HT) une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration	
Pour module de recyclage	

CA 282 810/811.	
-----------------	--

Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée Série 200 CV 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Évacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Évacuation extérieure:
540 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

Bandeau de commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson

(avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance

d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Fonction Temporisation contrôlée par Sensor.

Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.

Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées.

Régulateur d'énergie.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification A++ à E.

Consommation énergétique 49,5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupeure de sécurité.

Système de protection

anti-débordement à double niveau,

amovible et lavable au lave-vaisselle.

Receveur anti-débordement amovible,

contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail:

min.60 cm avec tiroirs raccourcis.

A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 205 mm.

L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

Système de conduits évacuation

extérieure ou recyclage à commander

séparément en tant qu'Accessoires

en option.

Pièce de connexion pour évacuation

extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour

fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil : env. 30 kg.

Si le conduit d'une hotte en mode

d'évacuation extérieure est relié au

conduit d'évacuation d'une cheminée

ou d'un poêle, le circuit électrique de

la hotte doit être prévu avec une

fonction de sécurité adaptée.

La charge admissible et la stabilité

doivent être assurées par des renforts

appropriés, en particulier dans le cas

de plans de travail minces.

Le poids de l'appareil et le poids

supplémentaire des récipients chargés

sont à prendre en considération.

L'installation est possible dans des

plans de travail en pierre, synthétiques

ou bois massif. Faire attention à la

résistance thermique et à l'étanchéité,

notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux,

veuillez consulter le fabricant du plan

de travail.

La rainure doit être continue et de

niveau pour assurer une installation

uniforme des appareils sur le joint.

Ne pas utiliser de joint de regarnissage

par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en

fonction des tolérances de la

vitrocéramique et de la découpe du

plan de travail.

Conseils d'installation

Conseils d'installation complémentaires en pages 256 - 257.

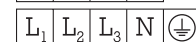
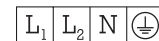
Valeurs de raccordement

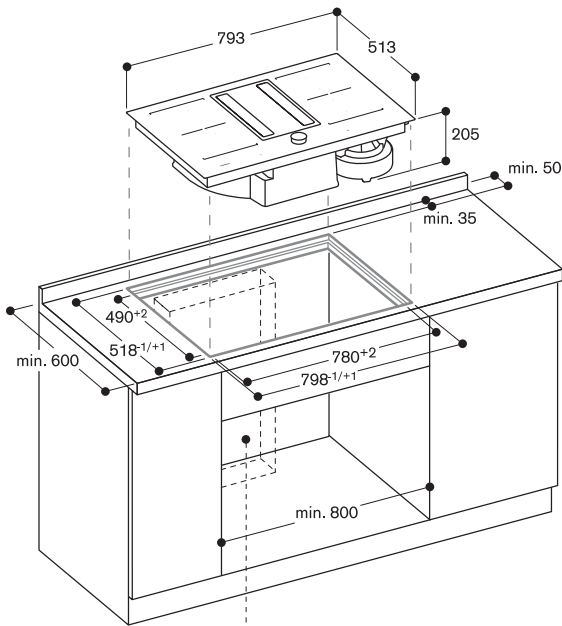
Puissance de raccordement totale

7,6 kW.

Câble de raccordement 1,2 m sans

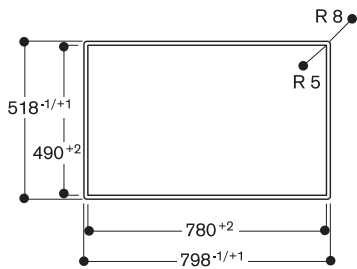
prise.



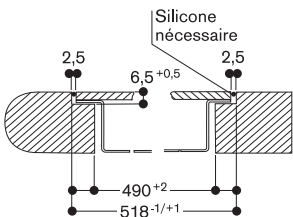


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

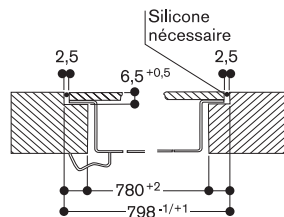
Vue du dessus



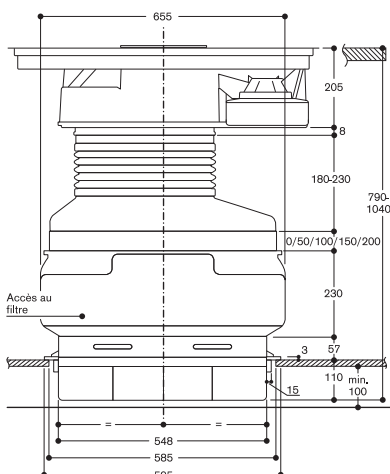
Coupe transversale



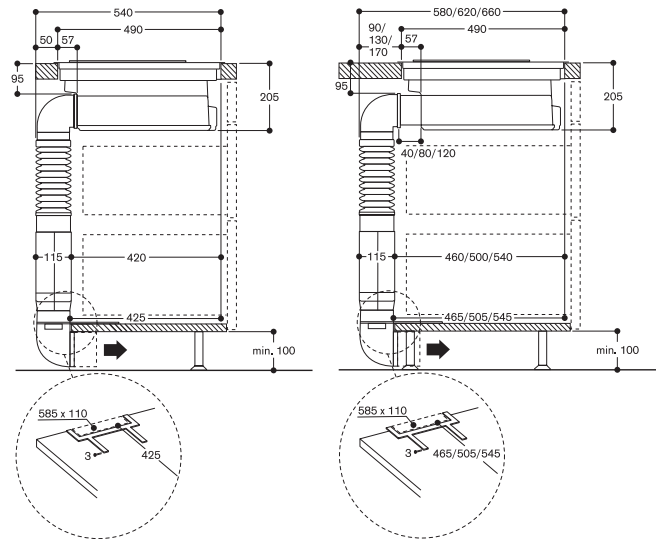
Coupe longitudinale



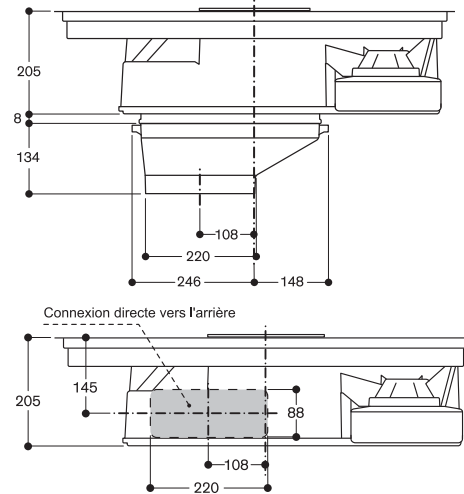
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



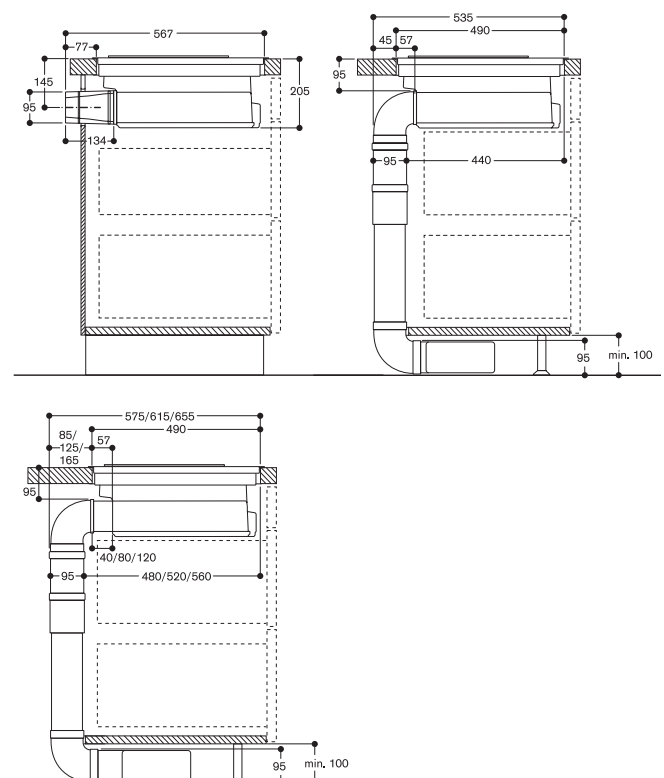
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 282 110	4.300 €
Cadre inox	(3.583,33 € HT)
Largeur 80 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage	
Livrée sans module de recyclage ou gaines de raccordement	

Accessoires d'installation obligatoires	
CA 282 811 ▼	330 €
Module de recyclage. (275,00 € HT)	
Livré avec un filtre CleanAir.	
CA 284 011 ▼	120 €
Pièce de connexion (100,00 € HT) pour évacuation extérieure.	

Accessoires en option	
CA 051 300	400 €
Teppan Yaki en (333,33 € HT) matériau multi-couches	
Pour table de cuisson Flex Induction.	
CA 052 300	240 €
Plaque à griller en (200,00 € HT) fonte d'aluminium	
Revêtement anti-adhésif.	
Pour table de cuisson Flex Induction.	
CA 060 300	150 €
Sensor de cuisson (125,00 € HT) pour réglage de la température dans les casseroles.	
CA 230 100	120 €
Bouton magnétique (100,00 € HT) Twist Pad noir.	
GP 900 001	110 €
Poêle Frying-Sensor (91,67 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.	
GP 900 002	120 €
Poêle Frying-Sensor (100,00 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.	
GP 900 003	140 €
Poêle Frying-Sensor (116,67 € HT) en inox	
Anti-adhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.	
CA 282 110	140 €
Filtre CleanAir pour (116,67 € HT) une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration	
Pour module de recyclage	
CA 282 810/811.	

Table Flex Induction avec système de ventilation intégrée Série 200
CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuissons rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

Zones de cuisson
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson Flex Induction 19 x 23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone
38 x 23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure:
540 / 690 m³/h.
69 / 75 dB (A) re 1 pW.
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
505 / 620 m³/h.
71 / 75 dB (A) re 1 pW.
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 89 %.

Bandeau de commande
Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.
Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Caractéristiques
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Cuisson Professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).
Fonction Frying-Sensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction Maintien au chaud.
Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Fonction Temporisation contrôlée par Sensor.
Indicateur de saturation du filtre anti-graisse et du filtre CleanAir.
Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Consommations
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 49,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 61 dB / max. 69 dB position normale.

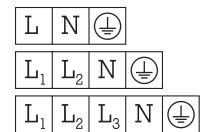
Sécurité
Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

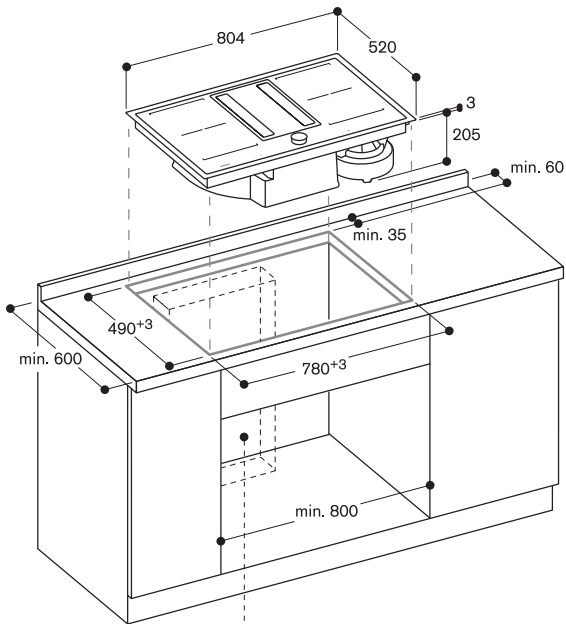
Conseils d'installation
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min.60 cm avec tiroirs raccourcis.
A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir

l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max. 65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : env. 31 kg.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Conseils d'installation complémentaires en pages 256 - 257.

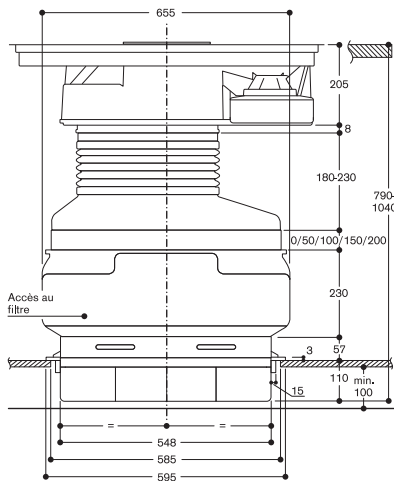
Valeurs de raccordement
Puissance de raccordement totale 7,6 kW.
Câble de raccordement 1,2 m sans prise.



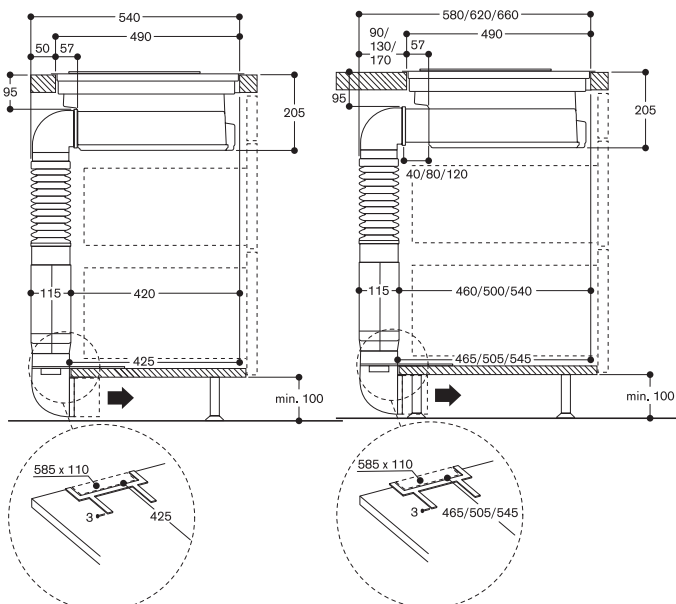


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

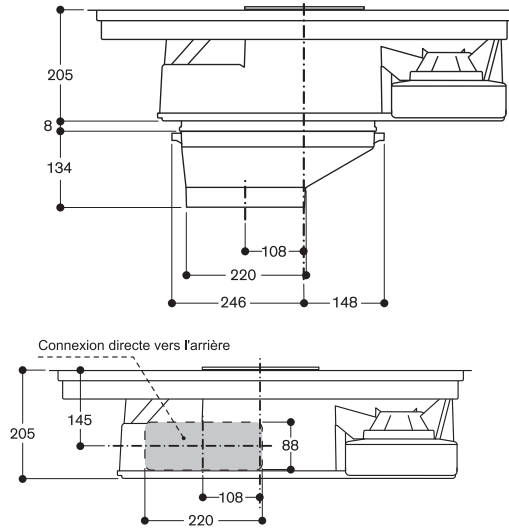
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



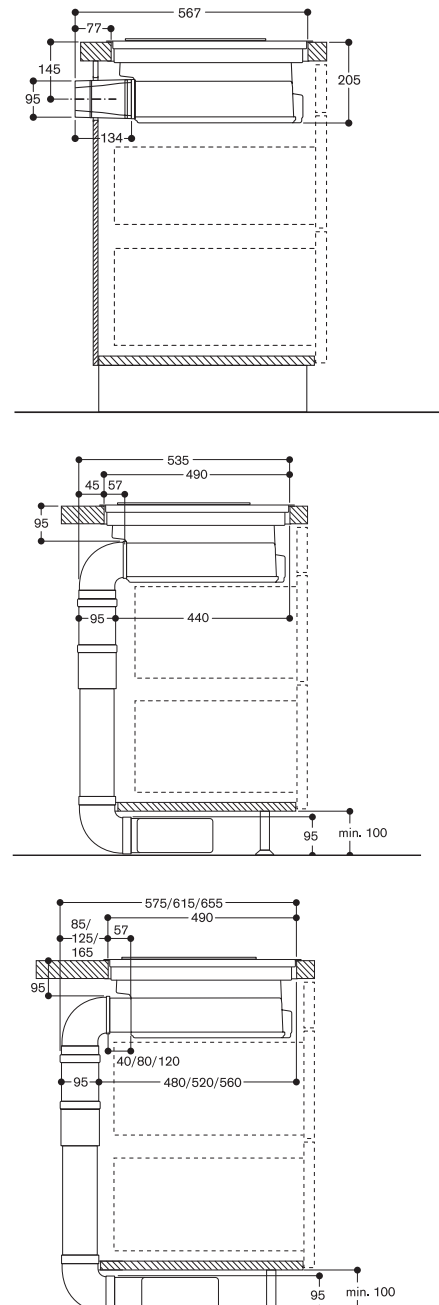
Vue de côté CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 281 100▼ 3.330 €
Sans cadre (2.750,00 € HT)
Largeur 80 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Livrée sans module de recyclage
ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires
CA 282 811▼ 330 €
Module de recyclage. (275,00 € HT)
Livré avec un filtre CleanAir.
CA 284 011▼ 120 €
Pièce de connexion (100,00 € HT)
pour évacuation extérieure.

Accessoire en option
CA 282 110 140 €
Filtre CleanAir pour (116,67 € HT)
une forte réduction des odeurs grâce
à une importante surface de filtration
Pour module de recyclage
CA 282 810/811.

**Table de cuisson induction avec
système de ventilation intégré**
Série 200

CV 281

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Performances du système de ventilation

Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
Puissance d'aspiration selon EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
Evacuation extérieure:
551 / 690 m³/h.
70 / 75 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
550 / 620 m³/h.
73 / 75 dB (A) re 1 pW.
61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position.
Marquage des zones de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction Booster pour casseroles.
Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
Fonction temporisation, 30 mn
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
Minuterie indépendante.
Menu d'options personnalisées.
Régulateur d'énergie.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A
Sur une échelle de A++ à E.
Consommation énergétique 50,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
Niveau sonore min. 42 DB / max. 70 DB
position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin lumineux de mise sous tension.
Détection automatique des casseroles.
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation

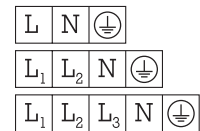
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
Profondeur d'encastrement 204 mm.
Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
L'appareil doit être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : env. 30 kg.
L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

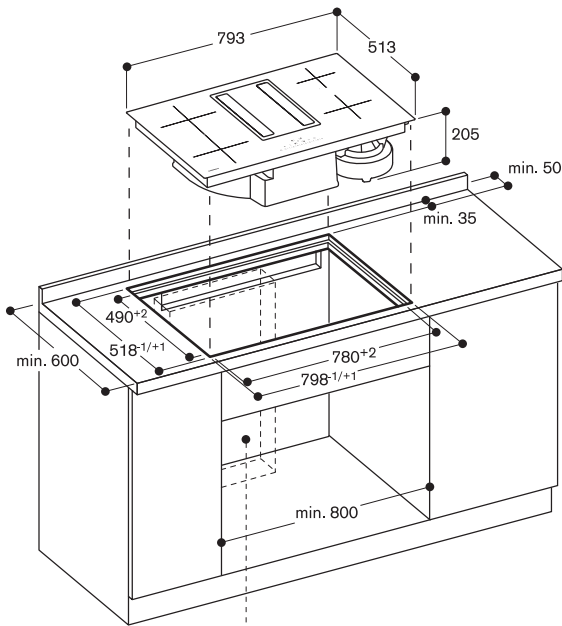
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint.
Ne pas utiliser de joints de regarnissage par le dessous.
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Conseils d'installation complémentaires en pages 256 - 257.

Valeurs de raccordement

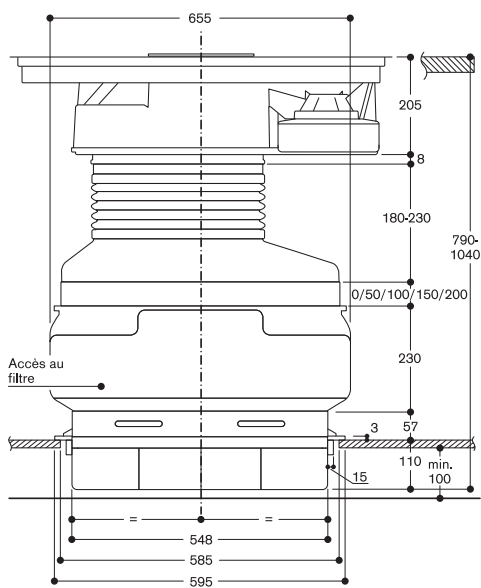
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



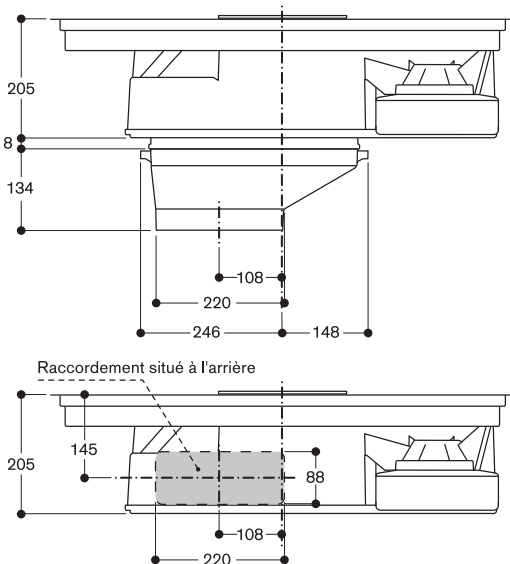


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

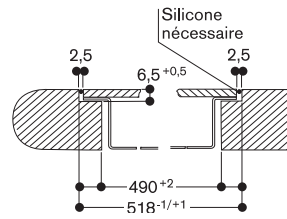
Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811



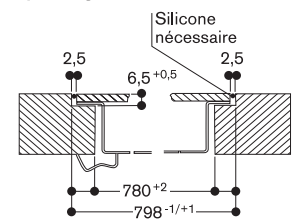
Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



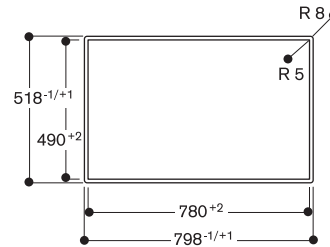
Coupe transversale



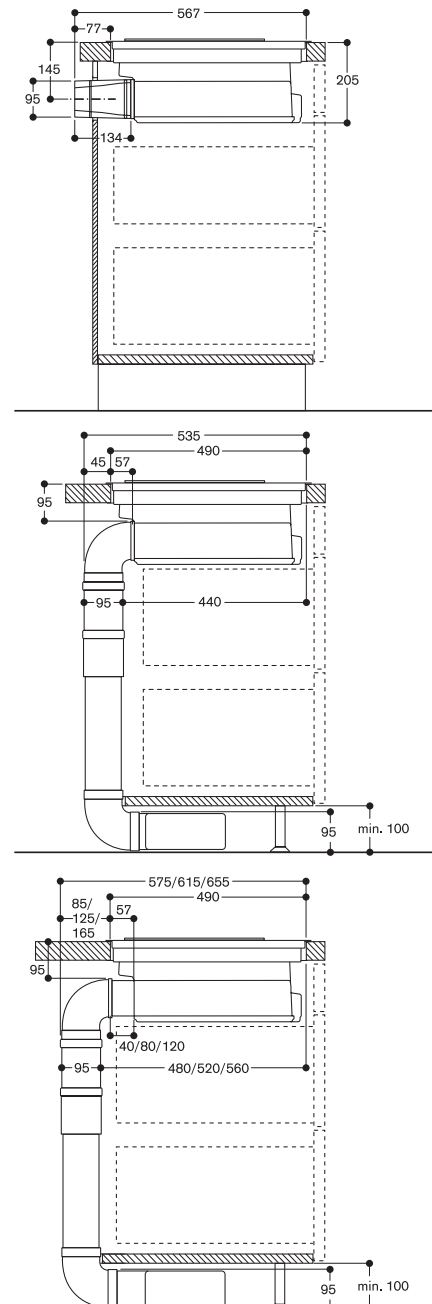
Coupe longitudinale



Vue du dessus



Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011





▼Nouveau

CV 281 110▼ **3.300 €**
 Cadre inox (2.750,00 € HT)
 Largeur 80 cm
 Evacuation extérieure ou recyclage
 Livrée sans module de recyclage
 ou gaines de raccordement

Accessoires d'installation obligatoires

CA 282 811▼ **330 €**
 Module de recyclage. (275,00€ HT)
 Livré avec un filtre CleanAir.

CA 284 011▼ **120 €**
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 pour évacuation extérieure.

Accessoire en option

CA 282 110 **140 €**
 Filtre CleanAir pour (116,67 € HT)
 une forte réduction des odeurs grâce
 à une importante surface de filtration
 Pour module de recyclage
 CA 282 810/811.

Table de cuisson induction avec système de ventilation intégrée Série 200

CV 281

- Encadrement inox massif
- Quatre zones de cuisson induction jusqu'à Ø 21cm
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Mise en route et arrêt automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande Surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

Zones de cuisson

2 zones de cuisson induction Ø 21cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en 2 x Ø 21cm (3600 W, sans fonction Booster).
 1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Performances du système de ventilation

Puissance et niveau sonore, position 9/Intensive:
 Puissance d'aspiration selon EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61951.
 Evacuation extérieure:
 551 / 690 m³/h.
 70 / 75 dB (A) re 1 pW.
 58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Recyclage:
 550 / 620 m³/h.
 73 / 75 dB (A) re 1 pW.
 61 / 63 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs en recyclage de 87 %.

Bandeau de commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position.
 Marquage des zones de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson.
 Réglage du système de ventilation avec 9 puissances contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Caractéristiques

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.
 Fonction temporisation, 30 mn
 Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac receveur pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
 Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie indépendante.
 Menu d'options personnalisées.
 Régulateur d'énergie.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A Sur une échelle de A++ à E.
 Consommation énergétique 50.8 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 42 DB / max. 70 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal.
 Témoin lumineux de mise sous tension.
 Détection automatique des casseroles.
 Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.
 Sécurité enfants.
 Coupure de sécurité.
 Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
 Receveur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.
 Détection de présence du filtre à graisse.

Conseils d'installation

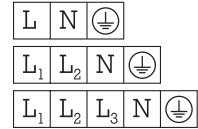
Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
 Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.
 Profondeur d'encastrement 205 mm.
 Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'Accessoires en option.
 Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.
 En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.
 Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.
 Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique.
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : env. 30 kg.
 L'appareil doit rester accessible par en-dessous.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.
 La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces.

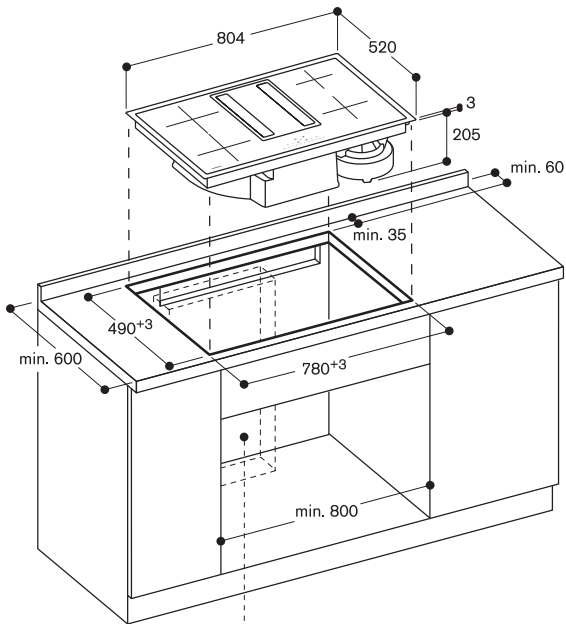
Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Conseils d'installation complémentaires en pages 256 - 257.

Valeurs de raccordement

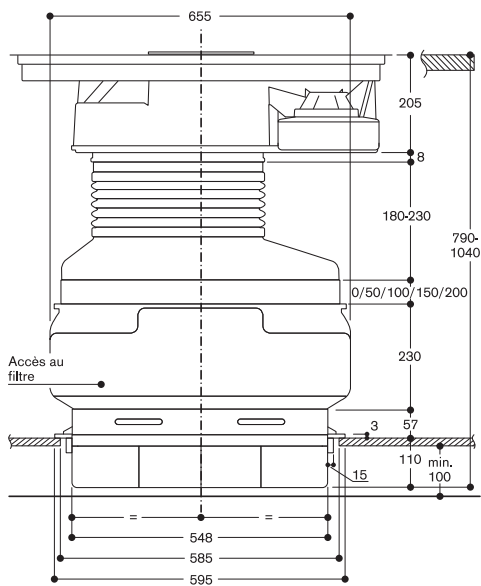
Puissance de raccordement totale 6,9 kW.
 Câble de raccordement 1,5 m sans prise.



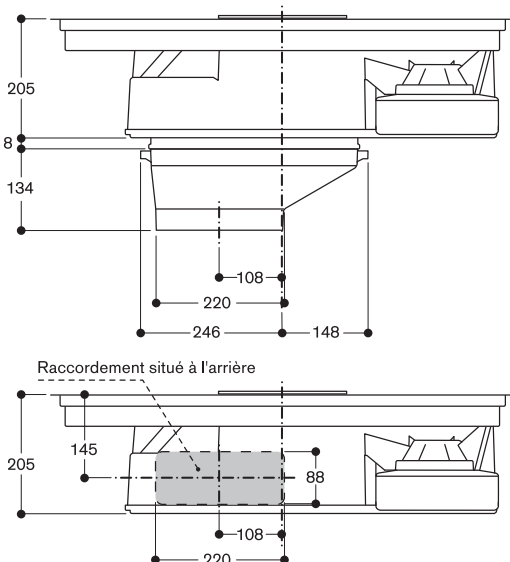


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

Vue de face CV 28. avec module de recyclage de l'air CA 282 811

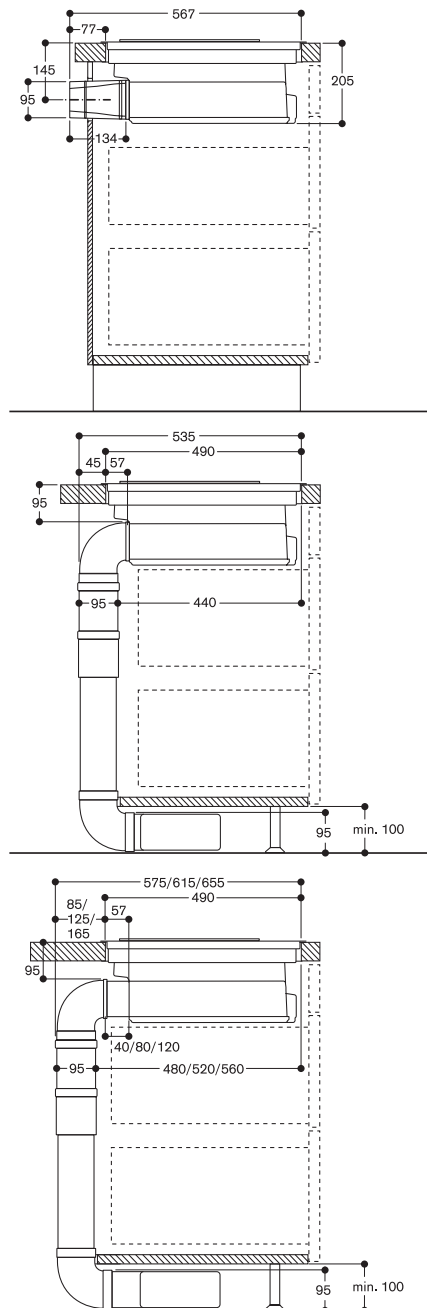


Vue de face CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Raccordement situé à l'arrière

Vue de côté CV 28. avec pièce de connexion gaine plate CA 284 011



Configurations d'installation pour Table FlexInduction avec système de ventilation intégrée Série 200

Bon à savoir – pour une planification et une installation correcte

- Pour les mesures de la profondeur, tenir compte de la profondeur du meuble et du débord du plan de travail des meubles de cuisine
- Raccordement pour l'évacuation extérieure vers le bas ou vers l'arrière. Les pièces de connexion sont disponibles pour ce type de raccordement.
- L'appareil doit rester accessible par en-dessous.

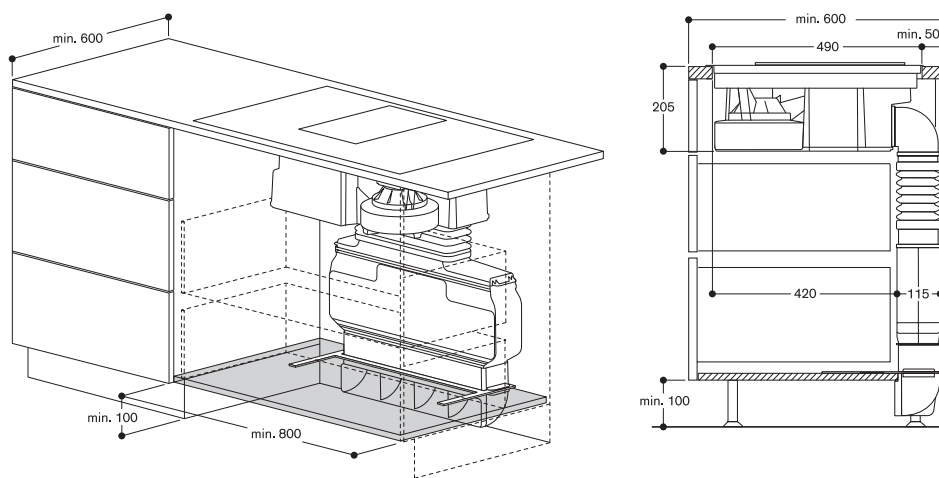
Recyclage

- Installation avec le module de recyclage CA 282 811 (à commander en tant qu'accessoire).
- L'accès au filtre pour son remplacement se fait par l'avant ou l'arrière. Il faut prévoir l'accès au filtre lors de la planification de l'installation.
- Prévoir l'accès au module de recyclage dans le meuble bas pour le remplacement du filtre.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir un espace suffisant pour une bonne circulation de l'air recyclé (surface pour circulation de l'air recyclé d'au moins 720 cm²).
- En cas d'absence de grille de ventilation placée directement à l'avant, la distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et la paroi arrière du meuble est de 20 cm.

Configuration d'installation 1

CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

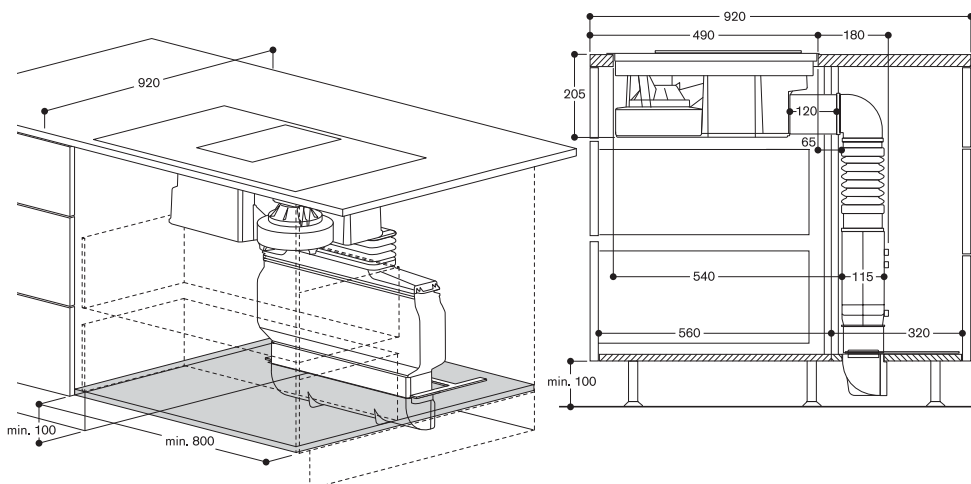
Installation murale, profondeur du plan de travail 60 cm, accès au filtre pour le remplacement par l'avant.



Configuration d'installation 2

CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

Installation en îlot, profondeur du plan de travail 92 cm, accès au filtre pour le remplacement par l'arrière.

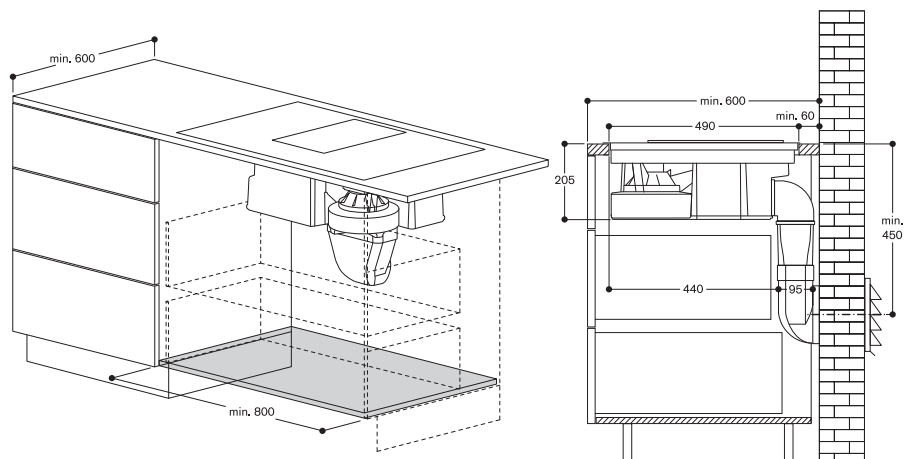


Evacuation extérieure

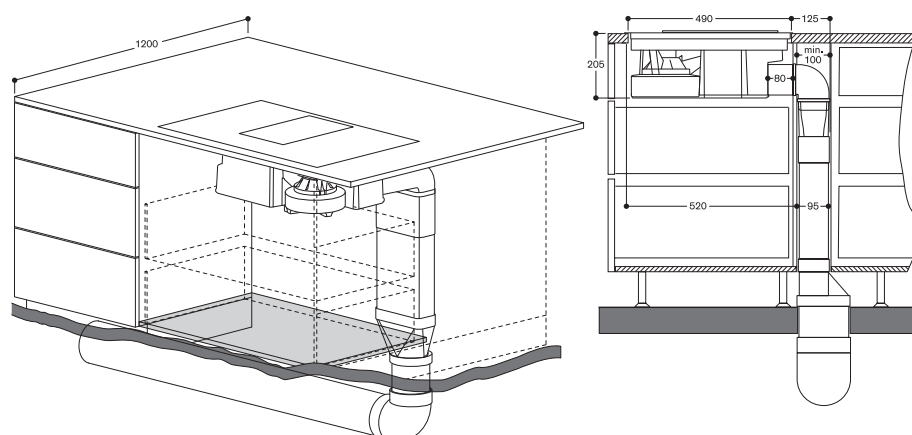
- Installation avec la pièce de connexion gaine plate CA 284 011 (à commander en tant qu'accessoire)
- La longueur maximale de gaine d'évacuation recommandée pour assurer une bonne performance d'aspiration est de 6 m.
- Pour un guidage optimal de l'air, nous recommandons l'utilisation de gaines Ø 150 mm. Les gaines et pièces de connexion sont à commander en tant qu'accessoires.
- Le raccordement entre de 2 gaines plates d'évacuation doit se faire à l'aide d'une pièce de connexion.
- Une bonne étanchéité des gaines est très importante pour éviter les fuites d'air ; elle peut se faire à l'aide de l'adhésif AD 990 090 (résistant à la chaleur et aux UV).

Configuration d'installation 3**CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**

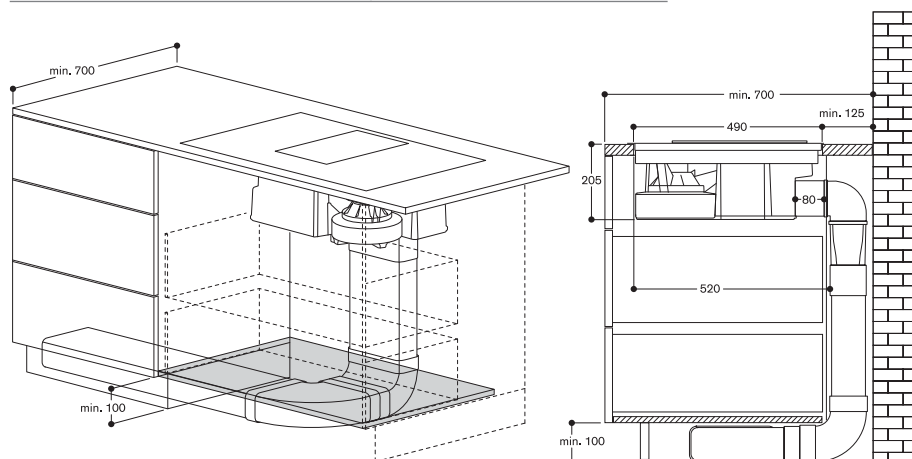
Installation murale, profondeur du plan de travail 60 cm, raccordement à la sortie murale avec un caisson télescopique de sortie murale.

**Configuration d'installation 4****CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**

Installation en îlot, profondeur du plan de travail 1.20 m, gaine d'évacuation extérieure par la cave.

**Configuration d'installation 5****CV 282 avec pièce de connexion évacuation extérieure CA 284 011**

Installation murale, profondeur du plan de travail 70 cm, raccordement à l'arrière du meuble et dans la plinthe.





AI 240 190 **2.590 €**
 Inox avec bandeau (2.158,33 € HT)
 de commande en inox
 Largeur 90 cm
 Evacuation et recyclage
 Livrée de série avec kit de montage et
 cheminée

Accessoires d'installation

AD 200 326 **470 €**
 Rallonge de cheminée (391,67 € HT)
 Inox
 Longueur: 1100 mm.

AD 220 396 **260 €**
 Colletette de finition (216,67 € HT)
 pour cheminée
 Inox.

AD 223 346 **90 €**
 Rallonge pour kit de (75,00 € HT)
 montage 500 mm
 Accessoire en option
 Rallonge pour kit de montage pour
 hotte îlot AI 240.
 Pour une hauteur de cheminée
 1100 – 1500 mm. La hauteur totale de
 l'appareil dépend de la ligne
 esthétique.

AD 223 356 **100 €**
 Adaptateur pour pente (83,33 € HT)
 de toit gauche/droite
 Accessoire en option.
 Adaptateur pour hottes îlots AI 240.
 Pour installation sur toit en pente, vers
 la gauche ou vers la droite.

Possible pour une inclinaison du toit
 de 20° - 45°.
AD 223 366 **100 €**
 Adaptateur pour pente (83,33 € HT)
 de toit devant/derrière
 Accessoire en option
 Adaptateur pour hottes îlots AI 240.
 Pour installation sur toit en pente
 devant ou derrière.
 Possible pour une inclinaison du toit
 de 20° - 45°.

Accessoires en option

AA 200 110 **100 €**
 Filtre CleanAir (83,33 € HT)
 de remplacement pour modules de
 recyclage AA 200 812/816 et AA 010 810

AA 200 816 **500 €**
 Module de recyclage (416,67 € HT)
 avec 1 filtre CleanAir, pour une forte
 réduction des odeurs grâce à la
 grande surface de filtration
 Pour le recyclage de l'air.
 Combinable avec les hottes îlots
 AI 240.
 Réduction des odeurs comparable au
 mode évacuation extérieure (95%).
 Réduction du niveau sonore jusqu'à
 3 dB par rapport au système
 conventionnel de filtres à charbon en
 mode recyclage.
 Durée de vie plus longue du filtre
 CleanAir.
 Le module se compose du panneau
 design, du filtre CleanAir, du tuyau
 flexible et de 2 colliers de serrage.
 Pour installation à l'intérieur de la
 cheminée.

Hotte décorative îlot Série 200

AI 240

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec faces en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre
- Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon
 la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon
 EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon
 EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage
 selon EN 61591.

Puissance en évacuation :
 620 / 850 m³/h.
 62 / 69 dB (A) re 1 pW.
 48 / 55 dB (A) re 20 µPa.
 Puissance en recyclage :
 480 / 570 m³/h.
 68 / 72 dB (A) re 1 pW.
 54 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position
 intensive.
 Fonction Automatique avec
 temporisation contrôlée par Sensor.
 Témoin de saturation du filtre à
 graisse.
 Filtres à graisse à aspiration
 périphérique brevetée, lavables au
 lave-vaisselle.
 Eclairage LED blanc (3600K) avec
 variateur d'intensité.
 Puissance des ampoules 4 x 5 W.
 Intensité lumineuse 730/770/770 lx.
 Technologie d'aspiration très efficace,
 moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un
 guidage de la circulation de l'air
 efficace.
 Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A pour
 une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique
 52,5 kWh/an.
 Classe d'efficacité du moteur A.
 Classe d'efficacité d'éclairage A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min./max. 40/62 dB
 position normale.

Conseils d'installation

La livraison comprend le kit de
 montage ainsi que la cheminée en 2
 parties avec les dimensions de 674 mm
 à 854 mm. Les installations personnal-
 isées peuvent être solutionnées grâce à
 l'accessoire en option "Rallonge de
 cheminée AD200326" en combinaison
 avec la "Rallonge kit de montage
 AD223346".

Distance minimale au-dessus d'une
 table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
 puissance totale du gaz supérieure à
 12 kW).

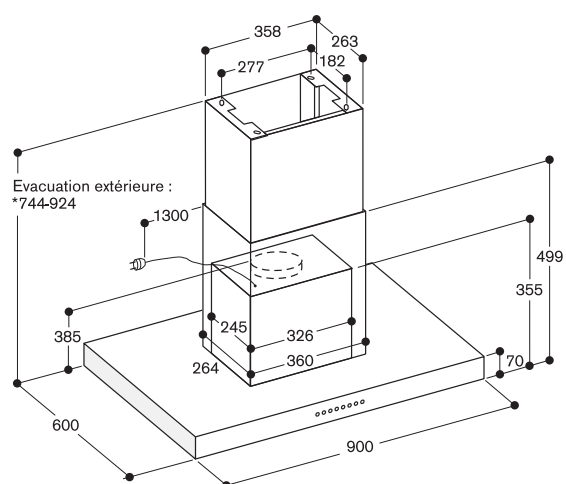
Distance minimale au-dessus d'un
 appareil de cuisson électrique : 55 cm.
 En mode recyclage, commander
 obligatoirement le module de
 recyclage CleanAir.

Le module de recyclage de l'air avec
 filtre CleanAir peut être installé sur la
 cheminée télescopique.

Si le conduit d'une hotte en mode
 d'évacuation extérieure est relié au
 conduit d'évacuation d'une cheminée
 ou d'un poêle, le circuit électrique de
 la hotte doit être prévu avec une
 fonction de sécurité adaptée.

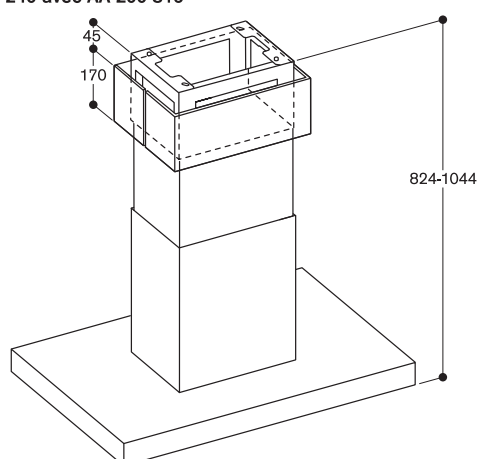
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 280 W.
 Câble de raccordement 1,3 m avec
 prise.



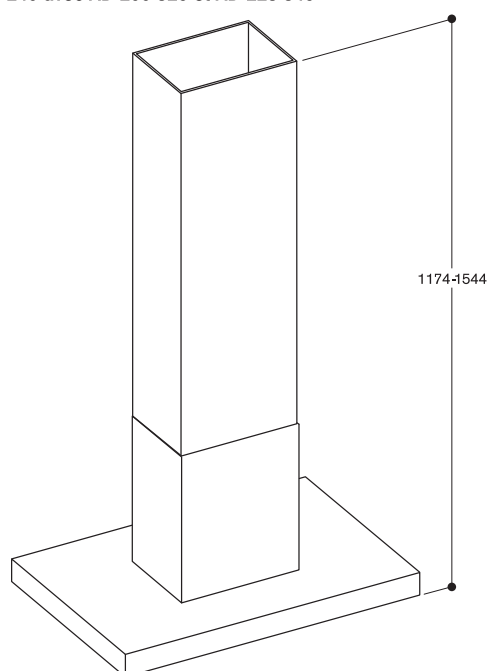
Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AA 200 816

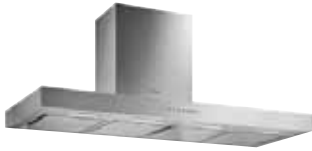


Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,78 m à 3,15 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.



AW 240 120 **2.220 €**
 Inox avec bandeau (1.850,00 € HT)
 de commande en inox
 Largeur 120 cm
 Evacuation et recyclage
 Livraison de série avec cheminée

AW 240 190 **1.850 €**
 Inox avec bandeau (1.541,67 € HT)
 de commande en inox
 Largeur 90 cm
 Evacuation et recyclage
 Livraison de série avec cheminée

Accessoires d'installation

AD 200 322 **250 €**
 Rallonge de cheminée (208,33 € HT)
 Inox
 Longueur: 1000 mm.

AD 200 392 **220 €**
 Collerette de finition (183,33 € HT)
 pour cheminée
 Inox.

Accessoires en option

AA 200 110 **100 €**
 Filtre CleanAir de (83,33 € HT)
 remplacement pour modules de
 recyclage AA 200 812/816
 et AA 010 810

AA 200 812 **390 €**
 Module de recyclage (325,00 € HT)
 avec filtre CleanAir.
 Pour le recyclage de l'air.
 Combinable avec hottes murales
 AW 230/240.
 Réduction des odeurs comparable au
 mode évacuation extérieure (95%).
 Réduction du niveau sonore jusqu'à
 3 dB par rapport au système
 conventionnel de filtres à charbon en
 mode recyclage.
 Durée de vie plus longue du filtre
 CleanAir.
 Pour installation sur cheminée
 extérieure ou cheminée intérieure.
 Le module se compose du panneau
 design, de la fixation murale, du filtre
 CleanAir, du tuyau flexible et de 2
 colliers de serrage.

Hotte décorative murale Série 200 AW 240

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec faces en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre
- Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur des appareils. 120 cm

Puissance en évacuation :
 600 / 800 m³/h.
 64 / 70 dB (A) re 1 pW.
 50 / 56 dB (A) re 20 µPa.
 Puissance en recyclage :
 400 / 460 m³/h.
 65 / 68 dB (A) re 1 pW.
 51 / 54 dB (A) re 20 µPa.

Largeur des appareils. 90 cm

Puissance en évacuation :
 610 / 810 m³/h.
 66 / 72 dB (A) re 1 pW.
 52 / 58 dB (A) re 20 µPa.
 Puissance en recyclage :
 450 / 530 m³/h.
 70 / 74 dB (A) re 1 pW.
 56 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Filtres à graisse à aspiration périphérique brevetée, lavables au lave-vaisselle.
 Eclairage LED blanc (3600K) avec variateur d'intensité.
 Puissance des ampoules 4 x 5/3 x 5/2 x 5 W.
 Intensité lumineuse 929/731/801 lx.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.
 Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

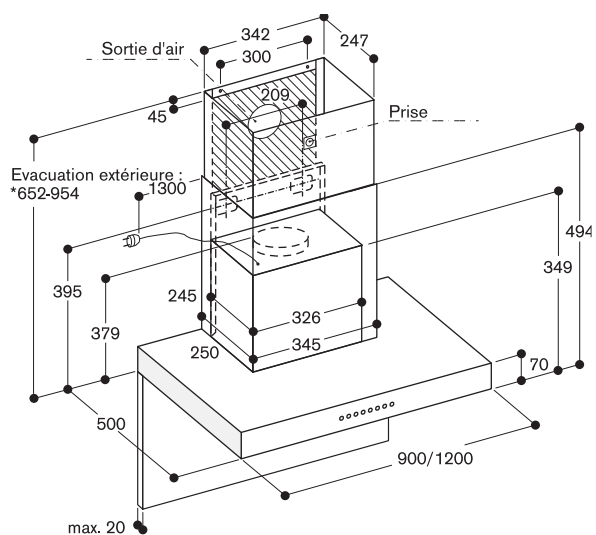
Classe d'efficacité énergétique A/A pour une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique 45,5/38,8 kWh/an.
 Classe d'efficacité du moteur A/A.
 Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.
 Niveau sonore min 43/44 dB - max 64/66 dB position normale

Conseils d'installation

La livraison comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 884 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de cheminée AD200322" ou bien en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique.
 Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
 Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.
 En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.
 Le module de recyclage de l'air avec filtre CleanAir peut être installé sur la cheminée extérieure ou sur la cheminée télescopique.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

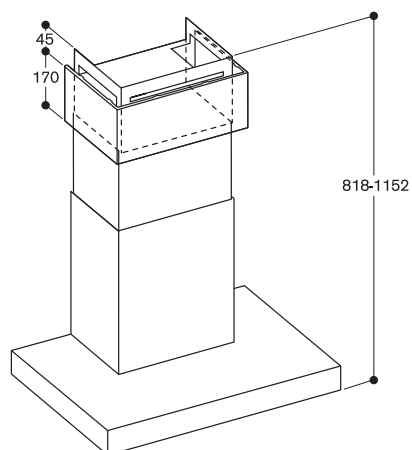
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 280/275 W.
 Câble de raccordement 1,3 m avec prise.



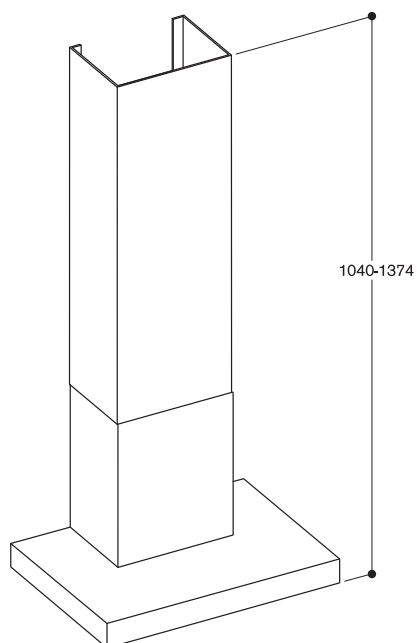
Convient pour des hauteurs de plafond de 2,25 m à 2,55 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AW 240 avec AA 200 812

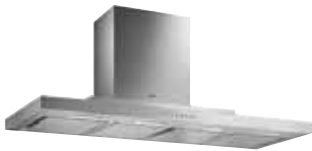


Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AW 240 avec AD 200 322



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.



AW 230 120 2.220 €
Inox (1.850,00 € HT)

Largeur 120 cm
Evacuation et recyclage
Livrée de série avec cheminée

AW 230 190 1.850 €
Inox (1.541,67 € HT)

Largeur 90 cm
Evacuation et recyclage
Livrée de série avec cheminée

Accessoires d'installation

AD 200 322 250 €
Rallonge de cheminée (208,33 € HT)

Inox
Longueur: 1000 mm.

AD 200 392 220 €
Collerette de finition (183,33 € HT)

pour cheminée
Inox.

Accessoires en option

AA 200 110 100 €
Filtre CleanAir (83,33 € HT)

de remplacement pour modules
de recyclage AA 200 812/816
et AA 010 810

AA 200 812 390 €
Module de recyclage (325,00 € HT)

avec filtre CleanAir.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 230/240.

Réduction des odeurs comparable au
mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à
3 dB par rapport au système
conventionnel de filtres à charbon en
mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre
CleanAir.

Pour installation sur cheminée
extérieure ou cheminée intérieure.
Le module se compose du panneau
design, de la fixation murale, du filtre
CleanAir, du tuyau flexible et de 2
colliers de serrage.

Hotte décorative murale Série 200 AW 230

- Design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration périphérique avec faces en inox, lisses et faciles d'entretien
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre
- Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Largeur des appareils. 120 cm

Puissance en évacuation :
600 / 800 m³/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

50 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :

400 / 460 m³/h.

65 / 68 dB (A) re 1 pW.

51 / 54 dB (A) re 20 µPa.

Largeur des appareils. 90 cm

Puissance en évacuation :
610 / 810 m³/h.

66 / 72 dB (A) re 1 pW.

52 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :

450 / 530 m³/h.

70 / 74 dB (A) re 1 pW.

56 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor. Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtres à graisse à aspiration périphérique brevetée, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc (3600K) avec variateur d'intensité.

Puissance des ampoules 4 x 5/3 x 5/2 x 5 W.

Intensité lumineuse 929/731/801 lx. Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A/A pour une classification de A++ à E.

Consommation énergétique 45,5/38,8 kWh/an.

Classe d'efficacité du moteur A/A.

Classe d'efficacité d'éclairage A/A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.

Niveau sonore min 43/44 dB -

max 64/66 dB position normale

Conseils d'installation

La livraison comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 864 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de cheminée AD200322" ou bien en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm. En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

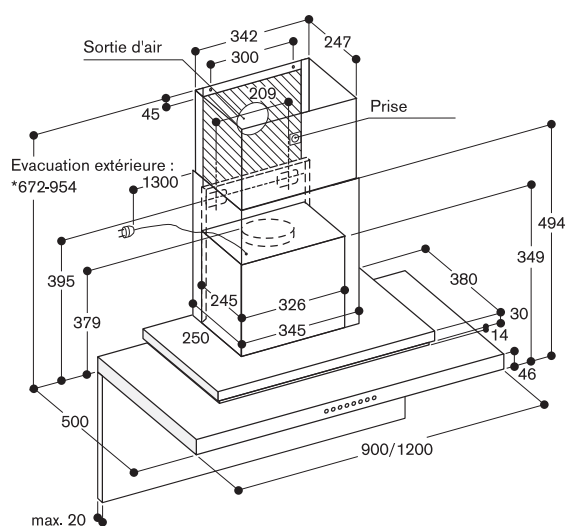
Le module de recyclage de l'air avec filtre CleanAir peut être installé sur la cheminée extérieure ou sur la cheminée télescopique.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

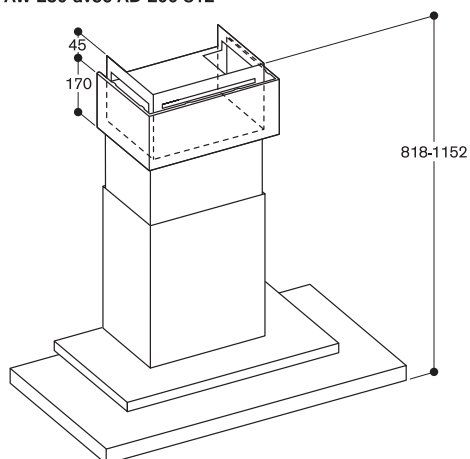
Puissance totale: 280/275 W.

Câble de raccordement 1,3 m avec prise.



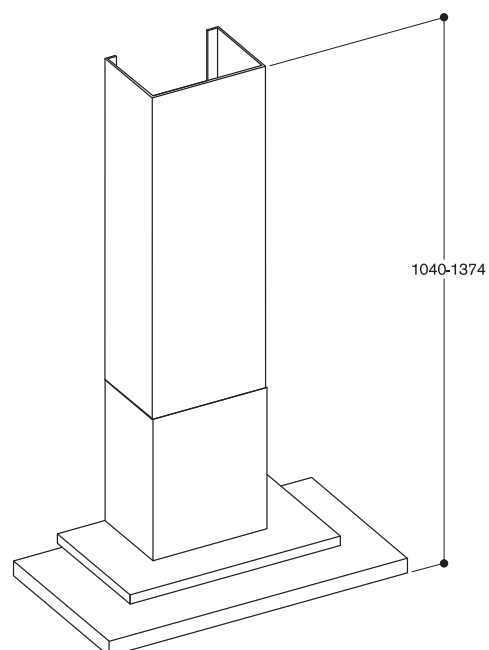
Convient pour des hauteurs de plafond de 2,27 m à 2,55 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AW 230 avec AD 200 812



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.

AW 230 avec AD 200 322



Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ;
indications pour une installation à 1,60 m du sol,
à partir du bord inférieur de la hotte.



AW 250 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 251 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Metallic
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option.

AW 253 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Silver
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 250 172 1.690 €

Panneau en verre (1.408,33 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 70 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 251 172 1.690 €

Panneau en verre (1.408,33 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Metallic
Largeur 70 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 253 172 1.690 €

Panneau en verre (1.408,33 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Silver
Largeur 70 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

Hotte décorative murale Série 200

AW 250/AW 251/AW 253

- Le panneau écran vapeur incliné libère l'espace au-dessus de la table de cuisson
- Livrée de série en mode recyclage avec filtre à charbon actif
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (si table compatible) ou Home Connect
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Appareil largeur 90 cm

Puissance en évacuation :
530 / 960 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
460 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Appareil largeur 70 cm

Puissance en évacuation:
530 / 970 m³/h
57 / 70 dB(A) re 1 pW.
43 / 56 dB(A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage:
470 / 680 m³/h
68 / 78 dB(A) re 1 pW.
54 / 64 dB(A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation des filtre anti-graisse et charbon actif.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le

Accessoires d'installation

AD 200 012 240 €
Cheminée inox (200,00 € HT)
pour évacuation

Accessoires en option

AA 250 112 470 €

2 filtres à charbon (391,67 € HT)
actif pouvant être régénérés
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 25x 192 et AW 25x 172.
Réduction des odeurs: 90%.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.
Régénération dans le four à 200°C.

AA 250 113 120 €

2 filtres à charbon actif (100,00 € HT)
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 25x 192 et AW 25x 172.
Réduction des odeurs: 86%.
Pour installation dans l'appareil.
Adapté à la préparation des poissons et fruits de mer grâce au traitement spécial.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau.
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 460 lx.
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Cadre intérieur facile d'entretien.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+/A+ pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 31,4/31,8 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.
Niveau sonore min. 42/42 dB / max. 57/57 dB position normale.

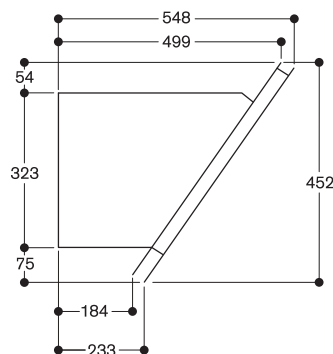
Conseils d'installation

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

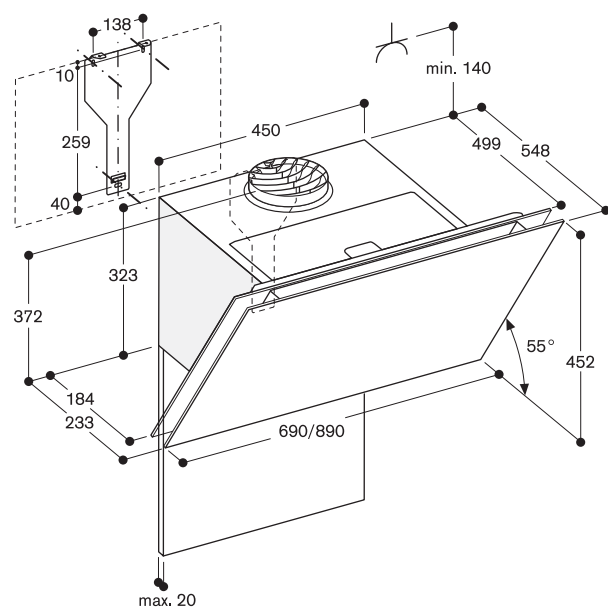
Puissance totale: 270/270 W.
Câble 1,3m avec prise.

Vue latérale

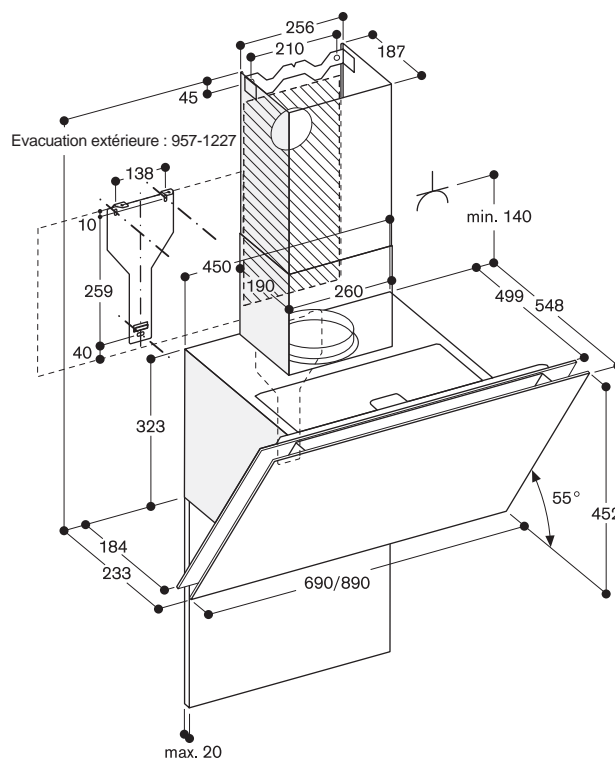




Mode recyclage



Evacuation extérieure





AW 270 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Anthracite
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 271 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Metallic
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

AW 273 192 1.920 €

Panneau en verre (1.600,00 € HT)
Sérigraphie Gaggenau Silver
Largeur 90 cm
Evacuation extérieure ou mode recyclage
Livrée avec filtre à charbon actif
Pour évacuation extérieure, cheminée en option

Accessoires d'installation

AD 200 012 240 €

Cheminée inox (200,00 € HT)
pour évacuation

Accessoires en option

AA 270 112 470 €

2 filtres à charbon (391,67 € HT)
actif pouvant être régénérés
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 27x 192.
Réduction des odeurs: 90%.
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif: possibilité de le régénérer jusqu'à 30 fois.
Régénération dans le four à 200° C.

AA 270 113 120 €

2 filtres à charbon actif (100,00 € HT)
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 27x 192.
Réduction des odeurs: 86%.
Adapté à la préparation des poissons et fruits de mer grâce au traitement spécial.

Hotte décorative murale Série 200 AW 270/AW 271/AW 273

- Le panneau écran vapeur vertical libère l'espace au-dessus de la table de cuisson
- Livrée de série en mode recyclage avec filtre à charbon actif
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Contrôle de la ventilation via la table de cuisson (si table compatible) ou Home Connect
- Evacuation extérieure ou recyclage

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Appareil largeur 90 cm

Puissance en évacuation :
410 / 730 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
310 / 540 m³/h.
63 / 74 dB (A) re 1 pW.
50 / 61 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation des filtre anti-graisse et charbon actif.
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.
Contrôle de la ventilation basé sur le réglage de la table de cuisson (avec la table de cuisson compatible).
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.
Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau.
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 460 lx.
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Cadre intérieur facile d'entretien.
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 37.1 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.
Niveau sonore min. 42 dB / max. 57 dB position normale.

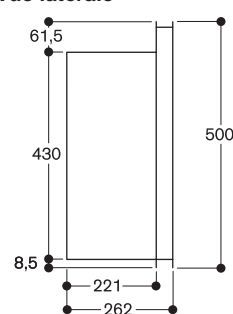
Conseils d'installation

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 45 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

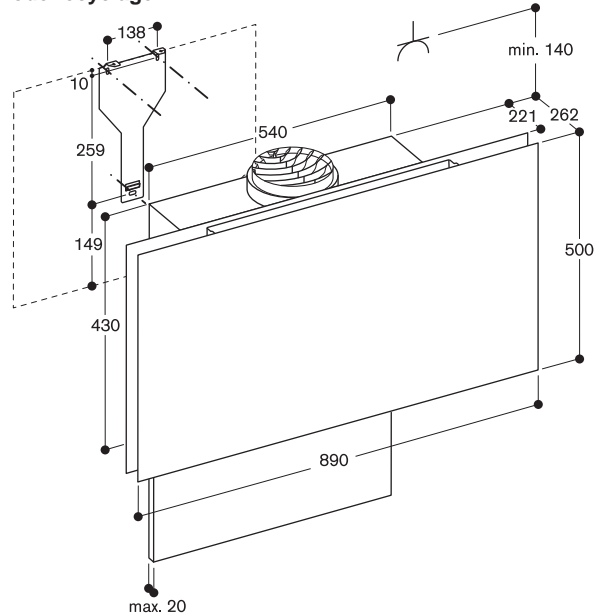
Puissance totale: 150 W.
Câble 1,3 m avec prise.

Vue latérale

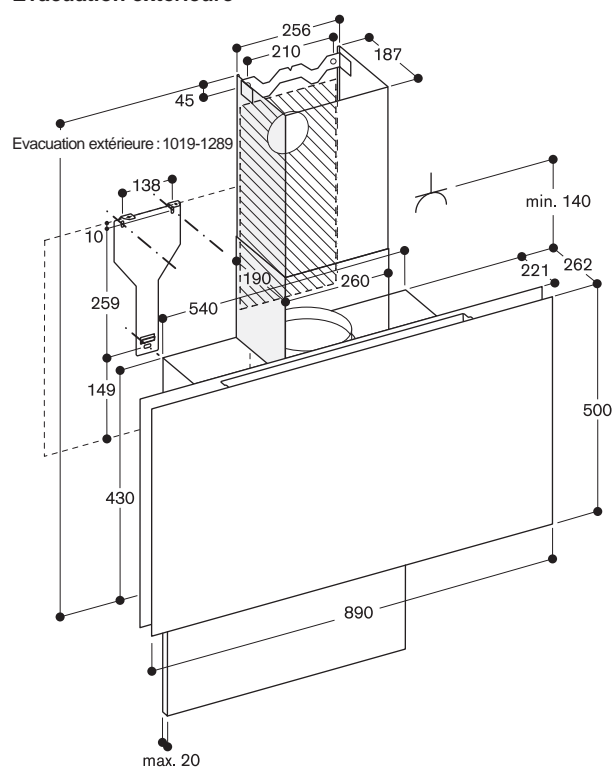




Mode recyclage



Evacuation extérieure





AF 210 191	1.370 €
Bandeau inox	(1.141,67 € HT)
Largeur 90 cm	
Evacuation extérieure et recyclage	
AF 210 161	1.010 €
Bandeau inox	(841,67 € HT)
Largeur 60 cm	
Evacuation extérieure et recyclage	

Accessoires d'installation

AA 210 460	180 €
Cadre abaissant	(150,00 € HT)
pour hotte tiroir 60 cm	
Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.	
AA 210 490	220 €
Cadre abaissant	(183,33 € HT)
pour hotte tiroir 90 cm	
Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.	
AA 210 491	60 €
Kit de montage pour	(50,00 € HT)
installation des hottes tiroir Série 200 dans une armoire supérieure de largeur 90 cm.	
Evacuation extérieure et recyclage.	

Accessoires en option

AA 210 110	100 €
1 filtre CleanAir	(83,33 € HT)
de remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.	
Pour module de recyclage	
AA 211 812.	
AA 211 812	280 €
Module de recyclage	(233,33 € HT)
breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.	

Hotte tiroir Série 200

AF 210

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Tiroir écran vapeur en inox brossé
- Puissance d'aspiration élevée
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre
- Classe d'efficacité énergétique A+

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur des appareils 90 cm.

Puissance en évacuation :
520 / 930 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
510 / 890 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 91%

Largeur des appareils 60 cm.

Puissance en évacuation :
500 / 920 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Puissance en recyclage :
520 / 900 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage de 91%.

Caractéristiques

Commandes en façade.
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
Témoin de saturation du filtre à graisse.
Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 3 x 3 W / 2 x 3 W.
Intensité lumineuse: 708 lx.
Commande de l'éclairage séparée.
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur.
Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur.
Tiroir écran vapeur extractible 198 mm.
Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisés pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile.
Système d'installation rapide breveté pour un montage facile.
Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

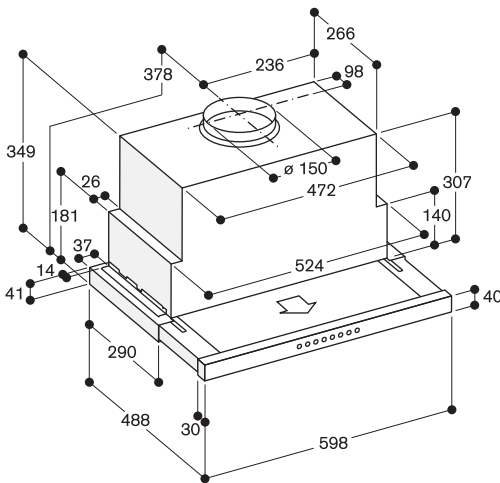
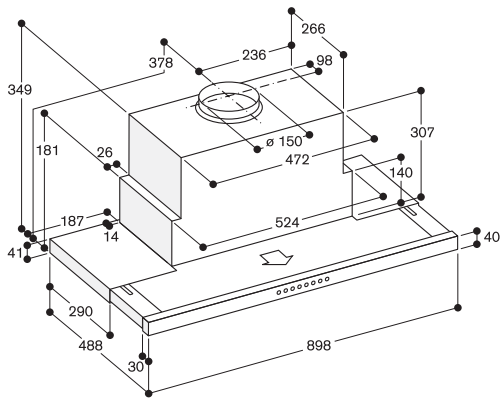
Classe d'efficacité énergétique A+/A+ pour une classification de A++ à E.
Consommation énergétique 38,3 / 36,5 kWh/an.
Classe d'efficacité d'aspiration A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B/B.
Niveau sonore min. 40 dB / max. 56 dB position normale.

Conseils d'installation

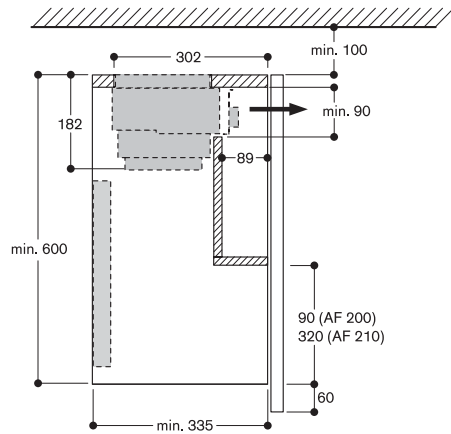
Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.
Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.
A installer dans une armoire supérieure sans plancher.
La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm.
La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

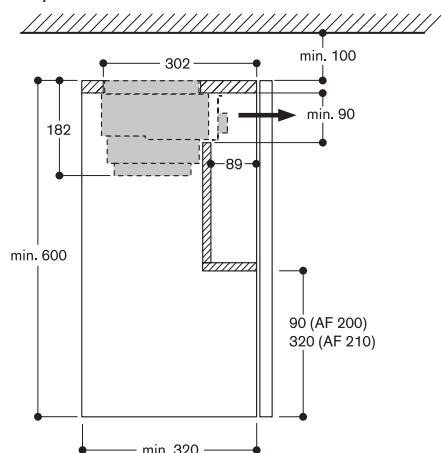
Puissance totale: 269 / 266 W.
Câble de raccordement 1,8 m, avec prise



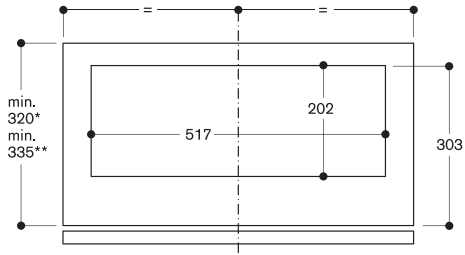
Coupe transversale du meuble haut avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 490/460



Coupe transversale du meuble haut avec AA 211 812



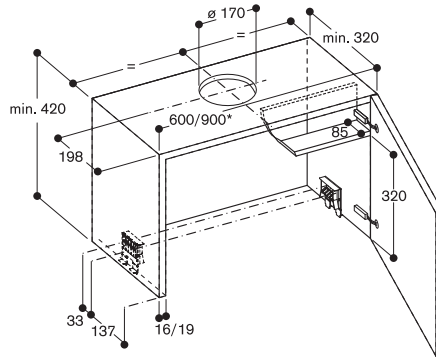
Vue de dessus du meuble haut avec AA 211 812



* Appareil uniquement

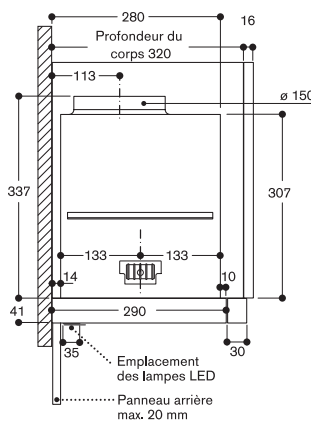
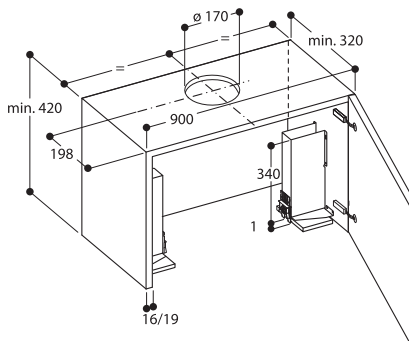
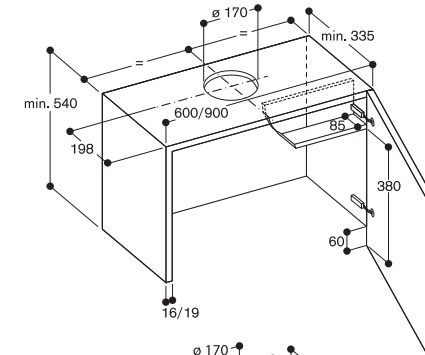
** Appareil avec cadre abaissant AA 210 490/460

Meuble haut pour AF 210/211



* Pour un meuble haut de largeur 90 cm, kit de montage AA 210 491 obligatoire

Meuble haut pour AF 210/211 avec cadre abaissant AA 210 460 / AA 210 490





AF 200 160 **880 €**
 Bandeau inox (733,33 € HT)
 Largeur 60 cm
 Evacuation et recyclage

Accessoires d'installation

AA 210 460 **180 €**
 Cadre abaissant (150,00 € HT)
 pour hotte tiroir 60 cm
 A combiner avec les hottes tiroir Série 200.
 Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.
 Pour montage dans une armoire supérieure.

Accessoires en option

AA 210 110 **100 €**
 1 filtre CleanAir de (83,33 € HT)
 remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.
 Pour module de recyclage
AA 211 812.
AA 211 812 **280 €**
 Module de recyclage. (233,33 € HT)
 Combinable avec le groupe filtrant AC 200.
 Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.

Hotte tiroir Série 200

AF 200

- Design discret de la hotte tiroir grâce au panneau de verre intégré dans le tiroir écran de vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation phonique intégrée
- Mécanisme spécial permettant l'extraction automatique du tiroir écran vapeur
- Tiroir écran vapeur et partie visible de l'appareil en inox brossé
- Possibilité d'intégrer une étagère à épices
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED avec variateur d'intensité, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.
- Classe d'efficacité énergétique A

Performances

Puissance position 3 / intensive :
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
 Puissance en évacuation :
 380 / 690 m³/h.
 54 / 66 dB (A) re 1 pW.
 50 / 54 dB (A) re 20 µPa.
 Puissance en recyclage :
 380 / 660 m³/h.
 57 / 69 dB (A) re 1 pW.
 43 / 55 dB (A) re 20 µPa.
 Réduction des odeurs de 94% en recyclage.

Caractéristiques

Commandes en façade.
 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
 Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par Sensor.
 Témoin de saturation du filtre à graisse.
 Filtre anti-graisse inox, résistant au lave-vaisselle.
 Eclairage LED blanc (3500K) avec variateur d'intensité en continu.
 Puissance des ampoules 2x3 W.
 Intensité lumineuse: 683 lux
 Commande de l'éclairage séparée.
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.
 Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.
 Le moteur se met en route lors de l'extraction du tiroir écran vapeur.
 Technologie brevetée pour l'extraction du tiroir écran vapeur.

Tiroir écran vapeur extractible 198 mm.
 Caisson intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation d'air efficace et un nettoyage facile.
 Système d'installation rapide breveté pour un montage facile.
 Clapet anti-retour livré de série.

Consommations

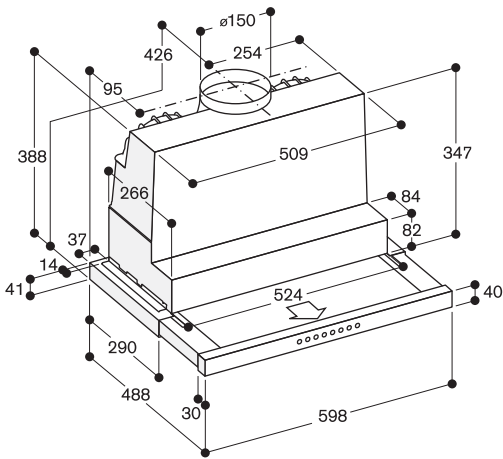
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A++ à E.
 Consommation énergétique 34 kWh/an.
 Classe d'efficacité d'aspiration A.
 Classe d'efficacité d'éclairage A.
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.
 Niveau sonore min. 41 dB / max. 54 dB position normale.

Conseils d'installation

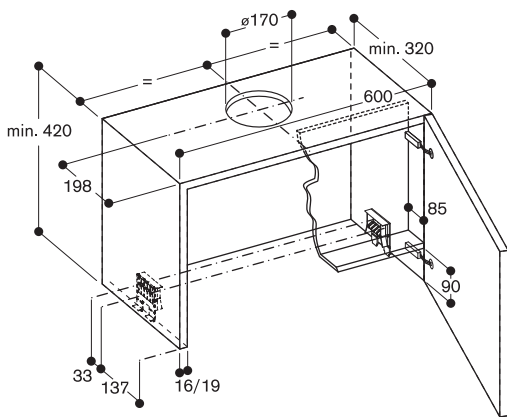
Module de recyclage breveté avec filtre à charbon CleanAir qui peut être installé dans l'armoire supérieure. Le remplacement du filtre CleanAir se fait par l'avant grâce à la simple extraction du tiroir à filtre.
 Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.
 A installer dans une armoire supérieure sans plancher.
 La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 335 mm.
 La hauteur nécessaire de l'armoire supérieure associée au cadre abaissant est de 600 mm.
 Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
 Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Valeurs de raccordement

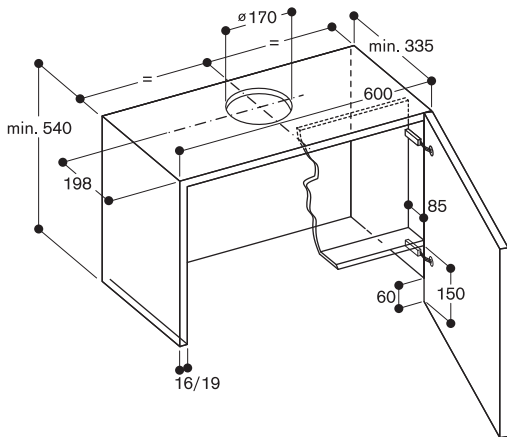
Puissance totale: 146 W.
 Câble de raccordement 1,8 m, avec prise.



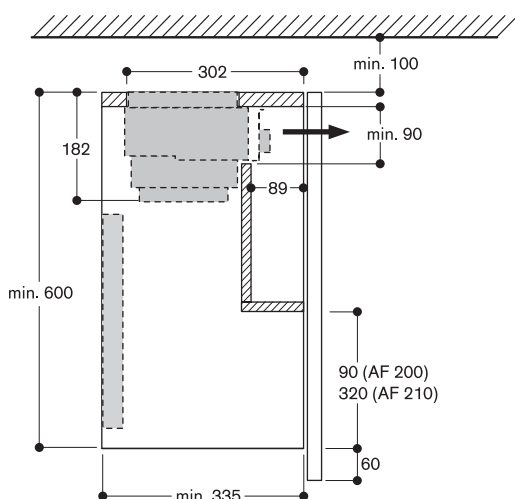
Meuble haut pour AF 200 160



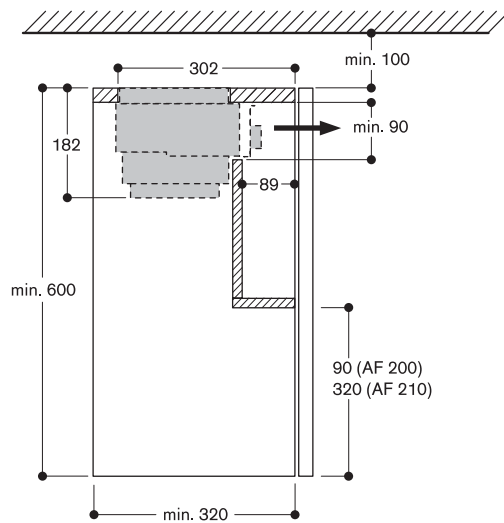
Meuble haut pour AF 200 160 avec cadre abaissant AA 210 460



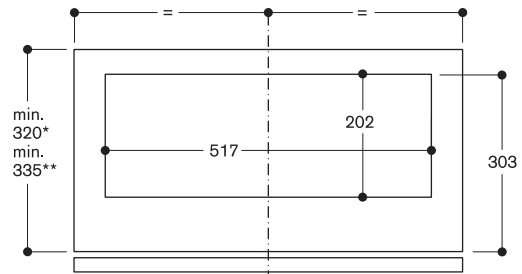
Coupe transversale meuble haut avec AA 211 812 et cadre abaissant AA 210 490/460



Coupe transversale meuble haut avec AA 211 812

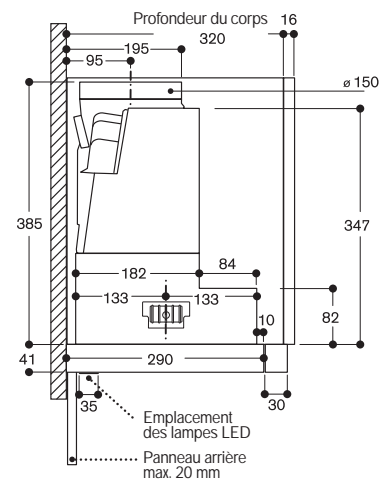


Vue de dessus meuble haut avec AA 211 812



* Appareil seul

** Appareil avec cadre abaissant AA 210 490/460





AC 200 190	1.070 €
Inox et verre	(891,67 € HT)
Largeur 86 cm	
Evacuation et recyclage	
AC 200 180	1.040 €
Inox et verre	(866,67 € HT)
Largeur 70 cm	
Evacuation et recyclage	
AC 200 160	950 €
Inox et verre	(791,67 € HT)
Largeur 52 cm	
Evacuation et recyclage	

Accessoires en option

AA 210 110	100 €
1 filtre CleanAir de remplacement, pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration.	(83,33 € HT)
Pour module de recyclage AA 211 812.	
AA 200 510	90 €
Télécommande pour groupe filtrant AC 200.	(75,00 € HT)
AA 211 812	280 €
Module de recyclage.	(233,33 € HT)
Combinable avec le groupe filtrant AC 200.	
Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.	

Groupe filtrant Série 200

AC 200

- Intégration invisible dans meuble haut
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse facile à nettoyer
- Eclairage LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A

Performances

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur des appareils. 86 cm

Puissance en évacuation :
610 / 820 m³/h.

64 / 71 dB (A) re 1 pW.

50 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :

610 / 790 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage 94%

Largeur des appareils. 70 cm

Puissance en évacuation :
570 / 770 m³/h.

65 / 72 dB (A) re 1 pW.

51 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :

570 / 740 m³/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

59 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage 93%

Largeur des appareils. 52 cm

Puissance en évacuation :
550 / 720 m³/h.

67 / 72 dB (A) re 1 pW.

53 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Puissance en recyclage :

550 / 690 m³/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage 92%

Caractéristiques

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande disponible en accessoire en option.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.

Fonction temporisation, 6 min.

Témoin de saturation du filtre à graisse.

Filtre anti-graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Filtre recouvert d'une plaque en verre.

Eclairage LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.

Puissance de l'éclairage 2x 1 W.

Intensité lumineuse: 266 lx.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A/A/A pour une classification de A++ à E.

Consommation énergétique
52.6/49.1/47.2 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A/A/A.

Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D/D/D.

Niveau sonore min./max.

position normale.

41/64 dB - 42/65 dB - 44/57dB

Conseils d'installation

En mode recyclage, commander obligatoirement le module de recyclage CleanAir.

Module de recyclage breveté avec filtre à charbon CleanAir qui peut être installé dans l'armoire supérieure.

Le remplacement du filtre CleanAir se fait par l'avant grâce à la simple extraction du tiroir à filtre.

Le remplacement du filtre CleanAir nécessite l'ouverture totale de la porte de l'armoire supérieure.

Intégration invisible possible dans meuble haut.

Les appareils de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/VP/VF doivent être placés au centre sous la hotte. Dans ces configurations le mode recyclage n'est pas recommandé.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

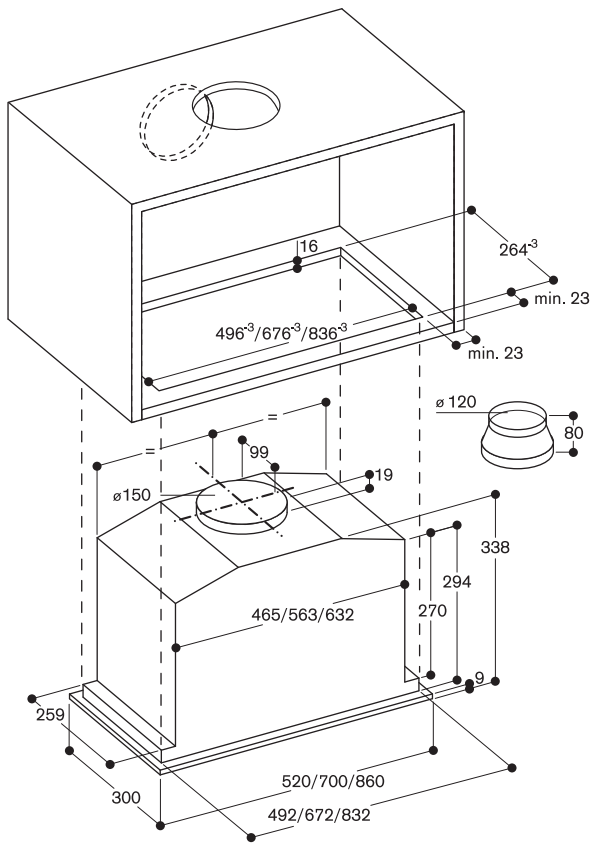
Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 50 cm.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

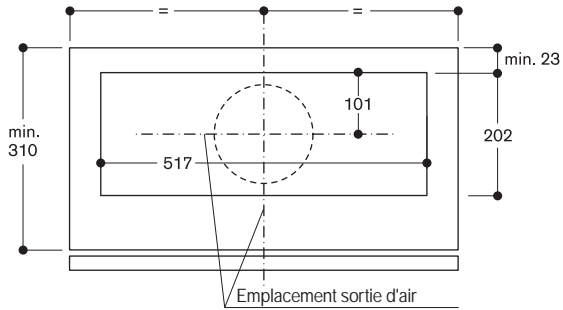
Valeurs de raccordement

Puissance totale: 272/272/272 W.

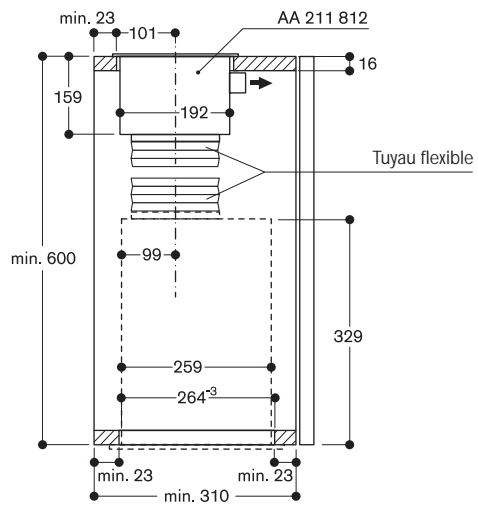
Câble de raccordement 1,0 m avec prise.



Vue de dessus meuble haut avec AC 200 et AA 211 812



Coupe transversale avec AC 200 et AA 211 812



Accessoires pour appareils de ventilation

Module de recyclage avec filtre

CleanAir

Références / Références online*

AA 442 810 / 11017314 370 €

Pour le recyclage de l'air. (308,33 € HT)

Combinable avec les hottes îlots et murales AI 442 / AW 442.

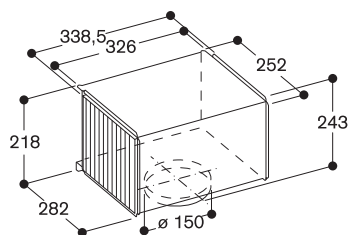
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support de filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Références / Références online*

AA 200 812 / 17000172 390 €

Pour le recyclage de l'air. (325,00 € HT)

Combinable avec les hottes décoratives murales AW 230/240.

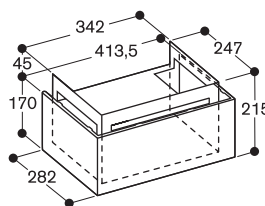
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Références / Références online*

AA 200 816 / 17000175 500 €

Pour le recyclage de l'air. (416,67 € HT)

Combinable avec les hottes décoratives îlots AI 240.

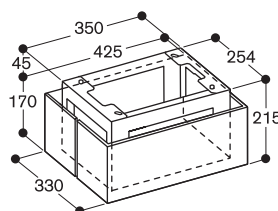
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Références / Références online*

AA 211 812 / NC 280 €

Module de recyclage (233,33 € HT)

CleanAir breveté comprenant 1 filtre CleanAir pour une forte réduction des odeurs grâce à une importante surface de filtration

Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.

A combiner avec les hottes tiroir

Série 200/ groupes filtrants Série 200

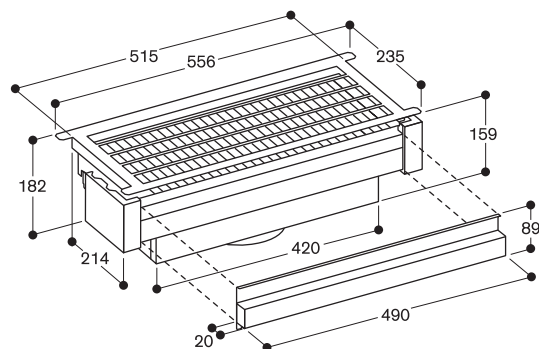
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour une installation dans l'armoire supérieure.

Comprend le support de filtre avec couvercle design, filtre CleanAir, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



Tiroir extractible pour remplacement du filtre

Références / Références online*

AA 010 810 / NC 660 €

Module de recyclage (550,00 € HT)

avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration

Inox

Pour hotte de plafond AC 250

et AC 402



Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes de plafond AC 250 et AC 402.

Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

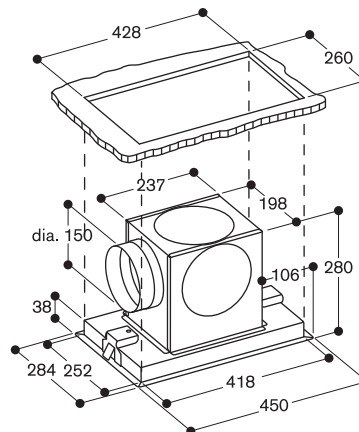
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.

Connexion du tuyau sur l'avant, les côtés ou sur le dessus.

Raccord cylindrique \varnothing 150 mm.

Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 100 cm



Références / Références online*

CA 282 811 / NC 330 €

Module de recyclage (275,00 € HT)

pour CV 28. avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration



Conseils d'installation

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec la table Flex Induction avec système de ventilation intégrée CV 28.

Installation dans le meuble bas sous l'appareil.

Hauteur de plinthe min. 10 cm.

Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour la circulation de l'air recyclé dans le socle (min. 720 cm² dans le socle).

Réduction des odeurs en recyclage de 89%.

Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).

Remplacement du filtre par l'avant ou l'arrière. L'accessibilité au filtre doit être définie lors de l'installation.

Prévoir l'accessibilité au module filtre recyclage dans le meuble bas pour le remplacement du filtre CleanAir.

Comprend 1 coude 90°, 3 extensions pour plan de travail plus profond, 1 filtre CleanAir, tuyau flexible, 1 coude 90° avec diffuseur d'air directionnel dans le socle et 1 fixation pour module de recyclage.

Accessoires pour appareils de ventilation

AD ... :9.

Collerette de finition pour cheminées de hottes

Inox

Recouvre les vis de fixation des hottes murales ou îlots, ainsi que l'espace éventuel si le plafond n'est pas totalement de niveau.

Permet le montage de cheminées murales ou îlots sur-mesure, en une seule pièce, non télescopique.



Équipement

Fixations au plafond pour cheminée et collerette clipsable dans le même coloris que la cheminée.

Conseils d'installation

Disponibles dans presque toutes les versions de cheminées de hotte Gaggenau pour une finition parfaite de l'installation des cheminées standard.

Les cheminées se commandent séparément selon les mesures sol-plafond.

Adaptateur pour pente de toit
Références / Références online*

AD 223 366 / 00747448 100 €

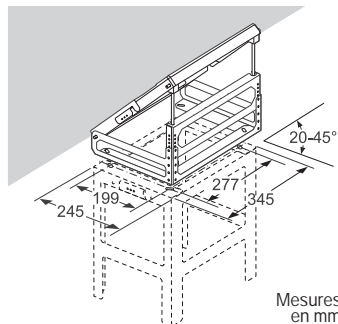
Adaptateur (83,33 € HT)

pour hottes décoratives îlots

AI 240.

Pour installation sur toit en pente vers l'avant ou vers l'arrière.

Pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.



Mesures en mm

Adaptateur pour pente de toit
Références / Références online*

AD 223 356 / 00747446 100 €

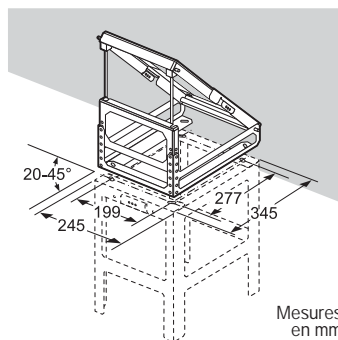
Adaptateur (83,33 € HT)

pour hottes décoratives îlots

AI 240.

Pour installation sur toit en pente vers la gauche ou vers la droite.

Pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.



Mesures en mm

Références / Références online*

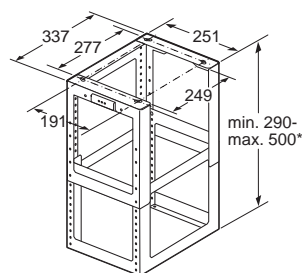
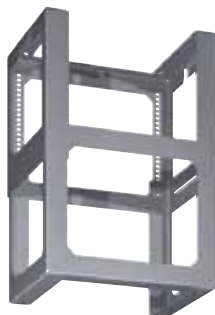
AD 223 346 / 00704640 90 €

Rallonge pour kit (75,00 € HT)

de montage pour hottes îlots AI 240

Pour une hauteur de cheminée de 1100 - 1500 mm.

La hauteur totale dépend de la ligne esthétique.



* hauteur ajustable par paliers de 10 mm

Mesures en mm

Références / Références online*

AA 210 490 / NC	220 €
Cadre abaissant pour hotte tiroir 90 cm	(183,33 € HT)
AA 210 460 / NC	180 €
Cadre abaissant pour hotte tiroir 60 cm	(150,00 € HT)

Conseils d'installation

A combiner avec les hottes tiroir Série 200.

Le cadre abaissant breveté permet de dissimuler entièrement la hotte tiroir dans l'armoire supérieure.

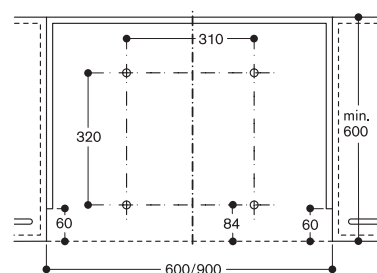
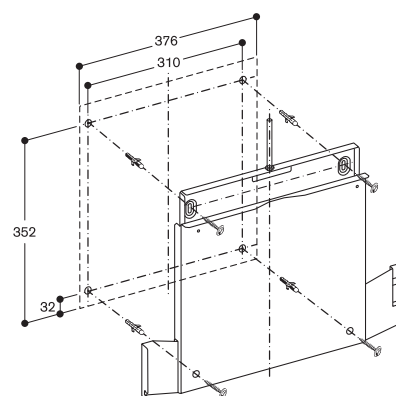
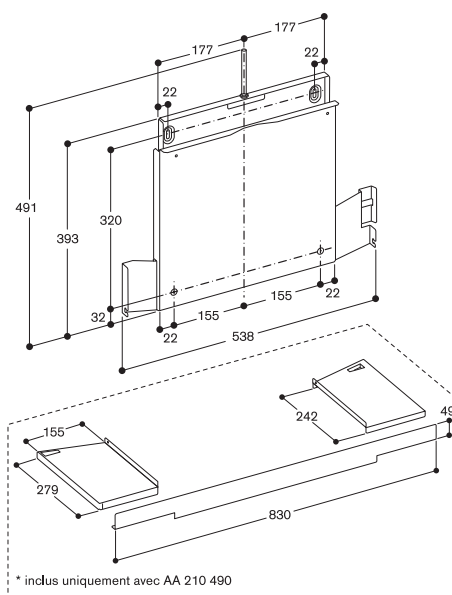
Montage directement sur le mur de la cuisine ou une armoire supérieure renforcée.

Pour montage dans une armoire supérieure.

La profondeur nécessaire de l'armoire supérieure pour l'installation du cadre abaissant est de 335 mm.

En cas d'installation d'une crédence murale > 5 mm, il faut combler l'espace au niveau du cadre abaissant et ajuster la profondeur du meuble haut.

L'installation du cadre abaissant nécessite l'utilisation d'un tuyau flexible.



Fixation directement sur le mur de la cuisine

Références / Références online*

AA 210 491 / NC	60 €
Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm	(50,00 € HT)

Conseils d'installation

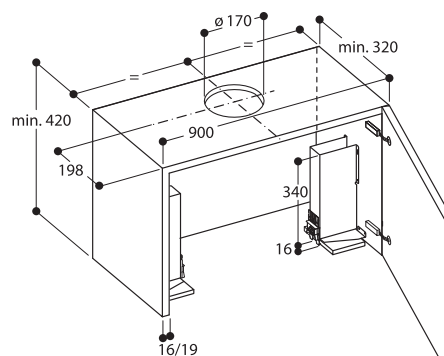
Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm.

Montage droite/gauche dans armoire supérieure.

Pour montage dans une armoire supérieure.

Combinable avec les hottes tiroir de la Série 200 installées dans un meuble haut de largeur 90 cm.

Le kit de montage n'est pas nécessaire en cas d'installation du cadre abaissant AA 210 490.



Références / Références online*

CA 230 100 / NC 120 €
Bouton magnétique (100,00 € HT)
Twist Pad noir.
Pour tables Flex Induction Série 200.



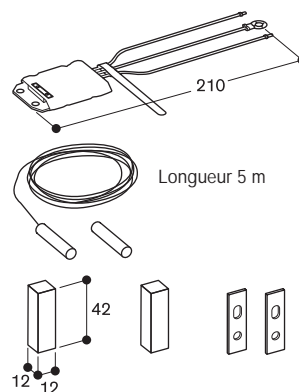
Références / Références online*

AA 400 510 / NC 220 €
Module adaptateur (183,33 € HT)
pour moteurs Série 400.

Conseils d'installation

Combinable avec les appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400. Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée. Ce module adaptateur convient pour les contacteurs de fenêtre.

Les appareils d'aspiration de la Série 400 comportent une connexion pour un contacteur de fenêtre. Le module AA 400 510 se raccorde entre la ligne de contrôle du contacteur et la connexion de l'appareil d'aspiration. Dans le cas d'une connexion de contacteur de fenêtre, l'appareil d'aspiration fonctionne uniquement lorsque la fenêtre est ouverte. L'éclairage fonctionne également lorsque la fenêtre est fermée. Le raccordement d'un contacteur de fenêtre peut uniquement être réalisé par un électricien qualifié avec la prise en considération des règles et normes nationales.



Références / Références online*

AA 200 510 / NC 90 €
Télécommande (75,00 € HT)
pour groupe filtrant AC 200.



Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales.

Le perçage doit toujours correspondre, ou être supérieur, au diamètre nominal du tuyau.

Références / Références online*

AD 700 051 / NC 150 €
Cache sortie murale (125,00 € HT)
Inox
Ø 200 mm rond



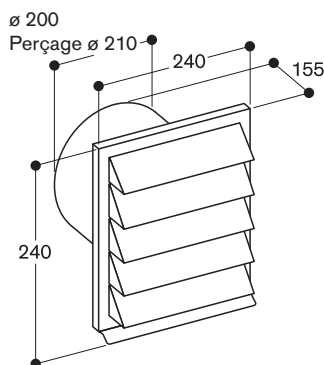
Perte de puissance minimale grâce aux grandes lamelles en inox.

Équipement

Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.
Clapet anti-retour incorporé.
Raccordement cylindrique Ø 200 mm.

Conseils d'installation

En combinaison avec l'accessoire AD 702 pour la traversée murale.
Perçage du mur Ø 210 mm



Références / Références online*

AD 850 050 / 00571661 170 €

Cache sortie murale (141,67 € HT)

Inox

Ø 150 mm gaine plate

Perte de puissance minime grâce aux grandes lamelles en inox.

Dimensions réduites et compactes.

Raccordement gaine plate Ø 150 mm.

Équipement

Lamelles en inox rigides, résistantes aux intempéries.

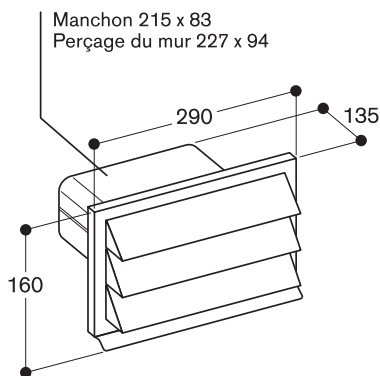
Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

Raccordement direct de la gaine plate

Ø 150 mm sans pièce de connexion.

Perçage du mur 230 x 110 mm.



Références / Références online*

AD 702 052 / 00571660 280 €

Tuyau télescopique (233,33 € HT)

de traversée murale

Ø 200 mm rond

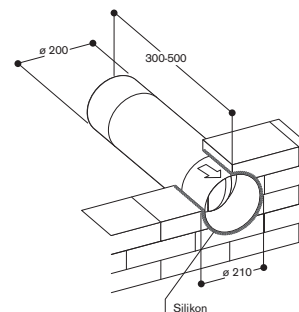
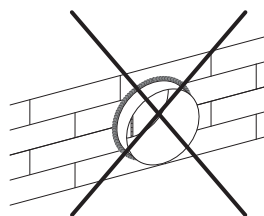
Équipement

Raccordement cylindrique Ø 200 mm.

Clapet anti-retour incorporé.

Conseils d'installation

En combinaison avec le cache sortie murale AD 700 051 ou le moteur séparé AR 401.



Références / Références online*

AD 750 053 / NC 470 €

Sortie murale (391,67 € HT)

avec caisson télescopique

Inox / PVC

Ø 150 mm rond

Isolation optimale pour éviter la déperdition de chaleur.

Hermétiquement étanche grâce à l'intégration d'un système optimisé de retenue de la chaleur.

Peu d'impact visuel au niveau de la façade extérieure grâce au couvercle de recouvrement plat en inox.

Caractéristiques

Lamelles rigides en inox, résistantes aux intempéries.

Système d'isolation 3 couches pour éviter le retour d'air.

Ouverture et fermeture magnétique.

La définition de la pression d'ouverture (65 Pa) évite le bruit de cliquetis.

Ouverture totale même en cas de faible volume d'air.

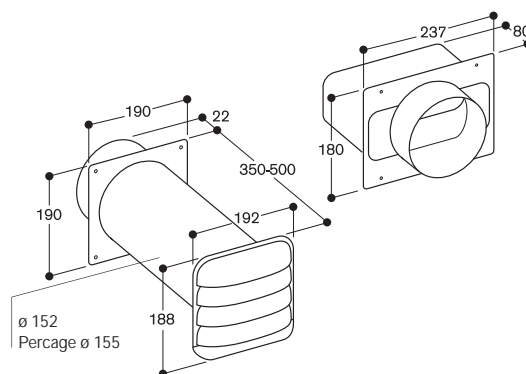
Conduit mural télescopique 350 - 500 mm pour raccordement tuyau rond Ø 150 mm.

Conseils d'installation

Correspond aux exigences des tests Blower-door.

Pour raccordement avec gaines cylindriques Ø 150 mm ou gaines plates Ø 150 mm.

Perçage du mur Ø 155 mm.



Accessoires pour appareils de ventilation

Les meilleures performances grâce à un raccordement et une installation optimale.

Un choix et une installation intelligente du raccordement n'influent pas seulement positivement sur la puissance de l'aspiration, mais minimise également le niveau sonore. Elle est déterminante pour l'efficacité du système d'aspiration.

Le type de raccordement.

Pour le choix du raccordement approprié, Gaggenau propose deux types de tuyaux Aluflex et cylindriques, ainsi qu'un système de gaines plates. Selon le type de tuyau choisi, les différents diamètres de 150 et 200 mm sont possibles. Pour une puissance maximale et un niveau sonore minimal, le diamètre du tuyau d'évacuation doit être le plus grand possible.

Pour une longueur rectiligne du tuyau, nous préconisons l'utilisation de PVC ou de tuyau en métal avec une surface intérieure lisse et régulière. Elle permet une évacuation de l'air sans turbulences. Pour des longueurs non rectilignes et avec des coudes, il est conseillé d'utiliser les tuyaux Aluflex qui permettent d'éviter les arêtes tranchantes.

Pour des installations dans des espaces réduits, le choix devra se porter sur le système d'évacuation de gaines plates Gaggenau. Cette conception spéciale avec des lamelles de guidage incorporées dans les coudes et pièces de connexion permettent une hauteur très réduite pour un grand diamètre et donc une grande efficacité d'évacuation de l'air. Ceci est également valable pour un plus grand nombre de coudes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres types de gaines plates à cause de la grande perte de puissance dans les coudes, les coins et les pièces de connexion.

Les tuyaux en spirale ou étirables sont à proscrire. Ils procurent les plus mauvais débits d'air et un fort niveau sonore du fait des vibrations des gaines.

Le diamètre du tuyau.

Règle de base : le diamètre doit être le plus grand possible et le même sur toute la longueur du tuyau, le trajet du tuyau doit être rectiligne et le plus court possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du tuyau d'évacuation.

Références / Références online*

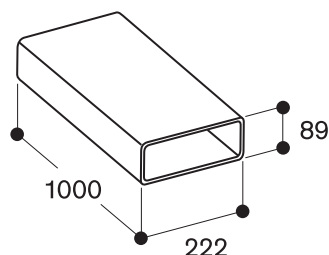
AD 852 010 / 00571648 40 €

Gaine d'évacuation plate (33,33 € HT)

PVC

Ø 150 mm plat

Longueur 1000 mm



Conseils d'installation

2 gaines plates doivent être raccordées avec une pièce de connexion gaine plate.

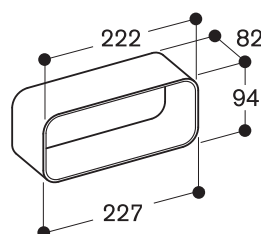
Références / Références online*

AD 852 040 / 00571652 30 €

Raccord gaine plate (25,00 € HT)

PVC

Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

Le raccord gaine plate est nécessaire en cas de combinaison de 2 gaines plates et d'un raccordement direct de la gaine plate à

AD 854 046 et AD 854 048

Nécessaire pour sortie gaine plate du moteur AR 403 121 / AR 403 122.

Références / Références online*

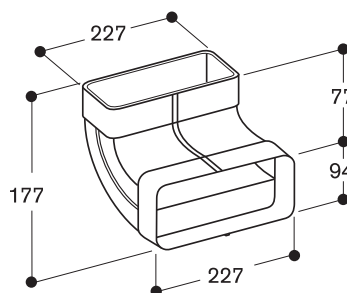
AD 852 030 / 00571649 40 €

Coude gaine plate (33,33 € HT)

90° vertical

PVC

Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés avec un morceau de gaine plate, qui sera adapté à la longueur nécessaire.

Références / Références online*

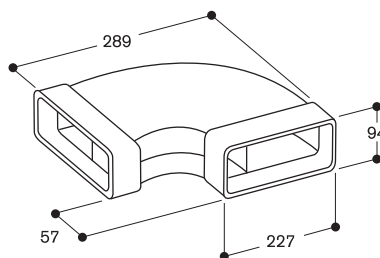
AD 852 031 / 00571650 50 €

Coude gaine plate (41,67 € HT)

90° horizontal

PVC

Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

2 coudes (par ex. 90° horizontal avec 90° vertical) nécessitent d'être raccordés avec un morceau de gaine plate, qui sera adapté à la longueur nécessaire.

Références / Références online*

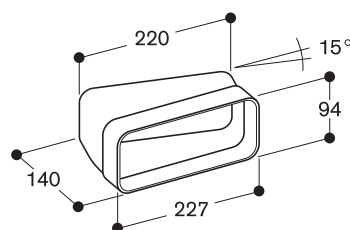
AD 852 032 / 00571651 30 €

Coude gaine plate (25,00 € HT)

15° horizontal

PVC

Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

Permet de compenser les légers défauts d'alignement des tuyaux ou les installations de tuyaux qui ne sont pas à angle droit, dans un espace réduit.

Références / Références online*

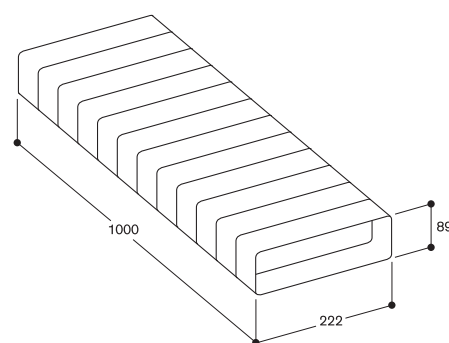
AD 853 010 / NC 60 €

Tuyau flexible (50,00 € HT)

pour gaine plate - PVC

Ø 150 mm

Longueur 1000 mm



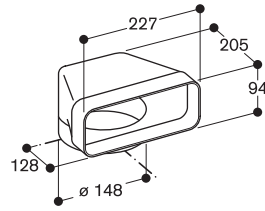
Conseils d'installation

Pour le raccordement par le bas de la AL 400 au collecteur d'air AD 704 049.
PVC - Longueur 1000 mm
Ø 150 mm plat.

Accessoires pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 852 042 / 00571654 **40 €**
 Gaine plate (33,33 € HT)
 adaptateur cylindrique 90°
 PVC
 Ø 150 mm plat

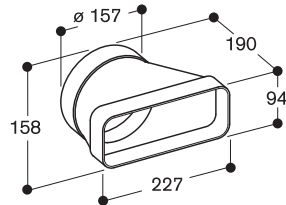


Conseils d'installation

Possibilité de raccorder directement le tuyau Aluflex.

Références / Références online*

AD 852 041 / 00571653 **40 €**
 Gaine plate (33,33 € HT)
 adaptateur cylindrique
 PVC
 Ø 150 mm plat

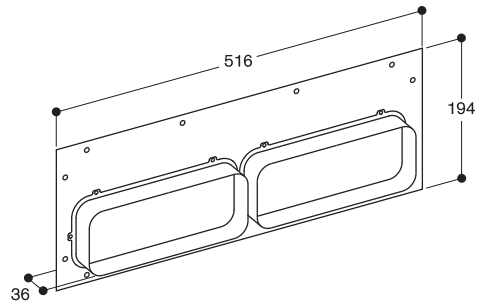


Conseils d'installation

Pour le raccordement des gaines plates aux raccords ronds des moteurs ou des caissons de sortie murale. Si raccordement avec le tuyau Aluflex, il faut utiliser la pièce de connexion RV.

Références / Références online*

AD 854 045 / 00743573 **110 €**
 + 00750561 + 00750561 (91,67 € HT)
 Pièce de connexion
 AL400
 Pour 2 gaines plates 2 x Ø 150 mm
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm plat



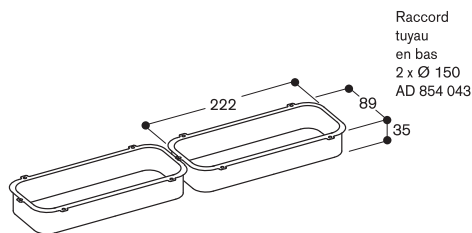
AD 854 045

Conseils d'installation

Installation sur l'avant ou l'arrière de la hotte de plan AL 400.

Références / Références online*

AD 854 043 / 00750561 **60 €**
 + 00750561 (50,00 € HT)
 Pièce de connexion
 AL 400
 Pour 2 gaines plates 2 x Ø 150 mm
 Métal galvanisé
 Ø 150 mm plat



Raccord tuyau en bas 2 x Ø 150 AD 854 043

Conseils d'installation

Installation en-dessous de la hotte de plan AL 400. Set de 2 pièces.

Références / Références online*

CA 284 011 / NC **120 €**
 Pièce de connexion (100,00 € HT)
 gaine plate pour CV 28.
 PVC
 Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

Pour évacuation extérieure. Combinable avec table Flex Induction avec système de ventilation intégrée CV 28. Comprend 1 coude 90° et 3 extensions pour plan de travail plus profond. 1 pièce de connexion pour gaine plate Ø 150 mm

Références / Références online*

AD 854 046 / 00790026 70 €

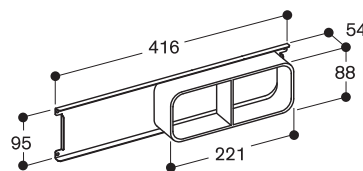
Pièce de connexion (58,33 € HT)

gaine plate

pour VL 414/VL 040/VL 041

Métal galvanisé et PVC

Ø 150 mm plat



Conseils d'installation

Prévoir 1 pièce par VL.

Pour le raccordement des gaines plates.

Sortie latérale à droite ou à gauche.

Déflecteur d'air

Références / Références online*

AA 414 010 / 00749593 60 €

Pour VL 414 (50,00 € HT)

Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.



Déflecteur d'air

Références / Références online*

LS 041 001 / 11015301 50 €

Pour VL 040/041 (41,67 € HT)

Nécessaire pour installation à côté d'appareils gaz.



Références / Références online*

AD 854 048 / NC 90 €

Collecteur d'air (75,00 € HT)

pour gaines plates

Ø 150 mm

Métal galvanisé et PVC



Conseils d'installation

Pour le raccordement de

2 x VL 041/040 à un moteur séparé

AR 403 / AR 413.

2 x Ø 150 mm entrées d'air gaine plate.

1 x Ø 200 mm sortie d'air.

Pour le raccordement de 2 modules

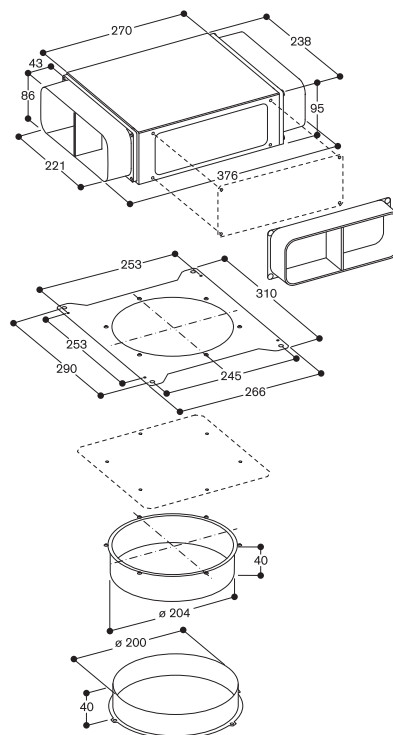
filtres AC 402. Un module de commande

avec ou sans éclairage est nécessaire

entre les 2 x AC 402 :

2 x Ø 150 mm entrées d'air gaine plate.

1 x Ø 150 mm sortie d'air gaine plate.



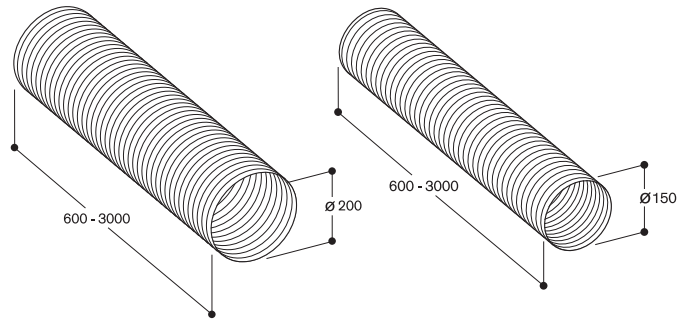
Accessoires pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AR 050 200 / 00574097 **130 €**
Tuyau Aluflex rond (108,33 € HT)
Aluminium
Ø 200 mm



AD 751 010 / 00571656 **110 €**
Tuyau Aluflex rond (91,67 € HT)
Aluminium
Ø 150 mm rond

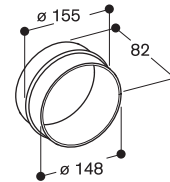
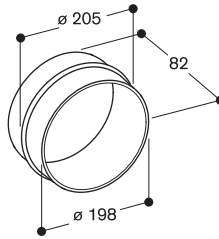


Conseils d'installation

A utiliser uniquement pour des trajectoires non rectilignes ou pour des ouvertures murales rondes ou des percages ronds dans le sol.
2 colliers de serrage livrés de série.
Pour raccordement avec toutes les pièces de connexion, lisser les extrémités du tuyau.
2 tuyaux Aluflex doivent être raccordés par une pièce de connexion pour tuyau Aluflex.

Références / Références online*

RV 040 200 / NC **50 €**
Pièce de connexion (41,67 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex
Métal galvanisé
Ø 200 mm rond



RV 040 150 / 00574099 **50 €**
Pièce de connexion (41,67 € HT)
pour 2 tuyaux Aluflex
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond

Conseils d'installation

La pièce de connexion permet le raccordement de 2 tuyaux Aluflex.

Références / Références online*

RK 040 150 / NC **90 €**
Clapet anti-retour (75,00 € HT)
Métal galvanisé avec PVC
Ø 150 mm rond



Conseils d'installation

A placer au niveau de l'évacuation extérieure de la hotte.

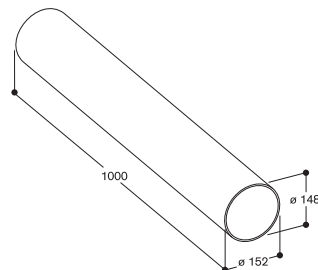
Références / Références online*

AD 752 010 / 00574091 **50 €**
Tuyau rond (41,67 € HT)
PVC
Ø 150 mm rond



Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.



Références / Références online*

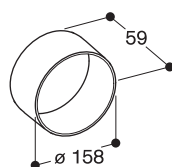
AD 754 090 / 00574096 20 €

Pièce de connexion (16,67 € HT)

pour tuyau rond PVC

PVC

Ø 150 mm rond



Conseils d'installation

2 tuyaux ronds doivent être raccordés ensemble à l'aide de la pièce de connexion AD 754 090.

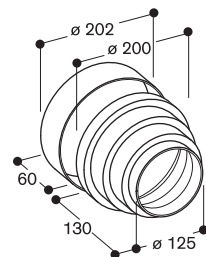
Références / Références online*

AD 702 042 / 00574094 170 €

Réducteur de diamètre (141,67 € HT)

Métal galvanisé/PVC

Ø 200 mm rond



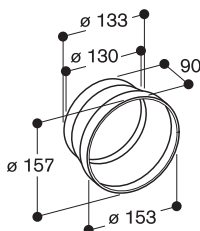
Références / Références online*

UR 020 151 / 00574095 40 €

Réducteur de diamètre (33,33 € HT)

PVC

Ø 150 mm rond



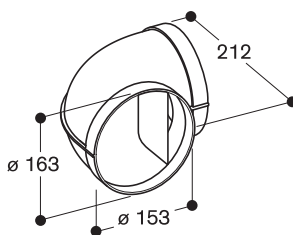
Références / Références online*

AD 752 030 / 00574092 40 €

Coude 90° (33,33 € HT)

PVC

Ø 150 mm rond



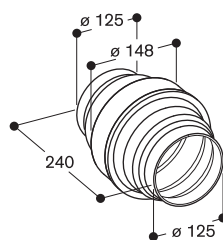
Références / Références online*

AD 752 070 / 00574014 40 €

Piège à condensation (33,33 € HT)

PVC

Ø 150 mm rond



Conseils d'installation

Conseillé pour les longs tuyaux verticaux.

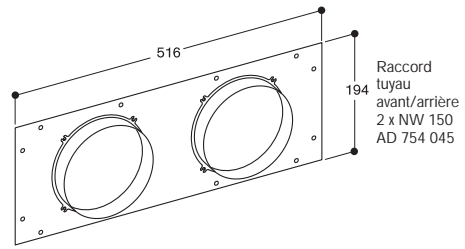
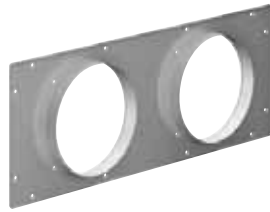
Installation à l'extrémité basse du tuyau.

Accessoires pour appareils de ventilation

Références / Références online*

AD 754 045 / 17000694 **110 €**

Pièce de connexion (91,67 € HT)
AL 400
Pour tuyau Aluflex 2 x Ø 150 mm rond
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond



Conseils d'installation

Installation sur l'avant ou l'arrière de la AL 400.

Références / Références online*

AD 724 042 / NC **70 €**

Pièce de connexion (58,33 € HT)
pour raccordement tuyau rond Ø 150



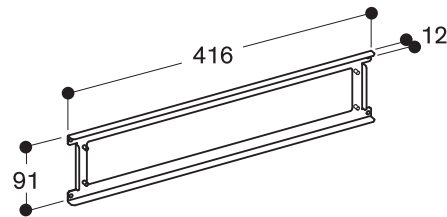
Conseils d'installation

1 pièce de connexion par VL 414/041/040 pour le raccordement à un tuyau rond Ø 150 mm.
Pour un raccordement latéral au VL, il faut utiliser l'adaptateur AD 724 041.

Références / Références online*

AD 724 041 / 00790027 **30 €**

Pièce de connexion (25,00 € HT)
pour raccordement latéral tuyau rond au VL 414/VL 040/VL 041
Métal galvanisé
Ø 150 mm rond



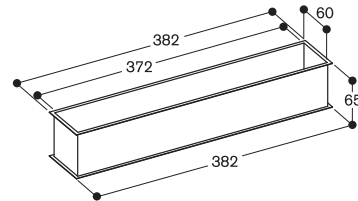
Conseils d'installation

Prévoir 1 pièce par VL pour le raccordement tuyau rond Ø 150 mm
Sortie latérale à droite ou à gauche.

Références / Références online*

AS 070 001 / 00578933 **60 €**

Entretoise (50,00 € HT)
pour prolongation si installation VL à côté de VK ou VF.
Métal galvanisé



Références / Références online*

AD 990 090 / 00571829 **20 €**

Adhésif pour (16,67 € HT)
raccordement des gaines d'évacuation PVC
10m / Rouleau

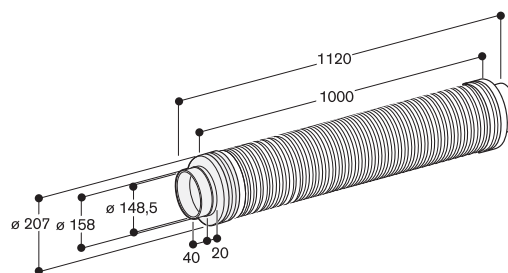


Conseils d'installation

Pour une bonne étanchéité des conduits de raccordement et une réduction des fuites d'air au niveau des raccords, le ruban adhésif AD 990 090 est nécessaire. Il est résistant à la chaleur et aux UV.

Références / Références online*

SD 011 150 / 00575042 110 €
 Réducteur de bruit (91,67 € HT)
 Aluminium
 Ø 150 mm rond

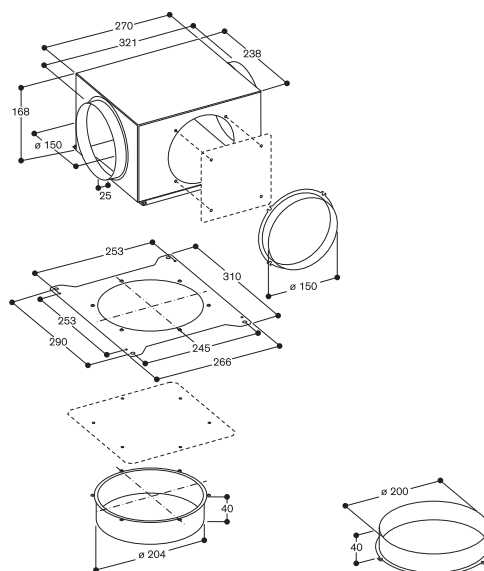
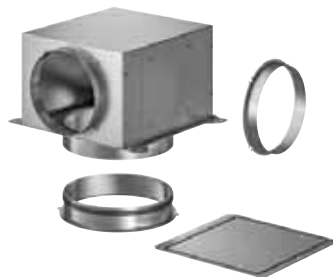


Conseils d'installation

Réduction du bruit pour des implantations rectilignes d'environ 2 dB(A), avec un coude d'environ 3-4 dB(A).

Références / Références online*

AD 754 048 / NC 90 €
 Collecteur d'air (75,00 € HT)
 Ø 150 mm tuyau rond
 Acier galvanisé

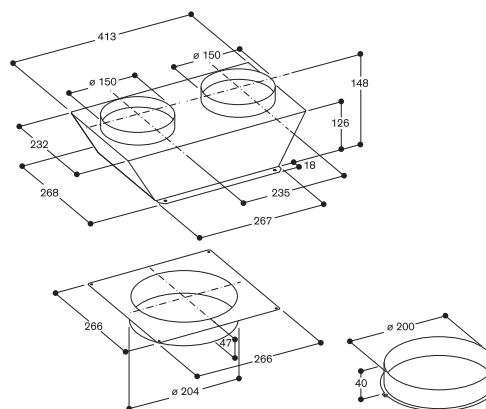


Conseils d'installation

Pour le raccordement de 2 x VL 041/040 à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
 2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
 1 x Ø 200 mm sortie d'air.
 Pour le raccordement de 2 modules filtres AC 402. Un module de commande avec ou sans éclairage est nécessaire entre les 2 x AC 402 :
 2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
 1 x Ø 150 mm sortie d'air tuyau rond.

Références / Références online*

AD 704 048 / 00577640 90 €
 Collecteur d'air (75,00 € HT)
 Ø 150 mm rond
 Acier galvanisé

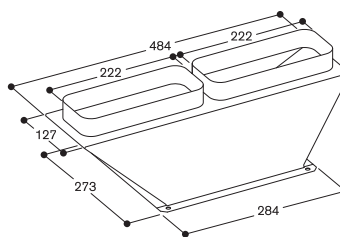


Conseils d'installation

Pour le raccordement de 1 x AL 400 à un moteur séparé AR 403 / AR 413.
 2 x Ø 150 mm entrées d'air tuyau rond.
 1 x Ø 200 mm sortie d'air.

Références / Références online*

AD 704 049 / NC 90 €
 Collecteur d'air pour gaines plates (75,00 € HT)
 Ø 150 mm



Conseils d'installation

Pour le raccordement de 1 x AL 400 vers le bas à moteur séparé AR 403 / AR 413.
 2 x Ø 150 mm entrée d'air gaine plate.
 Pour le raccordement de AL 400 à AR 403 / AR 413, utiliser le tuyau flexible AD 853 010 dont la longueur peut être ajustée.
 4 fixations livrées de série pour fixer le tuyau flexible AD 853 010.

Hottes de plafond Série 400



Type d'appareil	Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond
Inox	Module filtre	Module de commande	Module de commande
Evacuation extérieure / Recyclage	AC 402 181	AC 482 181	AC 462 181
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•		
Dimensions			
Largeur hors-tout	(cm) 80	80	80
Profondeur hors-tout	(cm) 40	14	14
Hauteur	(cm) 10,5	13,5	13,5
Poids net	(kg) 8	9,5	9,5
Consommations selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique	B ³		
Consommation énergétique	kWh/an 52,5 ³		
Classe d'efficacité du moteur	A ³		
Classe d'efficacité de l'éclairage	E ³		
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B ³		
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 50/65		
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		Puissance par moteur séparé pour un module filtre ²	
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) 330/490/650/830	–	–
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation extérieure	(m ³ /h) 370/540/650/850	–	–
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation intérieure	(m ³ /h) 390/530/650/840		
Recyclage avec AR 400 142 et AA 010 810	(m ³ /h) 280/420/520/570		
Caractéristiques			
Télécommande infrarouge		•	•
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction temporisation		•/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente		•/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		–/•	–/•
Type de filtre à graisse	Aspiration périphérique		
Nombre de filtres à graisse	2		
Type d'éclairage		Halogène	
Puissance d'éclairage	(W)	2x20	
Luminosité	(lx)	428	
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	2800	
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/dessus/derrière	–/–/•/–		
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond	•		
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate	AD 852 042 ¹		
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	1,75
Longueur du câble réseau			
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 70/70	70/70	70/70
Pour appareils électriques	(cm) 70	70	70
Raccordement			
Puissance totale	(W)	dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

1 Accessoire spécial

2 Pour des configurations avec plusieurs modules filtres par moteur séparé, la puissance peut augmenter jusqu'à 70m³/h par module filtre.

3 Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC 402 181 (x1), AC 482 181 (x1) avec un moteur séparé AR 400 142(x1).



Hotte de plafond

Module d'éclairage

AC 472 181

80

14

13,5

9,5

-

-

Halogène

2x20

428

2800

1,75

2

70/70

70

•

Hottes de plan de travail Série 400



Type d'appareil	Hotte de plan de travail	
Inox	AL 400 121	AL 400 191
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•
Dimensions		
Hauteur hors-tout	(cm) 0,3	0,3
Installation classique / à fleur de plan	•/•	•/•
Hauteur déployée	(cm) 33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm) 118,4	90,8
Largeur dans le meuble bas	(cm) 113,6	86
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 14	14
Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan	(cm) 55–86	55–86
Poids net	(kg) 46	38
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A+ ²	A ²
Consommation énergétique	kWh/an 45.1 ²	49 ²
Classe d'efficacité du moteur	A ²	A ²
Classe d'efficacité de l'éclairage	E ²	E ²
Classe d'efficacité du filtre à graisse	C ²	C ²
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 44/59 ²	45/61 ²
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif	avec 2 connexions	avec 2 connexions
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) 370/500/650/900	350/490/650/850
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) 350/490/650/840	330/480/630/770
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 380/510/650/820	350/490/610/750
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 320/440/580/700	300/460/530/660
Caractéristiques		
Unité de ventilation télescopique	•	•
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	–	–
Fonction temporisation	(min) •/6 min.	•/6 min.
Fonction aspiration intermittente	(min) •/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	3	2
Canal de rétention des graisses	•	•
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 4 x 5	4 x 5
Luminosité	(lx) 191	191
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3600	3600
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/derrière	•/–/•	•/–/•
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond	AD 754 045 ¹	AD 754 045 ¹
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate devant ou derrière	AD 854 045 ¹ ,	AD 854 045 ¹ ,
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate en-dessous	AD 854 043 ¹	AD 854 043 ¹
Longueur du câble raccordement	(m) 1,75	1,75
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

1 Accessoire spécial

2 Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le moteur séparé AR 400 142.



Type d'appareil	Vario aérateur
Inox	VL 414 111
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•
Dimensions	
Hauteur hors-tout	(cm) 0,3
Installation classique / à fleur de plan	•/•
Hauteur déployée	(cm)
Largeur sur le plan de travail	(cm) 11
Largeur dans le meuble bas	(cm) 8,5
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 51
Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan	(cm) 17,1/17,4
Poids net	(kg) 4
Consommations selon normes EU 65/2014	
Classe d'efficacité énergétique	A ²
Consommation énergétique	kWh/an 42,73
Classe d'efficacité du moteur	A ²
Classe d'efficacité de l'éclairage	–
Classe d'efficacité du filtre à graisse	C ²
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 53/68 ²
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif	1 x VL 414
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) 300/440/550/640
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) 310/450/560/650
Evacuation extérieure avec AR 403 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 290/390/510/630
Recyclage avec AR 413 122 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 260/360/470/560
Recyclage avec AR 410 110 pour installation dans un meuble	(m ³ /h) 327/395/463/555
Caractéristiques	
Unité de ventilation extensible	
Niveaux de puissance	3 plus intensive
Fonction Automatique	–
Fonction temporisation	(min) •/6 min.
Fonction aspiration intermittente	(min) •/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Nombre de filtres à graisse	1
Canal de rétention des graisses	•
Type d'éclairage	–
Puissance d'éclairage	(W) –
Luminosité	(lx) –
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) –
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/derrrière	•/•/–
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond	AD 724 042 ¹
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate	AD 854 046 ¹
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,5
Raccordement	
Puissance totale	(W) dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•

• Equipement de série. – Non disponible.

1 Accessoire spécial

2 Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le moteur séparé AR 403 122.

Vario Set Flex induction avec aérateur de plan de travail intégré Série 400



Type d'appareil		Table Flex Induction avec vario aérateur	Table Flex Induction avec vario aérateur
Largeur	(cm)	87,7	87,7
Installation à fleur de plan		CVL 420 100	CVL 410 100
Cadre inox			
Dimensions			
Largeur hors tout	(cm)	87,7	87,7
Profondeur d'encastrement	(cm)	17,4	17,4
Poids net	(kg)	24	24
Utilisation			
Contrôle par sensor/touches sensibles		-/•	-/•
Boutons magnétique Twist Pad		-	-
Boutons de commande en façade		•	•
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou nbr de casseroles max		4	3
Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W) / extensible 38 x 23 cm (3300/3700 W)		-	-
Flex Induction 19 x 24 cm (2200/3700 W) / extensible 38 x 24 cm (3300/3700 W)		4	2
Flex Induction ø 21 cm (2200/3700 W) / ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) / ø 32cm (3300, avec booster 3700 W)		-	1
Induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) / extensible 2 x ø 26cm (3600 W)		-	-
Induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W)		-	-
Induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W)		-	-
Puissance d'aspiration (EN61591).avec ventilation, positions 1/2/3/intensif			
Evacuation	(m³/h)	-	-
Recyclage avec module de recyclage CA 282 811	(m³/h)	-	-
Evacuation avec moteur AR 400 142 pour installation intérieure		300/440/550/640	300/440/550/640
Evacuation avec moteur AR 401 142 pour montage extérieur sur mur		310/450/560/650	310/450/560/650
Evacuation avec moteur AR 403 122 pour installation dans le socle		290/390/510/630	290/390/510/630
Recyclage avec moteur AR 413 122 pour installation dans le socle		260/360/470/560	260/360/470/560
Recyclage avec moteur AR 410 110 pour installation dans meuble bas		327/395/463/555	327/395/463/555
Consommation selon norme EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique		A+2	A+2
Consommation énergétique	kWh/an	42,7 ²	42,7 ²
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation		A ²	A ²
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage		-	-
Classe d'efficacité énergétique du filtre à graisse		C ²	C ²
Puissance sonore min./max.mode normal	dB(A)	53/68 ²	53/68 ²
Caractéristiques			
Contrôle électronique		•	•
Nombre de positions		12	12
Détection de casseroles		•	•
Indicateur de chaleur résiduelle		•	•
Fonction Flex pour zone cuisson rectangulaire		•	•
Minuterie coupe-circuit (nombre de zones de cuisson)		-	-
Minuterie indépendante		•	•
Chronomètre		•	•
Fonction Booster (nombre de zones de cuisson)		4	3
Booster pour casseroles		•	•
Booster pour poêles		-	-
Fonction frying sensor (nombre de zones de cuisson)		4	3
Maintien au chaud		-	-
Sécurité enfants		-	-
Coupure de sécurité		•	•
Fonction mémoire		-	-
Menu d'options		•	•
Sensor de cuisson (CA 060 300)		-	-
Fonction Cuisson Professionnelle		-	-
Contrôle de la ventilation		-	-
Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect		-	-
Poêles Frying Sensor pour zone ø15cm		GP 900 001 ¹	GP 900 001 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø18cm		GP 900 002 ¹	GP 900 002 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø21cm		GP 900 003 ¹	GP 900 003 ¹
Poêles Frying Sensor pour zone ø28cm		-	GP 900 004 ¹
Caractéristique de ventilation			
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur		BLDC (moteur séparé)	BLDC (moteur séparé)
Moteur		- (moteur séparé)	- (moteur séparé)
Puissance du moteur	(W)	- (moteur séparé)	- (moteur séparé)
Système de ventilation tout automatique		-	-
Fonction automatique		-	-
Fonction temporisation automatique		-	-
Fonction temporisation	(min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Aspiration intermittente	(min)	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse		-	-
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif		-	-
Type de filtre à graisse		filtre métallique	filtre métallique
Nombre de filtre à graisse		1	1
Bac récupérateur anti-débordement		-	-
Evacuation par le bas/latéral/côté		•/•/ -	•/•/ -
Module de recyclage		dépend du moteur	dépend du moteur
Pièce de connection évacuation extérieure gaine plate ø150mm		AD 854 046 ¹	AD 854 046 ¹
Raccordement			
Puissance totale	(kW)	7,41 (moteur séparé)	7,41(moteur séparé)
Longueur du câble de raccordement	(m)	2x 1.5 + 1x 1.8	2x 1.5 + 1x 1.8

• Equipement de série. - Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux. ² combinable avec une configuratin VL 414 avec moteur AR 403 122.

Hottes îlots Série 400



Type d'appareil	Hotte îlot	Hotte îlot	Hotte îlot
Inox	AI 442 160	AI 442 120	AI 442 100
Évacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•	•/•
Dimensions avec cheminée			
Largeur	(cm) 160	120	100
Profondeur	(cm) 70	70	70
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm) 72-150	72-150	72-150
Poids net	(kg) 52	40	35
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg) 8-14	8-14	8-14
Consommations selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique	A ¹	A ¹	A ¹
Consommation énergétique	kWh/an 49,1 ¹	49,5 ¹	51,3 ¹
Classe d'efficacité du moteur	A ¹	A ¹	A ¹
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B ¹	B ¹	B ¹
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 45/62 ¹	44/62 ¹	44/61 ¹
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif			
Évacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) 330/510/650/800	350/500/650/820	350/500/650/800
Évacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442	(m ³ /h) 340/500/630/930	340/490/630/930	340/500/630/920
Évacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) 370/540/650/860	370/540/650/850	370/530/650/850
Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442	(m ³ /h) 280/440/550/760	290/440/550/750	290/440/550/750
Caractéristiques			
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	•	•	•
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) –	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres à chicanes	Filtres à chicanes	Filtres à chicanes
Nombre de filtres à graisse	6	4	4
Canal de rétention des graisses	•	•	•
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 4 x 10	4 x 10	4 x 10
Luminosité	(lx) 1,390	1,390	1,390
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3500	3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm) 150	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75	1,75
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 70	70	70
Pour appareils électriques	(cm) 60	60	60
Raccordement			
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AI 442 / AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.



Type d'appareil	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Inox	AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Evacuation extérieure / Recyclage	•/•	•/•	•/•
Dimensions avec cheminée			
Largeur	(cm) 160	120	90
Profondeur	(cm) 55	55	55
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm) 72-150	72-150	72-150
Poids net	(kg) 40	32	26
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg) 7-11	7-11	7-11
Consommations selon normes EU 65/2014			
Classe d'efficacité énergétique	A ¹	A ¹	A+ ¹
Consommation énergétique	kWh/an 49,8 ¹	43,3 ¹	41,6 ¹
Classe d'efficacité du moteur	A ¹	A ¹	A ¹
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	A ¹	B ¹	B ¹
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 47/64 ¹	47/64 ¹	47/63 ¹
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif			
Evacuation extérieure avec AR 400 142 pour installation intérieure	(m ³ /h) 340/500/650/790	340/510/640/790	320/490/640/780
Evacuation extérieure avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442	(m ³ /h) 330/500/620/890	330/500/610/880	350/500/630/880
Evacuation extérieure avec AR 401 142 pour installation sur mur extérieur	(m ³ /h) 370/480/620/800	370/480/620/790	370/480/620/790
Recyclage avec AR 400 143 dans cheminée de AI / AW 442	(m ³ /h) 280/440/550/720	290/440/550/720	270/430/540/710
Caractéristiques			
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique	•	•	•
Fonction temporisation	(min) •/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min) –	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres à chicanes	Filtres à chicanes	Filtres à chicanes
Nombre de filtres à graisse	4	4	4
Canal de rétention des graisses	•	•	•
Type d'éclairage	LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 4 x 10	3 x 10	2 x 10
Luminosité	(lx) 1140	940	710
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 3500	3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm) 150	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75	1,75
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson			
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm) 70	70	70
Pour appareils électriques	(cm) 60	60	60
Raccordement			
Puissance totale	(W) dépend du moteur	dépend du moteur	dépend du moteur
Suppression des interférences des ondes radios	•	•	•

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Les valeurs se réfèrent à la configuration AI 442 / AW 442 avec le moteur séparé AR 400 143.

Moteurs séparés Série 400



Type d'appareil	Moteur intérieur	Moteur intérieur
Inox		
Carrossage métal	AR 400 142	AR 400 143
Evacuation extérieure / Recyclage	• /-	• /-
Dimensions		
Largeur	(mm) 426	333
Profondeur	(mm) 426	240
Hauteur	(mm) 232	232
Poids net	(kg) 14	5
Possibilités d'installation		
Toit en pente (pas d'Eternit)		
Mur extérieur		
Mur intérieur	•	
Meuble bas	•	
Cheminée de hotte AI / AW 442		•
Grenier	•	
Cave	•	
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h) 350/530/670/830	330/520/640/970
Recyclage	(m³/h)	
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa) 500	460
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Technologie du moteur	BLDC	BLDC
Ventilateurs	(Nombre) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 240	230
Isolation phonique	•	•
Support de fixation	•	-
Raccord entrées d'air	(ø mm) 5 x 150	
Raccord sortie d'air	(ø mm) 1 x 150	1 x 150
Cache pour fermeture des entrées d'air	•	-
Filtre à charbon actif	-	-
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	-
Longueur du câble réseau	(m) 5	-
Raccordement en combinaison avec l'élément d'aspiration		
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.



Moteur mur extérieur	Moteur de plinthe	Monteur de plinthe	Moteur intérieur
----------------------	-------------------	--------------------	------------------

AR 401 142

AR 403 122

AR 413 122

AR 410 110

• /-

• /-

- /•

- /•

422

451

406

428

453

505

535

228

140

95

99

520

14

9

9

12

•

•

•

•

•

•

•

•

•

390/580/720/910

420/560/730/890

350/480/620/760

415/495/575/665

740

750

620

360

3 plus intensive

3 plus intensive

3 plus intensive

3 plus intensive

BLDC

BLDC

BLDC

BLDC

1

1

1

1

180

180

180

170

•

-

-

•

•

•

•

•

1 x 200

1 x 150

1 x 150

1 x 150 plat

1 x 150 plat

-

-

-

-

-

-

•

•

1,75

1,75

1,75

1,75

5

2

2

2

•

•

•

•

Hottes de plafond Série 200



Type d'appareil	Hotte de plafond	
Inox	AC 231 120	AC 250 190
Évacuation extérieure / recyclage	-/•	•/•
Dimensions		
Largeur	(cm) 120	90
Profondeur	(cm) 70	50
Hauteur	(cm) 24	30
Poids	(kg) 35	15
Consommation selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	-	A
Consommation énergétique	kWh/an -	58.2
Classe d'efficacité du moteur	-	A
Classe d'efficacité de l'éclairage	-	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	-	E
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) -	49/64
Puissance d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Évacuation extérieure	(m³/h) -	310/420/570/780
Recyclage	(m³/h) 440/600/780/850	310/420/500/570
Pression max. en 0m3/h(3 en indice)	(Pa) 541	
Niveau sonore (EN 60704-3) max/int		
Mode évacuation	(dB(A) re 1 pW) -	64/71
Mode recyclage	(dB(A) re 1 pW) 70/72	65/72
Niveau sonore (EN 60704-2-13) max/int		
Mode évacuation	(dB (A) re 20 µPa) -	50/57
Mode recyclage	(dB (A) re 20 µPa) 56/58	51/58
Caractéristiques		
Télécommande	•	•
Niveaux de puissance	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction temporisation	•/15 min.	•/10 min.
Fonction aspiration intermittente	•/10 min.	•/10 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtres métalliques	Filtres métalliques
Nombre de filtres à graisse	3	2
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W) 2x6	4x2.5
Luminosité	(lx) 14	673
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) 4000	4000
Pièce de connexion	(ø mm) -	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant	-	-/•/•/•
Longueur du câble de raccordement	(m) -	1.3
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins/plus de 12 kW	(cm) 70/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 70	55
Raccordement		
Puissance totale	(W) 192	285
Suppression des interférence des ondes radios	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.



Type d'appareil	Vario aérateur	
Inox	Elément de contrôle	Elément complémentaire du VL 041
Evacuation extérieure / Recyclage	VL 041 115	VL 040 115
	•/•	•/•
Dimensions		
Hauteur hors-tout	(cm) 0,85	0,85
Installation classique / à fleur de plan	•/–	•/–
Hauteur déployée	(cm)	
Largeur sur le plan de travail	(cm) 8,5	8,5
Largeur dans le meuble bas	(cm) 7,8	7,8
Profondeur sur le plan de travail	(cm) 51	51
Hauteur dans meuble bas installation classique / à fleur de plan	(cm) 20/–	20/–
Poids net	(kg) 4	4
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	B ²	
Consommation énergétique	kWh/an 70 ²	
Classe d'efficacité du moteur	B ²	
Classe d'efficacité de l'éclairage	–	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	D ²	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A) 52/67	
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/ Intensif		
	VL 041 seul	
Evacuation extérieure avec AR 403 121 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 230/330/440/570	
Recyclage avec AR 413 121 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h) 200/320/410/550	
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/ Intensif		VL 041 + VL 040
Evacuation extérieure avec AR 403 121 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h)	270/370/480/730
Recyclage avec AR 413 121 pour installation derrière plinthe	(m ³ /h)	240/370/480/680
Caractéristiques		
Unité de ventilation extensible	–	–
Niveaux de puissance	4	4
Fonction Automatique	–	–
Fonction temporisation	(min) –	–
Fonction aspiration intermittente	(min) –	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	–	–
Type de filtre à graisse	Inox	Inox
Nombre de filtres à graisse	1	1
Canal de rétention des graisses	•	•
Type d'éclairage	–	–
Puissance d'éclairage	(W) –	–
Luminosité	(lx) –	–
Couleur de l'éclairage	(Kelvin) –	–
Connexion évacuation extérieure dessous/latérale/derrrière	•/•/–	•/•/–
Pièce de connexion Ø 150 mm tuyau rond	AD 724 042 ¹	AD 724 042 ¹
Pièce de connexion Ø 150 mm gaine plate	AD 854 046 ¹	AD 854 046 ¹
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,5	–
Raccordement		
Puissance totale	(W) dépend du moteur	–
Suppression des interférences des ondes radios	•	–

• Equipement de série. – Non disponible.

1 Accessoire spécial

2 Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 041 115 avec le moteur séparé AR 403 121.

Moteurs séparés Série 200



Type d'appareil	Moteur de plinthe	Monteur de plinthe
Inox		
Carrossage métal	AR 403 121	AR 413 121
Evacuation extérieure / Recyclage	• / -	- / •
Dimensions		
Largeur	(mm) 451	406
Profondeur	(mm) 505	535
Hauteur	(mm) 99	99
Poids net	(kg) 9	9
Possibilités d'installation		
Toit en pente (pas d'Eternit)		
Mur extérieur		
Mur intérieur	•	•
Meuble bas	•	•
Cheminée de hotte AI / AW 442		
Grenier		
Cave		
Puissances d'aspiration (EN 61591) avec moteurs séparés, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure	(m ³ /h) 365/575/764/908	
Recyclage	(m ³ /h)	272/466/638/761
Contre-pression max. à 0 m ³ /h	(Pa) 750	650
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	4	4
Technologie du moteur	Condensateur	Condensateur
Ventilateurs	(Nombre) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 200	200
Isolation phonique	-	-
Support de fixation	•	•
Raccord entrées d'air	(ø mm) 1 x 150	1 x 150
Raccord sortie d'air	(ø mm) 1 x 221	
Cache pour fermeture des entrées d'air	-	-
Filtre à charbon actif	-	•
Longueur du câble de raccordement	(m) 1,75	1,75
Longueur du câble réseau	(m)	
Raccordement en combinaison avec l'élément d'aspiration		
Suppression des interférences des ondes radios	•	•

- Equipement de série. - Non disponible.



Type d'appareil	Table Flex Induction avec hotte intégrée	Table induction avec hotte intégrée
Largeur (cm)	80	80
Sans cadre pour installation à fleur de plan	CV 282 100	CV 281 100
Cadre inox	CV 282 110	CV 281 110
Dimensions		
Largeur hors tout (cm)	80,4	80,4
Profondeur d'encastrement (cm)	20,5	20,5
Poids net (kg)	20	20
Utilisation		
Contrôle par Sensor / touches sensibles	-/•	-/•
Twist-Pad	•	•
Zones de cuisson		
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles	4	4
Flex Induction 19 x 23 cm (2200/3700 W/extensibles 38 x 23 cm (3300/3700 W)	4	–
Zone induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) combinable en 2 x ø 21 cm (3600 W, sans booster)	–	2
Zone induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W)	–	1
Zone induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W)	–	1
Puissance d'aspiration (EN61591) avec ventilation, positions 1/2/3/intensif		
Evacuation (m³/h)	380/470/540/690	380/470/540/690
Recyclage avec filtre de recyclage CA 282 811 (m³/h)	335/415/505/620	335/415/505/620
Consommation selon norme EU 60/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation énergétique kWh/an	49,5	49,5
Classe d'efficacité énergétique de la ventilation	A	A
Classe d'efficacité énergétique de l'éclairage	–	–
Classe d'efficacité énergétique du filtre à charbon actif	B	B
Puissance sonore min. / max.mode normal dB(A)	61/69	61/69
Caractéristiques de cuisson		
Contrôle électronique	•	•
Nombre de positions	17	17
Détection des casseroles	•	•
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•
Fonction Flex pour la zone rectangulaire	•	–
Minuterie/nombre de zones de cuisson	4	4
Minuterie courte durée	•	•
Chronomètre	•	–
Fonction Booster/nombre de zones de cuisson	4	4
Booster pour casseroles	•	•
Booster pour poêles	•	–
Fonction Frying Sensor / nombre de zones de cuisson	4	–
Maintien au chaud	•	•
Sécurité enfant	•	•
Coupure de sécurité	•	•
Fonction mémoire	•	•
Menu d'options	•	•
Fonction Cuisson Professionnelle	•	–
Sensor de Cuisson	CA 060 300 ¹	–
Contrôle de la ventilation	–	–
Intégration WiFi avec module digital pour servie Home Connect	–	–
Frying Sensor pour poêles ø 15cm	GP 900 001 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 18cm	GP 900 002 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 21cm	GP 900 003 ¹	–
Frying Sensor pour poêles ø 28cm	–	–
Caractéristique de ventilation		
Puissances	3 + intensif	3 + intensif
Technologie du moteur	BLDC	BLDC
Moteur	1	1
Puissance du moteur (W)	170	170
Système de ventilation automatique	•	•
Fonction automatique	•	•
Fonction temporisation automatique	•	•
Fonction temporisation (min)	• / 20-30 min.	• / 20-30 min.
Aspiration intermittente (min)	• / 6 min.	• / 6 min.
Indication de saturation du filtre à graisse	•	•
Indication de saturation du filtre charbon actif	•	•
Filtre à graisse	filtre métallique	filtre métallique
Nombre de filtres à graisse	1	1
Bac récupérateur anti-débordement	•	•
Evacuation par le bas/latéral/arrière	•/-/•	•/-/•
Module de recyclage	CA 282 811 ¹	CA 282 811 ¹
Pièce de connexion évacuation ext.gaine plate ø 150	CA 284 011 ¹	CA 284 011 ¹
Connection		
Puissance totale (kW)	7,6	7,6
Longueur du câble de raccordement (m)	1,20	1,20

Hottes îlots Série 200



Type d'appareil	Hotte îlot	
Inox	Al 240 190	
Evacuation extérieure / Recyclage	• / •	
Dimensions avec cheminée		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	60
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	74-92/82-104
Poids net, min.-max.	(kg)	32
Consommations selon normes EU 65/2014		
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation énergétique	kWh/an	52,5
Classe d'efficacité du moteur	A	
Classe d'efficacité de l'éclairage	A	
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	40/62
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif		
Evacuation extérieure	(m³/h)	250/430/620/850
Recyclage	(m³/h)	210/390/480/570
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa)	541
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	62/69
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	68/72
Niveau sonore : Pression acoustique selon norme EN 60704-2-13 max/Int		
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	48/55
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	54/58
Caractéristiques		
Niveaux de puissance	3 plus intensive	
Fonction Automatique	•	
Fonction temporisation	(min)	• /intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	
Type de filtre à graisse	Aspiration périphérique	
Nombre de filtres à graisse	3	
Canal de rétention des graisses	-	
Type d'éclairage	LED	
Puissance d'éclairage	(W)	4 x 5
Luminosité	(lx)	770
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3600
Pièce de connexion	(ø mm)	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure	• /S/S/S	
Puissance du moteur	(W)	280
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson		
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55
Raccordement		
Puissance totale	(W)	300
Suppression des interférences des ondes radios	•	

• Equipement de série. - Non disponible.

Hottes murales Série 200



Type d'appareil		Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Inox		AW 240 120	AW 240 190	AW 230 120
Panneau verre Gaggenau Anthracite				
Panneau verre Gaggenau Metallic				
Panneau verre Gaggenau Silver				
Evacuation extérieure / Recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions avec cheminée				
Largeur	(cm)	120	90	120
Profondeur	(cm)	50	50	50
Hauteur, évacuation extérieure / recyclage, min.-max.	(cm)	67-95/85-115	67-95/85-115	67-95/85-115
Poids net, min.-max.	(kg)	24	21	24
Poids de la cheminée, min.-max.	(kg)			
Consommations selon normes EU 65/2014				
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A
Consommation énergétique	kWh/an	43,8	38,8	43,8
Classe d'efficacité du moteur		A	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	B	B
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	43/64	44/66	43/64
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif				
Evacuation extérieure	(m³/h)	220/420/600/800	250/430/610/810	220/420/600/800
Recyclage	(m³/h)	170/320/400/460	200/370/450/530	170/320/400/460
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa)	541	541	541
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	64/70	66/72	64/70
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	65/68	70/74	65/68
Niveau sonore : Pression acoustique selon norme EN 60704-2-13 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	40/46	52/58	40/46
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	41/42	56/60	41/42
Caractéristiques				
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique		•	•	•
Fonction temporisation	(min)	•/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	-	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Aspiration périphérique	Aspiration périphérique	Aspiration périphérique
Nombre de filtres à graisse		4	3	4
Canal de rétention des graisses		-	-	-
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	4 x 5	3 x 5	4 x 5
Luminosité	(lx)	929	731	929
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3600	3600	3600
Pièce de connexion	(ø mm)	150	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Puissance du ventilateur	(W)	260	260	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,3	1,3	1,3
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson				
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55	55	55
Raccordement				
Puissance totale	(W)	280	275	280
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.



Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
AW 230 190	AW 250 192	AW 250 172	AW 270 192
	AW 251 192	AW 251 172	AW 271 192
	AW 253 192	AW 253 172	AW 273 192
•/•	•/•	•/•	•/•
90	90	70	90
50	54	54	26
67-95/85-115	96-123/45	96-123/45	102-129/500
21	27	26	28
	5	5	5
A	A+	A+	A
38,8	31.4	31.8	37.1
A	A	A	A
A	A	A	A
B	B	B	V
44/66	42/57	42/57	42/57
250/430/610/810	280/380/530/960	290/390/530/970	230/340/410/730
200/370/450/530	190/350/460/670	190/350/470/680	130/230/340/540
541			
66/72	57/70	57/70	57/70
70/74	68/78	68/78	63/74
52/58	42/54	43/56	43/56
56/60	54/64	54/64	50/61
3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
•	•	•	•
•/intégrée	•/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
-	•/ 6 min.	•/ 6 min.	•/ 6 min.
•	•	•	•
Aspiration périphérique	Filtre métallique	Filtre métallique	Filtre métallique
3	2	2	2
-	-	-	-
LED	LED	LED	LED
3 x 5	2 x 3	2 x 3	2 x 3
731	460	440	460
3600	3500	3500	3500
150	150	150	150
•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
260	260	260	140
1,3	1,3	1,3	1,3
65/70	60/70	60/70	60/70
55	45	45	45
275	270	270	150
•	•	•	•

Hottes tiroirs Série 200



Type d'appareil		Hotte tiroir	Hotte tiroir	Hotte tiroir
Inox		AF 210 191	AF 210 161	AF 200 160
Evacuation extérieure / Recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	90	60	60
Profondeur	(cm)	32	32	32
Profondeur avec tiroir pare-vapeur sorti	(cm)	48,8	48,8	48,8
Hauteur	(cm)	37,8	37,8	42,6
Poids net	(kg)	15	13	13
Consommations selon normes EU 65/2014				
Classe d'efficacité énergétique		A+	A+	A
Consommation énergétique	kWh/an	32,0	39,4	34,0
Classe d'efficacité du moteur		A	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	B	B
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	40/56	40/56	41/54
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif				
Evacuation extérieure	(m³/h)	280/380/520/930	280/370/510/920	200/310/380/690
Recyclage	(m³/h)	270/380/510/890	270/370/500/900	190/300/380/660
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa)	481	485	396
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	40/48/56/70	40/48/56/70	41/48/54/66
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	46/55/62/69	46/55/62/69	46/51/57/69
Niveau sonore : Pression acoustique selon norme EN 60704-2-13 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	26/34/42/56	26/34/42/56	27/34/40/52
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	32/41/48/55	32/41/48/55	32/37/43/55
Caractéristiques				
Tiroir pare-vapeur en verre		•	•	•
Emplacement éléments de commande		Touches sur l'avant	Touches sur l'avant	Touches sur l'avant
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique		•	•	•
Fonction temporisation	(min)	•/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
Fonction aspiration intermittente	(min)	-	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre inox	Filtre inox	Filtre inox
Nombre de filtres à graisse		1	1	1
Canal de rétention des graisses		-	-	-
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	3 x 3	2 x 3	2 x 3
Luminosité	(lx)	708	683	683
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	3500	3500	3500
Pièce de connexion	(ø mm)	150	150	150
Connexion évacuation extérieure dessus/latérale/derrrière/devant S = sur-mesure		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventilateur	(Nombre)	1	1	2
Puissance du ventilateur	(W)	260	260	140
Longueur du câble de raccordement	(m)	1,75	1,75	1,75
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson				
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	43	43	43
Raccordement				
Puissance totale	(W)	269	266	146
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.



Type d'appareil		Groupe filtrant	Groupe filtrant	Groupe filtrant
Inox		AC 200 190	AC 200 180	AC 200 160
Evacuation extérieure / Recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	86	70	52
Profondeur	(cm)	28,2	30	30
Hauteur	(cm)	36 (caisson)	36 (caisson)	36 (caisson)
Poids net	(kg)	9,8	9,2	8,3
Consommations selon normes EU 65/2014				
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A
Consommation énergétique	kWh/an	52,6	49,1	47,2
Classe d'efficacité du moteur		A	A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		D	D	D
Niveau sonore min./max. position normale	dB(A)	41/64	42/65	44/67
Puissances d'aspiration selon norme EN 61591, niveaux de puissance 1/2/3/Intensif				
Evacuation extérieure	(m³/h)	220/400/610/820	220/380/570/770	220/360/550/720
Recyclage	(m³/h)	220/400/610/790	220/380/570/740	220/360/550/690
Contre-pression max. à 0 m3/h	(Pa)	560	560	560
Niveau sonore : Puissance acoustique selon norme EN 60704-3 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	64/71	65/72	67/72
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78	72/77
Niveau sonore : Pression acoustique selon norme EN 60704-2-13 max/Int				
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	50/57	51/58	53/58
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	58/63	59/64	58/63
Caractéristiques				
Télécommande		1	1	1
Niveaux de puissance		3 plus intensive	3 plus intensive	3 plus intensive
Fonction Automatique		-	-	-
Fonction temporisation		/6 min.	/6 min.	/6 min.
Fonction aspiration intermittente		/6 min.	/6 min.	/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre métallique	Filtre métallique	Filtre métallique
Nombre de filtres à graisse		2	2	1
Canal de rétention des graisses		-	-	-
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance d'éclairage	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Luminosité	(lx)	266	244	244
Couleur de l'éclairage	(Kelvin)	4000	4000	4000
Pièce de connexion	(ø mm)	150/120	150/120	150/120
Connexion évacuation extérieure dessus/laterale/derrrière/devant S = sur-mesure		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventilateur	(Nombre)	1	1	1
Puissance du ventilateur	(W)	270	270	270
Longueur du câble de raccordement	(m)	1	1	1
Hauteur minimale au-dessus du plan de cuisson				
Pour appareils gaz d'une puissance de moins / plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65	65	65
Raccordement				
Puissance totale	(W)	272	272	272
Suppression des interférences des ondes radios		•	•	•

• Equipement de série. - Non disponible.

† Accessoire en option



Appareils de froid

Vue d'ensemble des appareils de froid	310
Froid Vario Série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vins	316
Conseils d'installation pour les appareils de froid Vario Série 400	328
Accessoires pour les appareils de froid Vario Série 400	336
Froid Vario Série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	338
Autres appareils de froid	346
Caves à vin	354
Accessoires	358
Données techniques	364

Vue d'ensemble de la gamme froid



• RY 492 304



• RB 492 304



• RB 472 304



• RC 492 304



• RC 472 304



• RC 462 304



• RF 463 304
RF 463 305



• RF 471 304



• RF 461 304



• RF 411 304



• RW 466 364
Porte vitrée



• RW 414 364
Porte vitrée



• RW 466 304
Porte pleine



• RW 414 304
Porte pleine



• RS 295 355



• RB 292 311



• RB 289 203



• RB 287 203



• RT 289 203



• RC 289 203



• RF 287 202



• RB 282 204



• RC 282 203



• RF 282 303



• RT 222 203



• RC 222 203



• RT 200 202



• RC 200 202



• RF 200 202



• RW 282 260



• RW 222 260



• RW 404 261

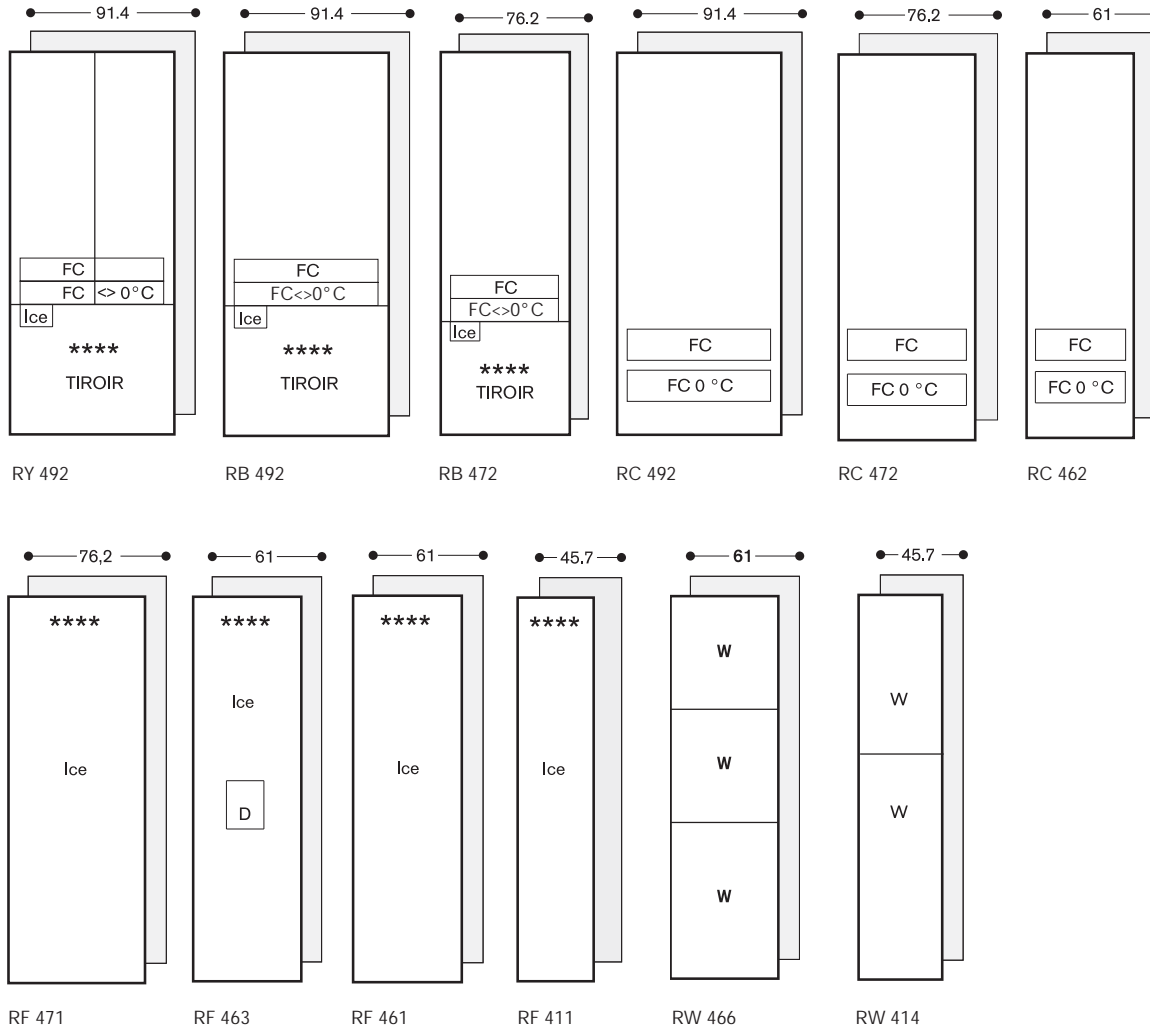


• RW 402 261

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 400

Niche 213 cm



FC : Zone fraîcheur

FC $\leq 0^{\circ}\text{C}$: Zone fraîcheur proche de 0 °C

FC 0 °C : Zone fraîcheur 0 °C

W : Vin

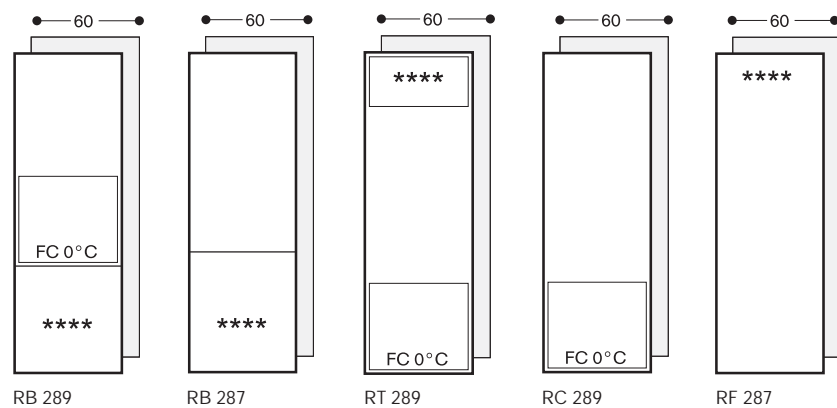
D : Distributeur d'eau et de glaçons

Ice : Fabrique de glaçons

Vue d'ensemble

Froid Vario Série 200

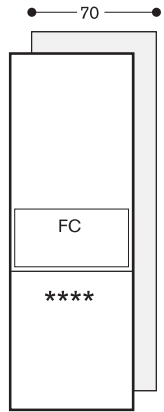
Niche 178 cm



Vue d'ensemble

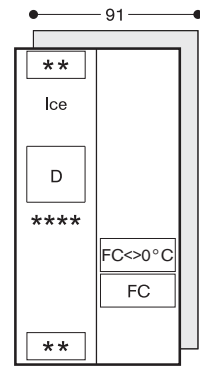
Autres appareils de froid

Hauteur 200 cm



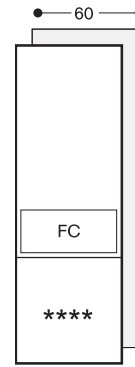
RB 292

Hauteur 178 cm

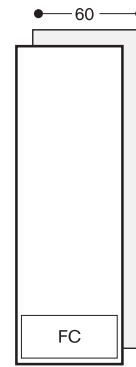


RS 295

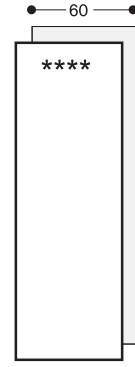
Niche 178 cm



RB 282

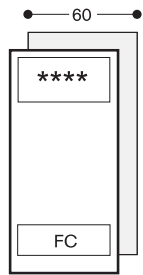


RC 282

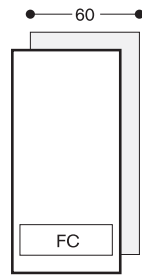


RF 282

Niche 123 cm

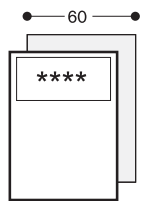


RT 222

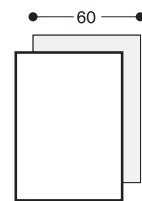


RC 222

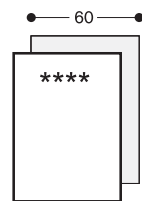
Niche 82 cm / Sous-plan



RT 200



RC 200

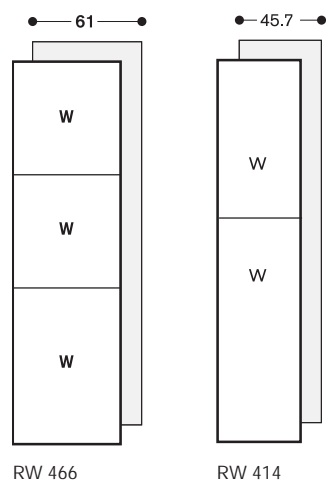


RF 200

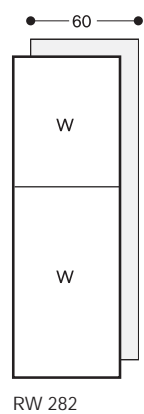
Vue d'ensemble

Caves à vin

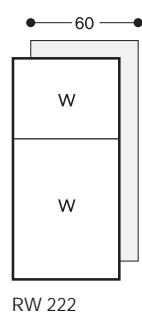
Niche 213 cm



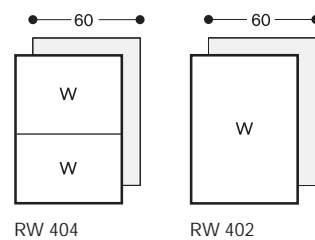
Niche 178 cm



Niche 123 cm



Niche 82 cm / Sous-plan





▼Nouveau

RY 492 304▼ 10.270 €

Zone fraîcheur proche (8.558,33 € HT) de 0°C

Tout intégrable

Largeur de la niche 91,4 cm,

Hauteur de la niche 213,4 cm

Réfrigérateur avec une double porte et tiroir de congélation entièrement extractible.

Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis

RA 460 000 150 €

Accessoire (125,00 € HT)

d'installation pour montage "Side-by-Side". Nécessaire lors d'une installation avec les poignées au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 340 €

Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)

Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 912 1.320 €

Portes en inox (1.100,00 € HT)

avec poignées

Pour RY 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340 40 €

Baguettes latérales (33,33 € HT)

de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425 910 150 €

Poignée courte, inox (125,00 € HT)

Pour RB/RY 492

Avec 2 fixations, longueur 810 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 912 1.760 €

Portes inox, (1.466,67 € HT)

sans poignées

Pour RY 492,

épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 030 120 €

Baguettes de (100,00 € HT)

connexion verticales pour 2x2

panneaux d'habillage pour combiné

RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 910 320 €

Grille de ventilation (266,67 € HT)

inox

Pour RB/ RY 492.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur

Vario Série 400

RY 492

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-portes planes en inox
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Une tablette en verre asymétrique réglable en hauteur
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 518 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.

Dégivrage automatique par évaporation.

Filtre à air à charbon actif.

Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

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

Conseils d'installation

complémentaires pages 325 - 335.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération.

Température réglable de +2°C à +8°C.

3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.

1 tablette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement.

4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

Accessoires en option

RA 430 100 40 €

Boîte de conservation (33,33 € HT) avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450 000 70 €

Filtre mécanique (58,33 € HT) à particules.

RA 450 010 100 €

Filtre à eau pour (83,33 € HT)

système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.

6 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 2 particulièrement profonds.

Volume net 344 litres.

Zone fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C

totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Température réglable manuellement.

Idéal pour viande, poisson et volaille.

Volume net 34 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Réglage manuel de l'humidité.

Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.

Température réglable de -16°C à -24°C.

Compartiment congélateur 4 étoiles.

Capacité de congélation 16 kg en 24 h.

Autonomie de 17 h en cas de coupure de courant.

2 tiroirs coulissants sortie totale.

Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.

Volume net 140 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.

Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.

Arrêt séparé de la fabrique de glace.

Production de glaçons, environ 1,7kg/24 h.

Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'énergie 346 kWh/an.

Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de la porte d'habillage:

Portes, 67 kg chacune.

Tiroir 10 kg.

Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.

Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

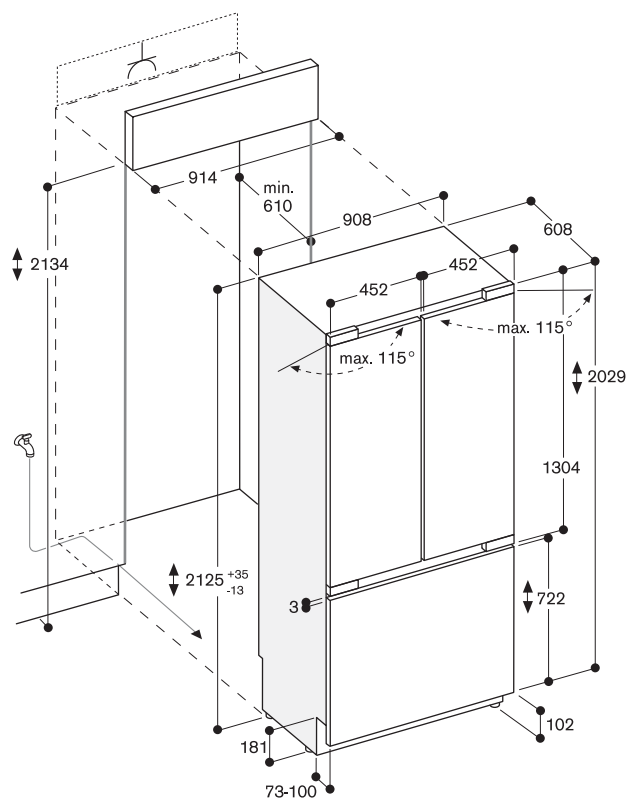
Puissance totale absorbée : 0,574 kW.

Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

Raccordement à l'eau.

Tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec connexion 3/4".

Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



▼Nouveau

RB 492 304▼ 10.270 €

Zone fraîcheur proche (8.558,33 € HT) de 0° C

Tout intégrable

Largeur de la niche 91.4 cm,

Hauteur de la niche 213.4 cm

Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible

RB 472 304▼ 9.590 €

Zone fraîcheur proche (7.991,67 € HT) de 0° C

Tout intégrable

Largeur de la niche 76.2 cm,

Hauteur de la niche 213.4 cm

Zone réfrigération avec 1 seule porte et zone congélation avec tiroir coulissant entièrement extractible

Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

1 pelle à glaçons

Accessoires d'installation requis

RA 460 000 150 €

Accessoire (125,00 € HT)

d'installation pour montage "Side-by-Side". Nécessaire lors d'une installation avec les poignées au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

Livré de série avec les RF et RW.

RA 460 013 340 €

Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)

Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).

N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 421 712 1.300 €

Portes en inox (1.083,33 € HT) avec poignées

Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 910 1.480 €

Portes en inox (1.233,33 € HT) avec poignées

Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 340 40 €

Baguettes latérales (33,33 € HT) de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425 710 140 €

Poignée courte, inox (116,67 € HT)

Pour RB 472, avec 2 fixations, longueur 658 mm, intervalle de perçage 637 mm.

Combiné Réfrigérateur-Congélateur

Vario Série 400

RB 492 /RB 472

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0° C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en Anthracite
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 521/418 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.

Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.

Dégivrage automatique par évaporation.

Filtre à air à charbon actif.

Mode Repos, certifié Star-K.

Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

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

Conseils d'installation

complémentaires pages 328 - 335.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération.

Température réglable de +2° C à +8° C.

3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.

4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, dans partie réfrigération et tiroir de congélation.

Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.

3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond. Volume net 347/281 litres.

RA 425 910 150 €

Poignée courte, inox (125,00 € HT)

Pour RB/RY 492

Avec 2 fixations, longueur 810 mm, intervalle de perçage 787 mm.

RA 428 712 1.290 €

Portes inox, (1.075,00 € HT) sans poignées

Pour RB 472, épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 910 1.460 €

Portes inox, (1.216,67 € HT) sans poignées

Pour RB 492, épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 030 120 €

Baguettes de (100,00 € HT) connexion verticales pour 2x2

panneaux d'habillage pour combiné

RB/RY 492 (pour une esthétique visuelle parfaite).

RA 464 710 280 €

Grille de ventilation (233,33 € HT) inox

Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.

RA 464 910 320 €

Grille de ventilation (266,67 € HT) inox

Pour RB/ RY 492 avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 430 100 40 €

Boîte de conservation (33,33 € HT) avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450 000 70 €

Filtre mécanique (58,33 € HT) à particules.

RA 450 010 100 €

Filtre à eau pour (83,33 € HT) système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

Zone fraîcheur proche de 0° C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° c totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Température réglable manuellement. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 34/27 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.

Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30° C.

Température réglable de -16° C à -24° C.

Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 16/14 kg en 24 h.

Autonomie de 17/17 h en cas de coupure de courant.

2 tiroirs intérieurs totalement extractibles.

Eclairage intérieur par 2 Sports LED, éclairage blanc chaud.

Volume net 140/110 litres.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.

Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.

Arrêt séparé de la fabrique de glace.

Production de glaçons, environ

1,7/1,7 kg/24 h.

Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++

pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'énergie 347 kWh/an.

Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de porte:

Porte 47/41 kg.

Tiroir 10/10 kg.

Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.

Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée :

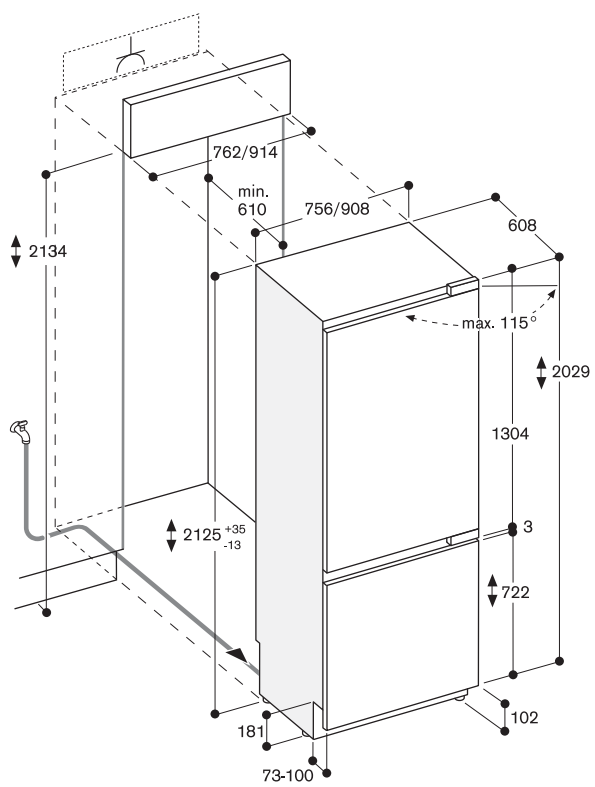
0,574/0,177 kW.

Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

Raccordement à l'eau.

Tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec connexion 3/4".

Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



▼Nouveau

RC 492 304▼	9.820 €
Avec zone fraîcheur (8.183,33 € HT) proche de 0°C	
Tout intégrable	
Largeur de la niche 91,4 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	
RC 472 304▼	9.030 €
Avec zone fraîcheur (7.525,00 € HT) proche de 0°C	
Tout intégrable	
Largeur de la niche 76,2 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	
RC 462 304▼	8.130 €
Avec zone fraîcheur (6.775,00 € HT) proche de 0°C	
Tout intégrable	
Largeur de la niche 61 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	

Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

Accessoires d'installation requis

RA 460 000	150 €
Accessoire (125,00 € HT) d'installation pour montage "Side-by-Side". Nécessaire lors d'une installation avec les poignées au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.	
Livré de série avec les RF et RW.	
RA 460 013	340 €
Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT) Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières). N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.	

Accessoires d'installation

RA 421 610	890 €
Porte inox (741,67 € HT) avec poignée	
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 421 710	1.170 €
Porte inox (975,00 € HT) avec poignée	
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 421 911	1.320 €
Porte inox (1.100,00 € HT) avec poignée	
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 423 140	40 €
Baguettes latérales de (33,33 € HT) recouvrement, longues.	
RA 425 110	170 €
Poignée longue, inox (141,67 € HT) Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm.	

Réfrigérateur Vario Série 400 RC 492/RC 472/RC 462

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Balconnets de la contre-porte en Aluminium massif Anthracite
- 1 tiroir Fraîcheur proche de 0°C avec réglage de la température de -1°C à +3°C et 1 tiroir Fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 567/463/356 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Filtre à air à charbon actif. Mode Repos, certifié Star-K. Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 328 - 335.

Réfrigérateur

Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2°C à +8°C. 4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur. 1 tiroir bas, totalement extractible avec façade transparente. 4 Spots LED brillants, éclairage blanc chaud anti-éblouissement, dans partie réfrigération et tiroir de congélation. Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.

RA 428 610	880 €
Porte en inox, (733,33 € HT) sans poignée.	
Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 428 710	1.160 €
Porte en inox, (966,67 € HT) sans poignée.	
Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 428 911	1.320 €
Porte en inox, (1.100,00 € HT) sans poignée.	
Pour appareil largeur 91,4 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 460 020	120 €
Baguette de (100,00 € HT) connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).	
RA 464 611	240 €
Grille de ventilation (200,00 € HT) inox	
Pour appareil largeur 61 cm.	
RA 464 711	270 €
Grille de ventilation (225,00 € HT) inox	
Pour appareil largeur 76,2 cm.	
RA 464 911	300 €
Grille de ventilation (250,00 € HT) inox	
Pour appareil largeur 91,4 cm.	

Accessoires en option

RA 430 100	40 €
Boîte de conservation (33,33 € HT) avec couvercle transparent, anthracite.	

3 compartiments réglables en hauteur dans la contre-porte, dont 1 particulièrement profond. Volume net 509/416/321 litres.

Zone fraîcheur 0°C

1 grand tiroir Fraîcheur 0°C totalement extractible, avec façade transparente et éclairage. Contrôle de la température via l'écran TFT central, réglage de la température de -1°C à +3°C. Idéal pour viande, poisson et volaille. Volume net 58/47/35 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.

Consommations

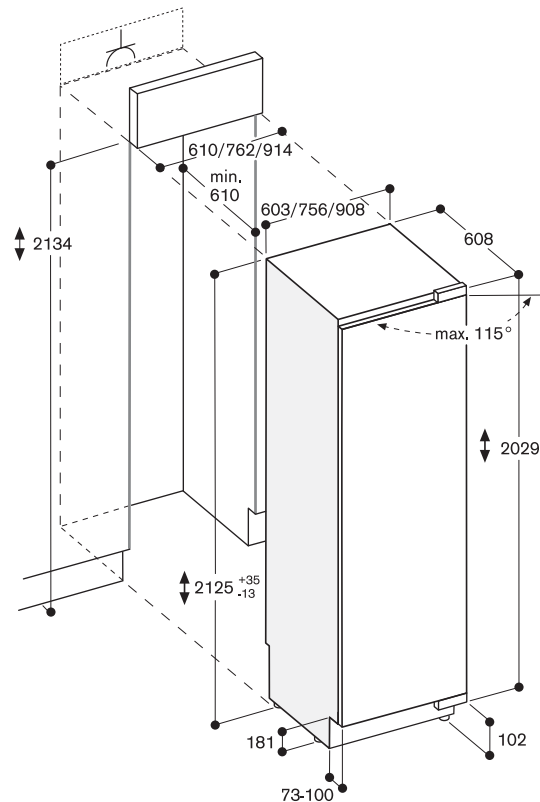
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D. Consommation d'énergie 151/141/131 kWh/an. Niveau sonore 40/40/40 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids max. du panneau de porte 43/24/41 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,266/0,311/0,266 kW. Câble de raccordement 3,0 m avec prise.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



▼Nouveau

RF 463 304▼ 9.370 €
Tout intégrable (7.808,33 € HT)

Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Charnières à droite

RF 463 305▼ 9.370 €
Tout intégrable (7.808,33 € HT)

Largeur de la niche 61 cm,
Hauteur de la niche 213.4 cm
Charnières à gauche

Le prix comprend

1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour
montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013 340 €
Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte
à côte" (poignée contre charnières ou
charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 422 610 890 €
Porte inox (741,67 € HT)
avec poignée
Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 40 €
Baguettes latérales de (33,33 € HT)
recouvrement, longues.

RA 425 110 170 €
Poignée longue, inox (141,67 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 810 880 €
Porte en inox, (733,33 € HT)
sans poignée.
Pour RF 463, épaisseur habillage
19 mm.

RA 460 020 120 €
Baguette de (100,00 € HT)
connexion verticale pour 2 panneaux
d'habillage(pour une symétrie visuelle
parfaite).

RA 464 613 240 €
Grille de ventilation (200,00 € HT)
inox
Pour RF 463, avec filtre, charnières à
droite.

RA 464 614 240 €
Grille de ventilation (200,00 € HT)
inox
Pour RF 463, avec filtre, charnières à
gauche.

Congélateur Vario Série 400

RF 463

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Distributeur de glace et d'eau fraîche dans la porte.
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Sensor de détection de présence dans le distributeur de glace et d'eau fraîche
- Distributeur de glaçons, glace pilée et d'eau fraîche éclairé
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 300 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touches sensitives pour utilisation du distributeur de glace et d'eau fraîche.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 328 - 335.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg en 24 h.

Accessoires en option

RA 450 000 70 €

Filtre mécanique (58,33 € HT)
à particules.

RA 450 010 100 €

Filtre à eau pour (83,33 € HT)
système de filtration intégré avec
indicateur de saturation.

Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur individuellement.

2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.
Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement.

Distributeur de glace et d'eau fraîche.

Eclairage LED blanc chaud.
Sensor de détection de présence pour une activation automatique de l'éclairage et des touches sensitives du distributeur de glace et d'eau fraîche.
Intégré, avec raccordement fixe à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,9 kg/24 h.
Glaçons et glace pilée.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.
Réserve d'eau fraîche: 1,5 litre.

Consommations

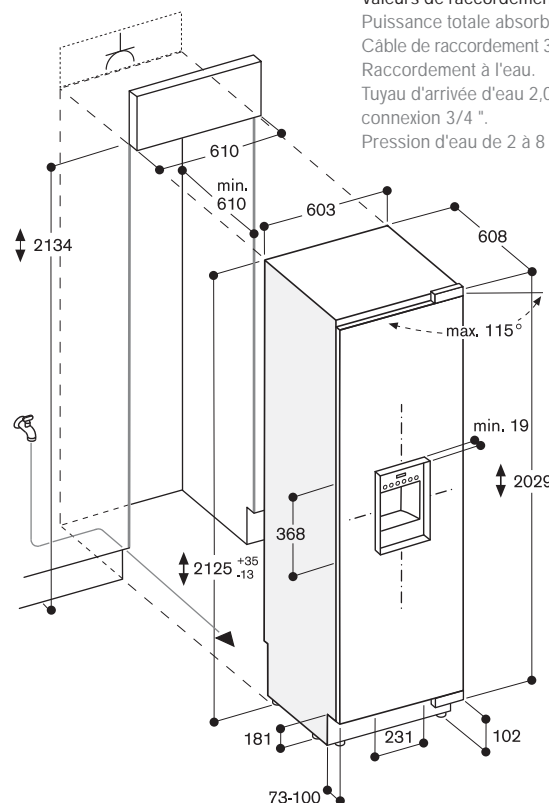
Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 0,392 kW.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids max. du panneau de porte 67 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,592 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



▼Nouveau

RF 471 304▼	9.480 €
Tout intégrable	(7.900,00 € HT)
Largeur de la niche 76,2 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	
RF 461 304▼	8.350 €
Tout intégrable	(6.958,33 € HT)
Largeur de la niche 61 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	
RF 411 304▼	7.220 €
Tout intégrable	(6.016,67 € HT)
Largeur de la niche 45,7 cm, Hauteur de la niche 213,4 cm	

Le prix comprend

- 1 pelle à glaçons
- 1 bac à glaçons grand modèle
- 1 RA 460 000
Accessoire d'installation pour montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013	340 €
Feuille thermique 230 V.	(283,33 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières). N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.	

Accessoires d'installation

RA 421 110	600 €
Porte inox	(500,00 € HT)
avec poignée Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 421 610	890 €
Porte inox	(741,67 € HT)
avec poignée Pour appareil largeur 61 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 421 710	1.170 €
Porte inox	(975,00 € HT)
avec poignée Pour appareil largeur 76,2 cm, épaisseur habillage 19 mm.	
RA 423 140	40 €
Baguettes latérales de	(33,33 € HT)
recouvrement, longues.	
RA 425 110	170 €
Poignée longue, inox	(141,67 € HT)
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, intervalle de perçage 554 mm.	
RA 428 110	590 €
Porte en inox,	(491,67 € HT)
sans poignée. Pour appareil largeur 45,7 cm, épaisseur habillage 19 mm.	

Congélateur Vario Série 400

RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur tout inox avec éléments de rangement en Aluminium massif Anthracite
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les tablettes en verre et les balconnets de contre-porte peuvent être placés au même niveau pour un alignement parfait.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC
 - balconnets de contre-porte en Aluminium massif anthracite
 - étagères en verre
- Contre-porte plane en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et balconnets de la contre-porte
- Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Volume net total 429/328/226 litres

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Mode Repos, certifié Star-K.
Lors de l'activation du mode Repos, la porte et le tiroir de l'appareil peuvent uniquement être ouverts avec une poignée située sur l'habillage de porte. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 328 - 335.

Congélateur

Technologie No-Frost avec Super Congélation jusqu'à -30°C.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles. Capacité de congélation 20/18/16 kg en 24 h.
Autonomie de 14/13/10 h en cas de coupure de courant.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs avec façade transparente entièrement extractibles.

RA 428 610 **880 €**
Porte en inox, (733,33 € HT)
sans poignée.

Pour appareil largeur 61 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 428 710 **1.160 €**
Porte en inox, (966,67 € HT)
sans poignée.

Pour appareil largeur 76,2 cm,
épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 **120 €**
Baguette de (100,00 € HT)

connexion verticale pour 2 panneaux d'habillage (pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 112 **200 €**
Grille de ventilation (166,67 € HT)

inox
Pour appareil largeur 45,7 cm avec filtre.

RA 464 612 **240 €**
Grille de ventilation (200,00 € HT)

inox
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre à eau intégré.

RA 464 712 **280 €**
Grille de ventilation (233,33 € HT)

inox
Pour appareil largeur 76,2 cm avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 450 000 **70 €**
Filtre mécanique (58,33 € HT)

à particules.

RA 450 010 **100 €**
Filtre à eau pour (83,33 € HT)

système de filtration intégré avec indicateur de saturation.

Eclairage brillant Spots LED blanc chaud, anti-éblouissement.
Contre-porte plane en inox avec système de rails pour un positionnement totalement flexible des balconnets de contre-porte.
4 balconnets de contre-porte réglables en hauteur.

Fabrique de glace.

Intégrée dans le compartiment congélateur, raccordement direct à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Arrêt séparé de la fabrique de glace.
Production de glaçons, environ 1,4/1,4/1,4 kg en 24 h.
Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Consommations

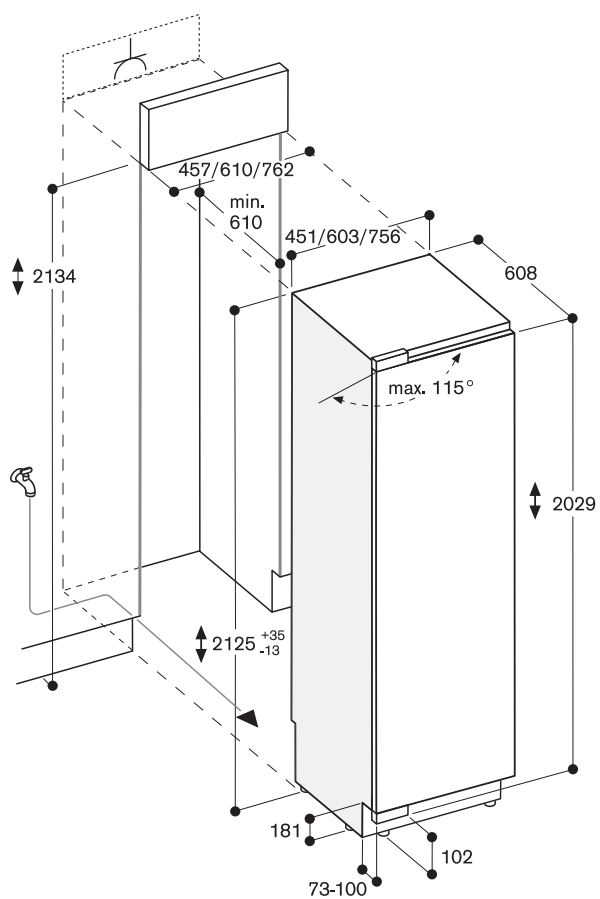
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 340/284/253 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Lors d'une intégration de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA448220). Le remplacement doit être effectué avant le blocage de la porte à 90°.
Poids max. du panneau de porte 25/41/59 kg.
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et rester accessible.
Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,501 kW.
Câble de raccordement 3,0 m avec prise.
Raccordement à l'eau.
Tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec connexion 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



▼Nouveau

RW 466 364▼ 8.920 €
 Tout intégrable, (7.433,33 € HT)
 porte vitrée
 Largeur de la niche 61 cm,
 Hauteur de la niche 213.4 cm

RW 466 304▼ 8.580 €
 Tout intégrable, (7.150,00 € HT)
 porte pleine
 Largeur de la niche 61 cm,
 Hauteur de la niche 213.4 cm

Le prix comprend

1 RA 460 000
 Accessoire d'installation pour
 montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013 340 €
 Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)
 Nécessaire pour une installation "côte
 à côte" (poignée contre charnières ou
 charnières contre charnières).
 N'est pas nécessaire si les appareils
 sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010 180 €
 Serrure pour RW414 (150,00 € HT)
 et RW466.

RA 421 610 890 €
 Porte inox (741,67 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 611 890 €
 Cadre de porte inox (741,67 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm, charnières
 à gauche, épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 612 890 €
 Cadre de porte inox (741,67 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 61 cm, charnières
 à droite, épaisseur habillage 19 mm.

RA 423 140 40 €
 Baguettes latérales (33,33 € HT)
 de recouvrement, longues.

RA 425 110 170 €
 Poignée longue, inox (141,67 € HT)
 Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
 intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 610 880 €
 Porte en inox, (733,33 € HT)
 sans poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400

RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5° C à +20° C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99 bouteilles

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Filtre à air à charbon actif.
 Protection anti-UV.
 Mode Repos, certifié Star-K.
 Lors de l'activation du mode Repos, la porte de l'appareil peut uniquement être ouverte avec une poignée située sur l'habillage de porte.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
 La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation
 complémentaires pages 328 - 335.

Caractéristiques

Volume net 366 litres.
 Capacité 99 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 12 clayettes à bouteilles,
 - 9 totalement extractibles
 - 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
 Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
 Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles), 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
 Maximum de 12 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
 Eclairage brillant 2 Spots LED anti-éblouissement blanc chaud dans chaque zone.
 5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.

RA 428 611 880 €

Cadre de porte inox, (733,33 € HT)
 sans poignée
 Pour appareil largeur 61 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 120 €
 Baguette de (100,00 € HT)
 connexion verticale pour 2 panneaux
 d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 611 240 €
 Grille de ventilation (200,00 € HT)
 inox
 Pour appareil largeur 61 cm.

Accessoires en option

RA 430 000 30 €
 Caches de (25,00 € HT)
 recouvrement pour emplacements
 de vis: 8 pièces.

RA 491 661 260 €
 Clayette à bouteilles (216,67 € HT)
 entièrement extractible, avec rails
 télescopiques masqués, en chêne et
 aluminium massif anthracite.
 Pour appareil largeur 61 cm.

RA 492 660 290 €
 Plateau étagère (241,67 € HT)
 amovible avec cadre en chêne
 Pour les carafes, décanteurs et
 bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 61 cm.

RA 493 060 70 €
 Présentoir en chêne et (58,33 € HT)
 aluminium massif anthracite pour la
 présentation d'une bouteille
 individuelle
 1 pièce.

Consommations

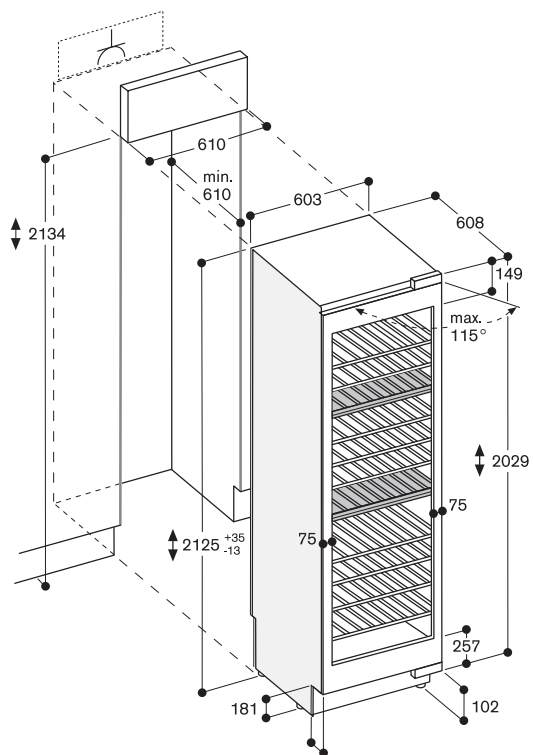
Classe d'efficacité énergétique A pour
 une classification de A+++ à G.
 Consommation d'énergie 171 kWh/an.
 Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

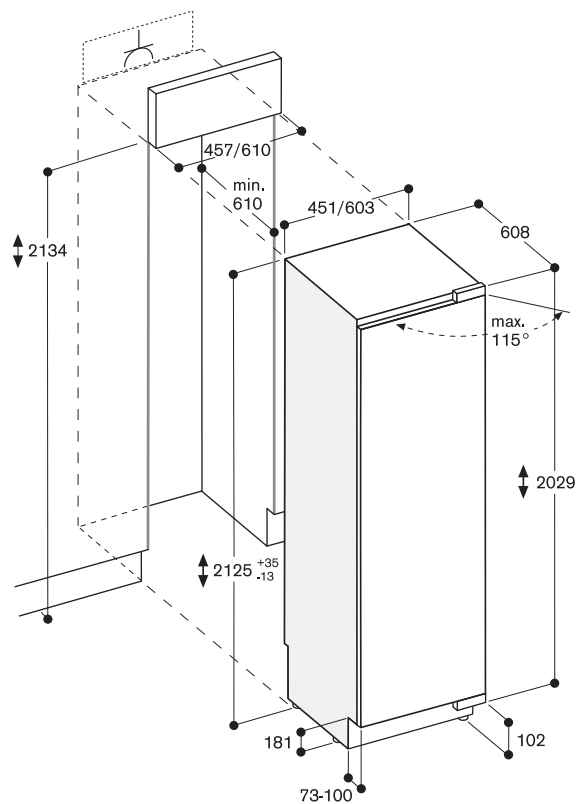
Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut
 être bloqué à 90°.
 Poids max. du panneau de porte 73 kg.
 La prise doit être prévue en dehors de
 la niche.
 Pas de transport/utilisation au delà de
 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,131 kW.
 Câble de raccordement 3,0 m avec
 prise.

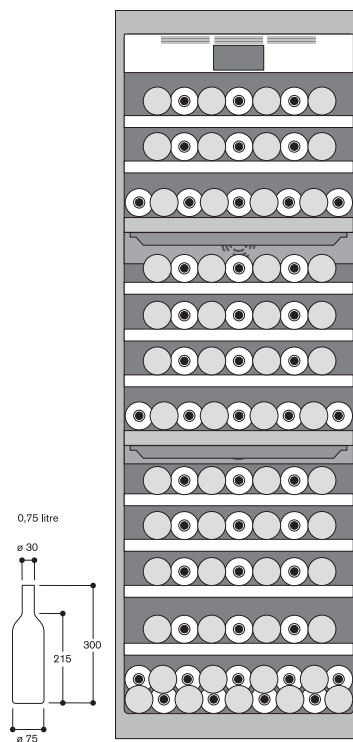


Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Rangement des bouteilles





▼Nouveau

RW 414 364▼ 7.560 €
 Tout intégrable, (6.300,00 € HT)
 porte vitrée
 Largeur de la niche 45,7 cm,
 Hauteur de la niche 213,4 cm

RW 414 304▼ 7.220 €
 Tout intégrable, (6.016,67 € HT)
 porte pleine
 Largeur de la niche 45,7 cm,
 Hauteur de la niche 213,4 cm

Le prix comprend

1 RA 460 000
 Accessoire d'installation pour
 montage "Side-by-Side"

Accessoires d'installation requis.

RA 460 013 340 €
 Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)
 Nécessaire pour une installation "côte à côte" (poignée contre charnières ou charnières contre charnières).
 N'est pas nécessaire si les appareils sont séparés d'au moins 160 mm.

Accessoires d'installation

RA 420 010 180 €
 Serrure pour RW414 (150,00 € HT)
 et RW466.

RA 421 110 600 €
 Porte inox (500,00 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

RA 421 111 600 €
 Cadre de porte inox (500,00 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm,
 charnières à gauche, épaisseur
 habillage 19 mm.

RA 421 112 600 €
 Cadre de porte inox (500,00 € HT)
 avec poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm,
 charnières à droite, épaisseur
 habillage 19 mm.

RA 423 140 40 €
 Baguettes latérales (33,33 € HT)
 de recouvrement, longues.

RA 425 110 170 €
 Poignée longue, inox (141,67 € HT)
 Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,
 intervalle de perçage 554 mm.

RA 428 110 590 €
 Porte en inox, sans (491,67 € HT)
 poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

Cave à vin Vario Série 400

RW 414

- 2 zones de climatisation avec contrôle séparé
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Taux d'humidité réglable
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Rails télescopiques des clayettes à bouteilles non visibles
- Eclairage blanc chaud grâce aux Spots LED anti-éblouissement
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée:
 1. Fonction Push-to-open pour les habillages de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes d'habillage avec poignée.
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 70 bouteilles

Bandeau de commande

Réglage Ecran TFT sensitif.
 Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Filtre à air à charbon actif.
 Protection anti-UV.
 Mode Repos, certifié Star-K.
 Lors de l'activation du mode Repos, la porte de l'appareil peut uniquement être ouverte avec une poignée située sur l'habillage de porte.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
 La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Conseils d'installation complémentaires pages 328 - 335.

Caractéristiques

Volume net 269 litres.
 Capacité 70 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
 12 clayettes à bouteilles,
 - 10 totalement extractibles
 - 3 pour le stockage de bouteilles Magnum.
 Aménagement intérieur flexible par le rajout ou le retrait de clayettes pour bouteilles totalement extractibles.
 Dans une configuration standard (12 clayettes à bouteilles) 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées au maximum.
 Maximum de 13 clayettes à bouteilles pour l'aménagement intérieur.
 Eclairage brillant 2 Spots LED anti-éblouissement blanc chaud dans chaque zone.
 5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle des bouteilles de vin.

RA 428 111 590 €

Cadre de porte inox, (491,67 € HT)
 sans poignée
 Pour appareil largeur 45,7 cm,
 épaisseur habillage 19 mm.

RA 460 020 120 €
 Baguette de (100,00 € HT)
 connexion verticale pour 2 panneaux
 d'habillage(pour une symétrie visuelle parfaite).

RA 464 111 190 €
 Grille de ventilation (158,33 € HT)
 inox
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430 000 30 €
 Caches de (25,00 € HT)
 recouvrement pour emplacements
 de vis: 8 pièces.

RA 491 161 260 €
 Clayette à bouteilles (216,67 € HT)
 entièrement extractible, avec rails
 télescopiques masqués, en chêne et
 aluminium massif anthracite.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 492 160 250 €
 Plateau étagère (208,33 € HT)
 amovible avec cadre en chêne
 Pour les carafes, décanteurs et
 bouteilles ouvertes.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.

RA 493 060 70 €
 Présentoir en chêne et (58,33 € HT)
 aluminium massif anthracite pour la
 présentation d'une bouteille
 individuelle 1 pièce.

Consommations

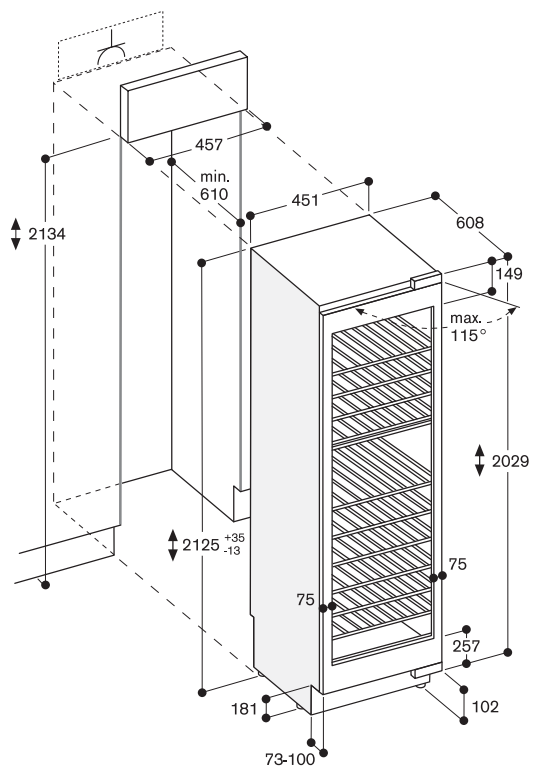
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
 Consommation d'énergie 167 kWh/an.
 Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

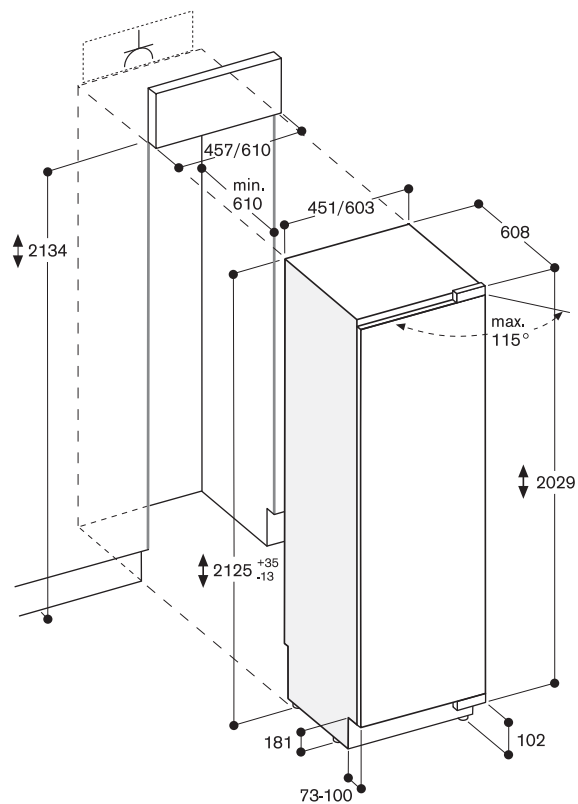
Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids max. du panneau de porte 76 kg.
 La prise doit être prévue en dehors de la niche.
 Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance totale absorbée : 0,121 kW.
 Câble de raccordement 3,0 m avec prise.

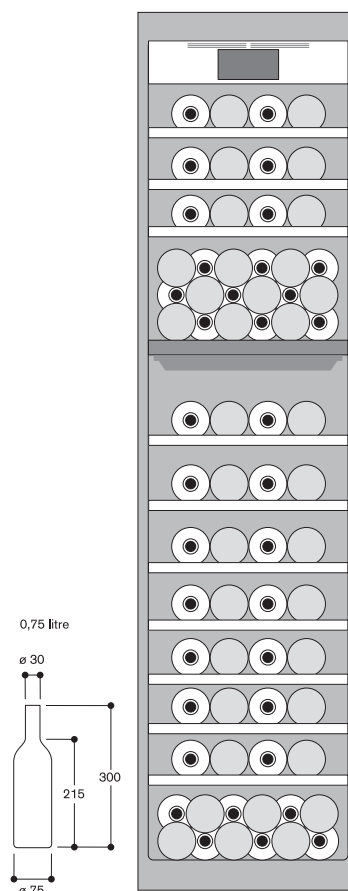


Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.



Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont basées sur une fente de 3 mm.

Rangement des bouteilles



Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario Série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, en haut et en bas.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm ou si l'environnement est très humide, il faut installer l'accessoire RF 460 013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils « charnières à côté de poignée » il faut utiliser le RF 460 013. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.

L'accessoire Feuille thermique RA 460 013 ne nécessite pas d'espace supplémentaire et est déjà inclus dans les indications de dimensions de la niche.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils. Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant à ce moment-là l'accessoire Feuille thermique RA 460 013.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la Série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la Série 200 il faut prévoir 40 mm.

Angle d'ouverture de la porte

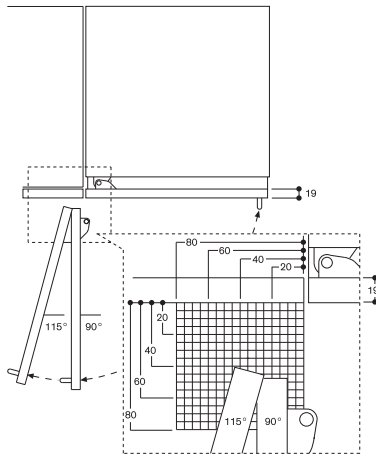
Pour un projet de cuisine sécurisé, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (la pièce pour réduire l'angle est livrée avec l'appareil). Il n'est pas recommandé d'installer un congélateur (RF 411, RF 461, RF 471) à côté d'un mur qui nécessite de limiter l'angle d'ouverture à 90°. Si les restrictions d'utilisation sont acceptées par l'utilisateur, il faut remplacer le bac à glaçons livré de série par un modèle plus petit (RA 448 220). Cette modification doit être effectuée avant la fixation de la porte.
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a risque de collision
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.

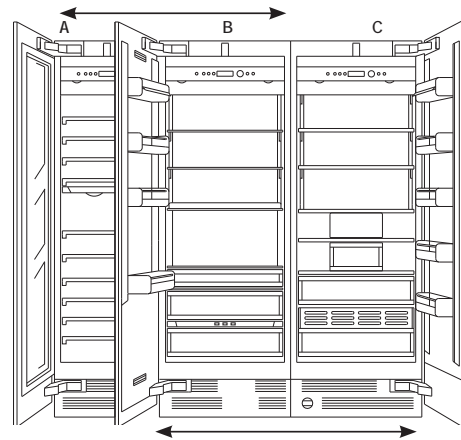
Angle d'ouverture de porte



Précautions de montage : La distance entre les charnières et les écarts qui en résultent par rapport au meuble adjacent et à sa poignée peuvent être repris de l'illustration ci-dessus en fonction de l'épaisseur du panneau d'habillage. Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.

Combinaison d'appareils côte à côte :

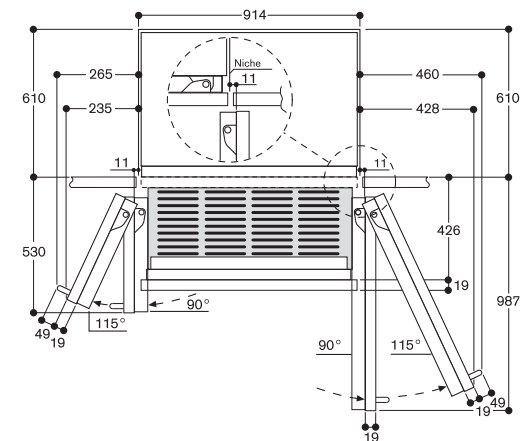
Si les appareils sont installés dans une configuration de type A + B (Appareil A contre appareil B côté charnières) et que la distance entre les 2 appareils est inférieure à 160 mm, l'accessoire spécial montage "côte à côte" RA 460 013 est nécessaire. Cet accessoire d'installation inclut une feuille thermique latérale pour éviter la formation de condensation.



« Side by Side » :

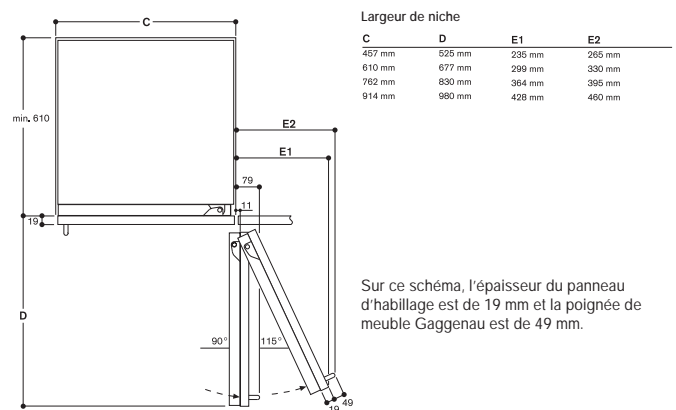
Si les appareils sont installés dans une configuration de type B + C « side by side » (Appareil B contre appareil C charnières opposées), l'accessoire d'installation spécial « side by side » RA 460 000 est nécessaire.

Ecart mural RB 492/RY 492



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Ecart mural RB 472/RC/RF/RW



Sur ce schéma, l'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm et la poignée de meuble Gaggenau est de 49 mm.

Notes :

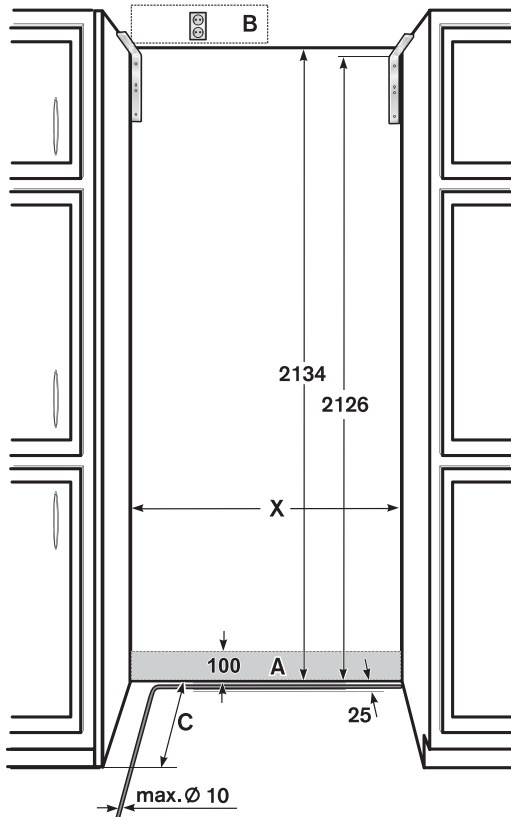
- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol. Cela signifie que l'encastrement dans un linéaire se fait dans une niche.

Installation dans une niche

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est perpendiculaire. L'épaisseur des parois latérales et de la bordure de finition doit être d'au moins 16 mm.

Installation d'un appareil seul dans une niche



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine.
C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Installation Side-by-Side :

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

Emplacement

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

Surface

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.

Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

Meubles adjacents

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents.

Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Socle | Corniche

Le socle

Important !

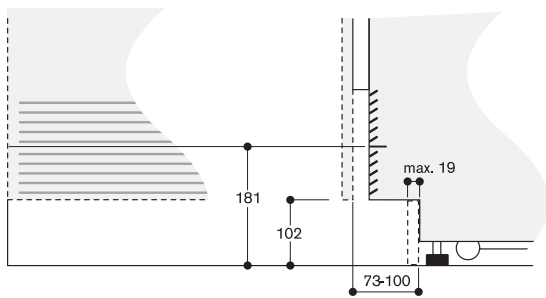
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

Détail de la plinthe



Pour la hauteur standard de l'appareil, la hauteur maximale de la plinthe doit être de 102 mm. L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

Dans certaines configurations il est possible d'augmenter la distance standard de 102 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. La mesure maximale est de 181 mm.
Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et d'évacuation de l'air seront visibles.

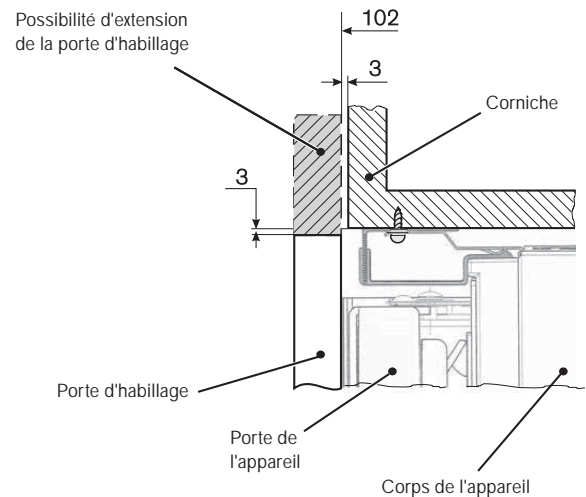
La corniche

La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
 - la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
 - du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).
- La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur entre -13 mm et +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

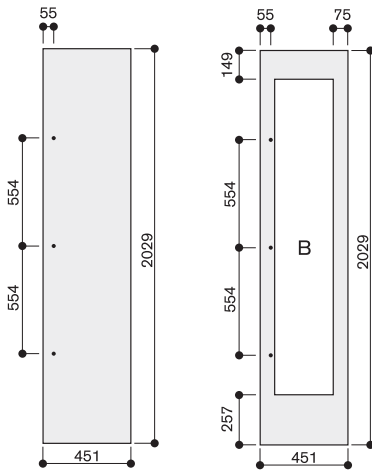
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Épaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine.

Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design.

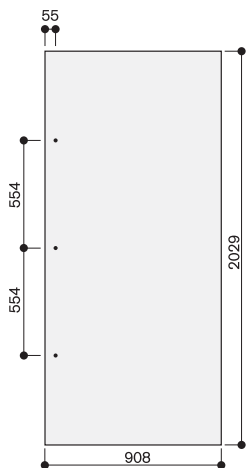
Important !
Tous les schémas sont valables pour les portes sans poignées.
Les schémas suivants ne remplacent pas les schémas détaillés.
La prise en compte des spécificités du design de la cuisine est obligatoire.

Appareils largeur de niche 45,7 cm



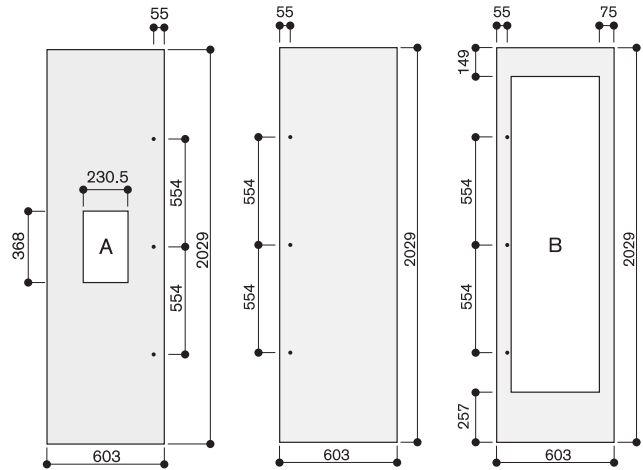
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
B : La largeur du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Appareil largeur de niche 91,4 cm



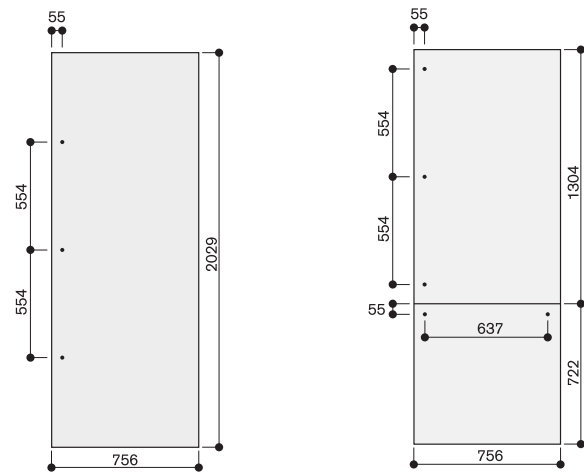
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Appareils largeur de niche 61 cm



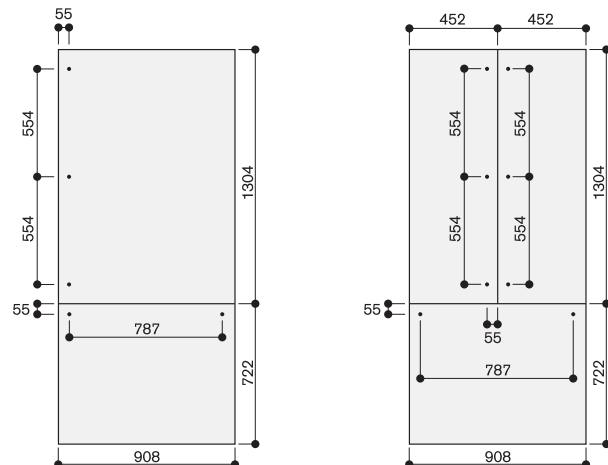
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.
A : La découpe pour le distributeur est centrée horizontalement et verticalement.
B : La largeur du cadre pour la cave à vin doit être comprise entre 65 mm et 82 mm.

Appareils largeur de niche 76,2 cm



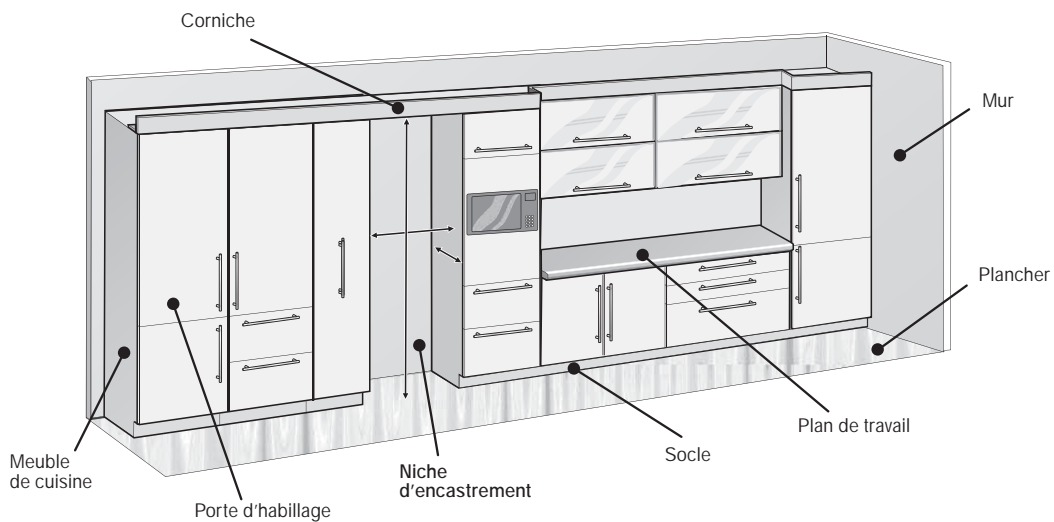
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Appareils largeur de niche 91,4 cm

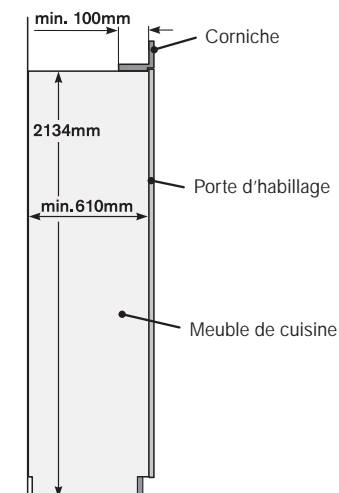


L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm.
Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, basées sur une niche individuelle.

Principe d'installation pour un appareil seul



Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche largeur 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

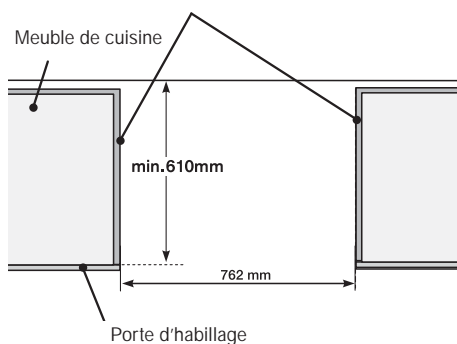
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

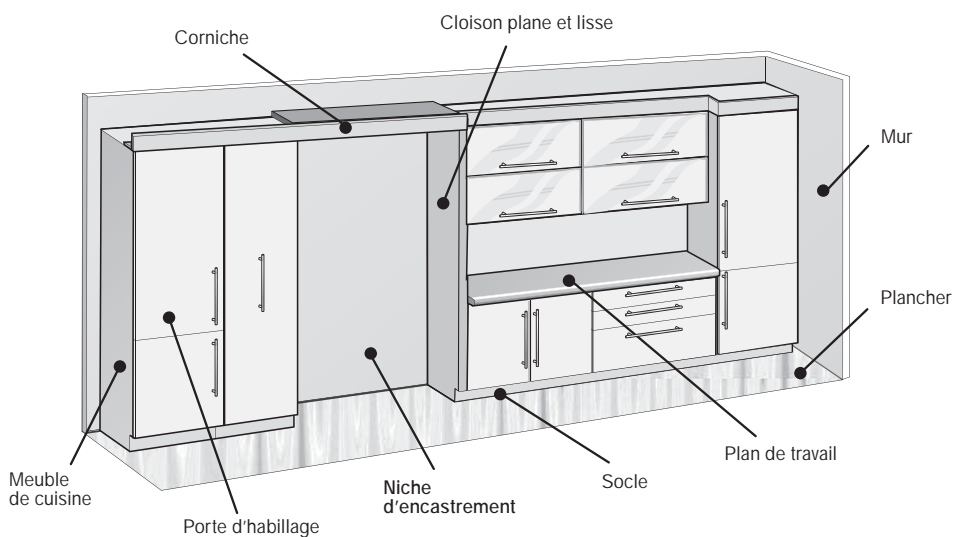
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 762 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

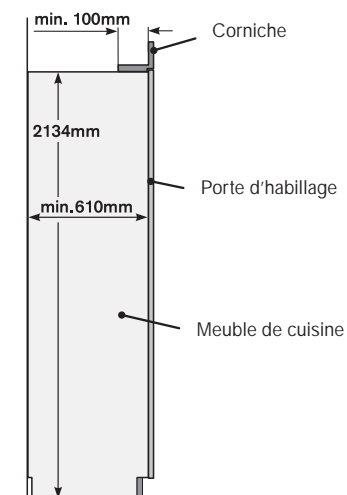
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

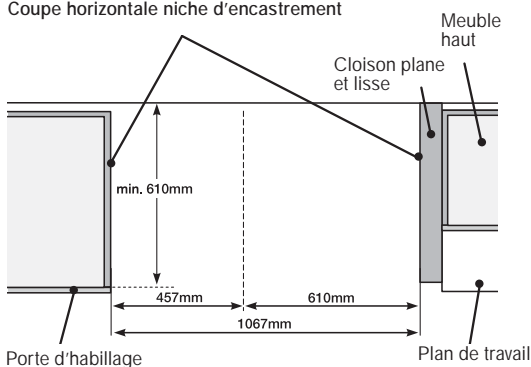
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : min. 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



Exemples d'installation



Installation Side-by-Side solution 1

RF 471 / RC 492

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Installation Side-by-Side solution 2

RW 414 / RB 472

Contraintes d'utilisation : Aucune limitation.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) *.

Remarques : Ouverture des portes vers l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Installation Side-by-Side solution 3

RW 414 / RY 492

Contraintes d'utilisation : Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RY peut entrer en collision avec la poignée du RW.

Accessoires d'installation : 1 x RA 460 013 (HE)* Feuille thermique.

Remarques : Bloquer l'ouverture de la porte gauche du RY à 90°.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

Combinaison de 3 appareils

RF 461 / RW 466 / RC 462

Contraintes d'utilisation : Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 1 x RA 460 000 (SxS) * - entre RF et RW,

1 x RA 460 013 (HE)* - entre RW et RC.

Remarques : Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Distance maximale

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Installation : Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \geq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 (SxS)*.

Remarques : Deux niches d'encastrement indépendantes.

 La distance entre les 2 niches est $>$ à 160 mm (suffisant pour ouvrir les portes en même temps).

Changer le sens d'ouverture de porte du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Distance \leq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

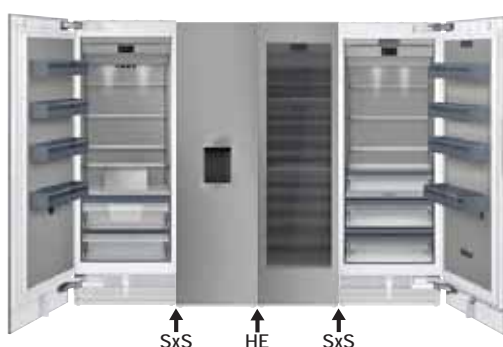
Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 (SxS) *, 1 x RA 460 013 (HE) *.

Remarques : Deux niches d'encastrement séparées par une cloison stable.

La distance entre les 2 niches est inférieure à 160 mm, il faut donc installer la feuille thermique.

Changer le sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Combinaison de 4 appareils

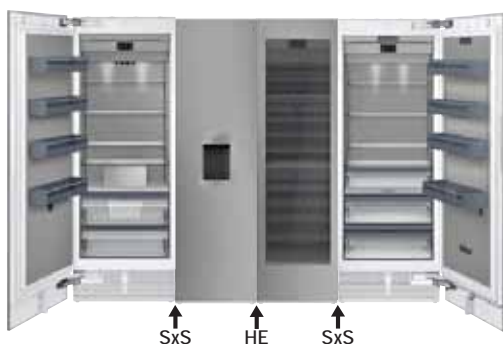
RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Installation : Les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes en même temps.

Accessoires d'installation : 2 x RA 460 000 (SxS) *, 1 x RA 460 013 (HE) *.

Remarques : Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RF 471 et du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox avec poignées (Accessoire en option), sélectionner la référence de l'habillage inox en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.



Combinaison de 4 appareils - alternative

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472
Installation : Si l'une des portes du milieu est ouverte, on ne peut pas ouvrir celle située à l'extérieur sur le même côté.

Accessoires d'installation : 1 x RA 460 000 (SxS) * - entre RF 463 et RW 466, 2 x RA 460 013 (HE) * - entre RF et RW/RC.

Remarques : Les appareils situés au centre sont installés en Side-by-Side.

Pour le montage des autres appareils, il faut installer la feuille thermique.

Les 4 appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

Légende :

*SxS Accessoire pour installation Side-by-Side

*HE Accessoire Feuille thermique

Accessoires pour Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur
	RY 492 304	RB 492 304	RB 472 304	RC 492 304
Porte/ Cadre de porte				
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911
Porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm				
Porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm				
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm				
RA 420 010 Serrure RW 414 et RW 466				
Grille de ventilation				
Inox	RA 464 910	RA 464 910	RA 464 710	RA 464 911
Aménagement Cave à vin				
Clayette sortie totale en bois de chêne et aluminium massif Anthracite				
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter				
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité				
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.				
Poignées				
RA 425 110 Poignée longue inox, longueur 1131 mm avec 3 blocs-poignées intervalle de perçage 554 mm.				•
RA 425 710 Poignée courte inox, longueur 658 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.			•	
RA 425 910 Poignée courte inox, longueur 810 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492.	•	•		
Accessoires				
RA 430 100 Boîte de stockage avec couvercle transparent, anthracite	•	•	•	•
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°				
ET 625 365 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•

Accessoires pour Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
	RW 466 364	RW 414 364	RW 466 304	RW 414 304
Porte / Cadre de porte				
Porte en inox avec poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 421 610	RA 421 110
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm			RA 428 610	RA 428 110
Porte en inox avec poignée, charnière gauche, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 611	RA 421 111		
Porte en inox avec poignée, charnière droite, épaisseur de façade 19 mm	RA 421 612	RA 421 112		
Porte en inox sans poignée, épaisseur de façade 19 mm	RA 428 611	RA 428 111		
RA 420 010 Serrure pour RW 414 et RW 466	•	•	•	•
Grille de ventilation				
Inox	RA 464 611	RA 464 111	RA 464 611	RA 464 111
Aménagement Cave à vin				
Clayette sortie totale en chêne et aluminium massif Anthracite	RA 491 661	RA 491 161	RA 491 661	RA 491 161
Plateau étagère amovible en bois de chêne pour bouteilles ouvertes et carafes à décanter	RA 492 660	RA 492 160	RA 492 660	RA 492 160
Présentoir pour bouteille en bois de chêne et aluminium massif Anthracite, à l'unité	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060	RA 493 060
RA 430 000 Set de caches noirs pour vis, 8 pièces.	•	•	•	•
Poignées				
RA 425 110 Poignée longue inox, longueur 1131 mm avec 3 blocs-poignées intervalle de perçage 554 mm.	•	•	•	•
RA 425 710 Poignée courte inox, longueur 658 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 637 mm. Pour RB 472.				
RA 425 910 Poignée courte inox, longueur 810 mm avec 2 blocs-poignées intervalle de perçage 787 mm. Pour RB/RY 492.				
Accessoires				
RA 430 100 Boîte de stockage avec couvercle transparent, anthracite				
RA 448 220 Bac à glaçons petit modèle pour installation avec angle d'ouverture de porte à 90°				
ET 625 365 Filtre à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•	•



Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur
---------------	---------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

RC 472 304	RC 462 304	RF 463 304	RF 463 305	RF 471 304	RF 461 304	RF 411 304
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

RA 421 710	RA 421 610	RA 422 610	RA 422 610	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 110
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

RA 428 710	RA 428 610	RA 428 810	RA 428 810	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 110
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

RA 464 711	RA 464 611	RA 464 613	RA 464 614	RA 464 712	RA 464 612	RA 464 112
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

•	•	•	•	•	•	•
---	---	---	---	---	---	---

•	•			•	•	•
---	---	--	--	---	---	---

•	•					
---	---	--	--	--	--	--



▼Nouveau

RS 295 355 ▼ 4.460 €
 Zone fraîcheur (3.716,67 € HT)
 proche de 0° C
 Pose-libre, porte plein verre
 Gaggenau Anthracite
 Largeur 91,2 cm,
 Hauteur 175,6 cm

Accessoires intégrés

2 accumulateur de froid
 1 casier à oeufs

Accessoires en option

RA 450 010 100 €
 Filtre à eau (83,33 € HT)
 pour système de filtration intégré
 avec indicateur de saturation.

Side-by-Side Série 200

RS 295

- 4 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur proche de 0° C et 1 zone fraîcheur
- Volume net total 541 litres
 Fabrique de glace intégrée avec raccordement direct à l'eau
- Distributeur de glaçons, glace pilée et d'eau fraîche éclairé

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Sécurité enfants.
 Mode Shabbat.

Réfrigérateur

Volume net 368 litres.
 Super Réfrigération.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Répartition dynamique du froid.
 Température réglable de +2° C à +8° C.
 4 tablettes en verre de sécurité dont 3 réglables en hauteur, 1 modulable sans la retirer.
 Support pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, amovible.
 2 grands balconnets pour bouteilles dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.
 4 balconnets dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.
 Eclairage LED.
 1 tiroir grande largeur.
 Filtre à air à charbon actif.

Zone fraîcheur proche de 0° C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° C grande largeur.
 Volume utile 26 litres.
 Idéal pour viande, poisson et volaille.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur grande largeur.
 Réglage manuel de l'humidité.
 Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Volume net 158 litres.
 Système No-Frost avec Super Congélation.
 Température réglable de -16° C à -24° C.
 Grand compartiment congélateur 4 étoiles.
 2 balconnets 2 étoiles.
 Capacité de congélation 12 kg en 24 h.
 Autonomie de 12 h en cas de coupure de courant.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.
 2 grands tiroirs de congélation.
 Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.
 4 balconnets dans la contre-porte.
 Eclairage LED.

Distributeur de glace et d'eau fraîche

Commande séparée de l'éclairage.
 Egalement adapté pour les grands verres.
 Fabrique de glace intégrée dans le compartiment congélateur, avec raccordement direct à l'eau.
 Arrêt séparé de la fabrique de glace.
 Production de glaçons, environ 1 kg/24 h.
 Glaçons et glace pilée.
 Bac à glaçons amovible pour une réserve d'environ 2.3 kg.
 Réserve d'eau fraîche: 1 litre.

Consommations

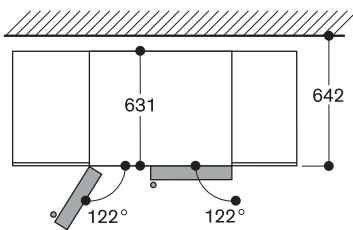
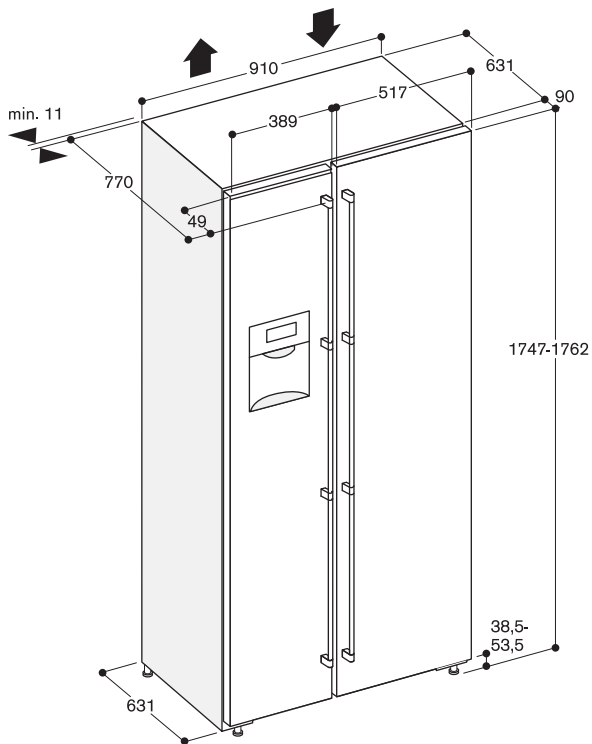
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 348 kWh/an.
 Niveau sonore 42 DB (re 1 pW).

Conseils d'installation

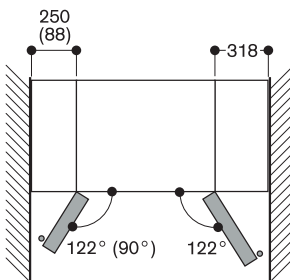
Ecart mural obligatoire à l'arrière de 11 mm.
 Les roulettes avant et arrière sont réglables en hauteur sur 15 mm. (par l'avant)
 Angle d'ouverture des 2 portes de 122°, possibilité d'utiliser le compartiment congélateur avec un angle à 90°.
 Le robinet d'arrêt et le branchement électrique doivent être placés à côté de l'appareil et rester accessibles.
 Si la pression de l'eau est supérieure à 0,8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.
 Poids à vide 170 kg.

Valeurs de raccordement

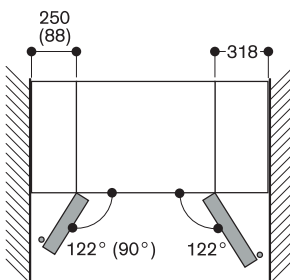
Puissance totale absorbée : 0,190 kW.
 Câble de raccordement 2,4 m avec prise.
 Raccordement à l'eau.
 Tuyau d'arrivée d'eau 3,0 m avec connexion 3/4 ".
 Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



La porte s'ouvre à 122° pour les appareils pose-libre ou encastrés intégrés.

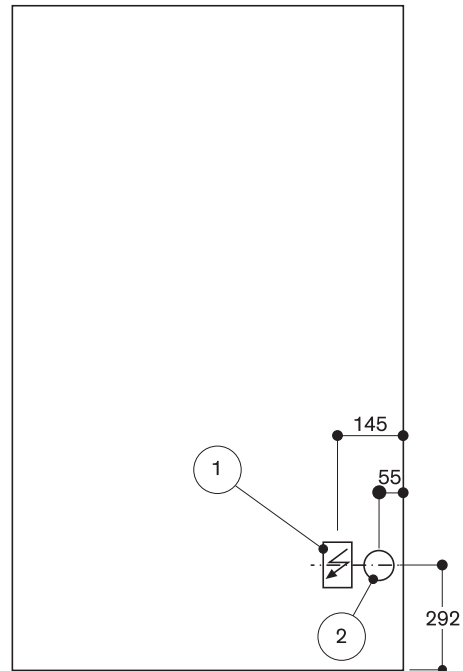


Pour l'installation à côté d'un mur latéral, il faut prévoir un écart de 250 mm à gauche et de 318 mm à droite afin que la fabrique de glace et les tiroirs puissent être retirés. Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 88 mm à gauche. Les tiroirs ne peuvent alors pas être retirés.



Pour l'installation à côté d'un mur latéral, il faut prévoir un écart de 250 mm à gauche et de 318 mm à droite afin que la fabrique de glace et les tiroirs puissent être retirés. Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 88 mm à gauche. Les tiroirs ne peuvent alors pas être retirés.

Vue de derrière



- (1) Raccordement à l'électricité sur l'appareil
(2) Raccordement à l'eau sur l'appareil



Combiné réfrigérateur-congélateur
Série 200
RB 292

- 4 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume net total 395 litres
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
Filtre à air à charbon.
Côtés et dessus en inox.

Réfrigérateur

Volume net 267 litres.
Système No-Frost avec Super Réfrigération.
Température réglable de +2°C à +8°C.
4 clayettes en verre de sécurité, dont 3 réglables en hauteur.
Éclairage intérieur d'une grande clareté grâce à des rampes latérales lumineuses intégrées.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
5 balconnets dans la contre-porte.

Zone fraîcheur

Volume net 36 litres.
1 tiroir fraîcheur humide grande largeur, réglable manuellement.
1 tiroir fraîcheur grande largeur.

Congélateur

Volume net 92 litres.
Système No-Frost avec Super Congélation.
Température réglable de -16°C à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Dégivrage automatique par évaporation.
Capacité de congélation 15 kg en 24 h.
Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 284 kWh/an.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnières à droite, réversibles.
Distance du mur de 20 mm obligatoire.
Angle d'ouverture de la porte de 125°, blocage possible à 90°.
90 mm de dégagement du côté des charnières pour une ouverture à 90°, 400 mm pour une ouverture de porte à 125° et 65 mm du côté de la poignée sont nécessaires.
Pour une intégration dans une niche, le corps de l'appareil doit être avancé de 15 mm. Sinon un panneau de 30 mm de large du côté charnières placé en retrait de 15 mm est nécessaire.
Pieds avant réglables en hauteur, roulettes à l'arrière.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,15 kW.
Câble de raccordement 2,4 m avec prise.

Livable jusqu'à épuisement

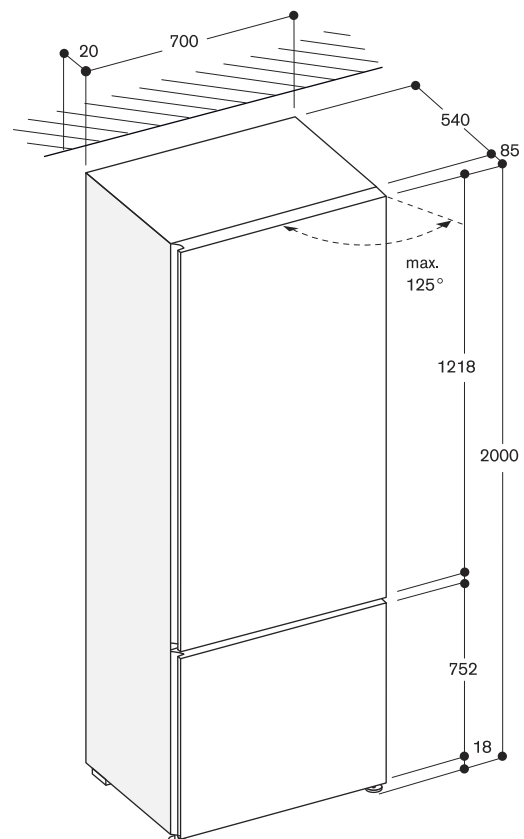
RB 292 311 3.020 €
Zone fraîcheur (2.516,67 € HT)
Pose-libre, porte plein verre sur inox
Largeur 70 cm, Hauteur 200 cm

Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 1 plateau pour baies
- 2 casiers à oeufs
- 1 support crochet pour bouteilles
- 1 plateau-tiroir en verre
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
Boîte de conservation (33,33 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.





RB 289 203 2.720 €
 Tout intégrable (2.266,67 € HT)
 Zone fraîcheur proche de 0°C
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

2 accumulateurs de froid
 2 casiers à oeufs
 1 support crochet pour bouteilles
 1 plateau-tiroir en verre
 1 bac à glaçons
 1 récipient Gastro Norm en inox,
 1/3, non perforé
 1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

GN 114 130 80 €
 Récipient Gastro (66,67 € HT)
 Norm en inox, GN 1/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur,
 1,5 l.
GN 114 230 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm en inox, GN 2/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 3 l.
GN 410 130 40 €
 Couvercle Gastro (33,33 € HT)
 Norm, inox, GN 1/3
GN 410 230 60 €
 Couvercle Gastro (50,00 € HT)
 Norm, inox, GN 2/3
GN 144 130 110 €
 Récipient Gastro (91,67 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent,
 GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.
GN 144 230 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent,
 GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.
RA 430 100 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200 RB 289

- Concept d'utilisation unique:
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
 - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
 - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 245 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones climatiques dont 2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Volume net 128 litres.
 Super Réfrigération.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 1 balconnet profilé aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
 1 x 1/3 GN
 2 x 1/3 GN
 3 x 1/3 GN
 1 x 2/3 GN
 1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

Zone fraîcheur proche de 0°C

Volume net 58 litres.
 Filtre à air à charbon actif.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°, entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.
 Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Volume net 61 litres.
 Système No-Frost avec Super Congélation.
 Température réglable de -16°C à -24°C.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 12 kg en 24 h.
 Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
 2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Consommations

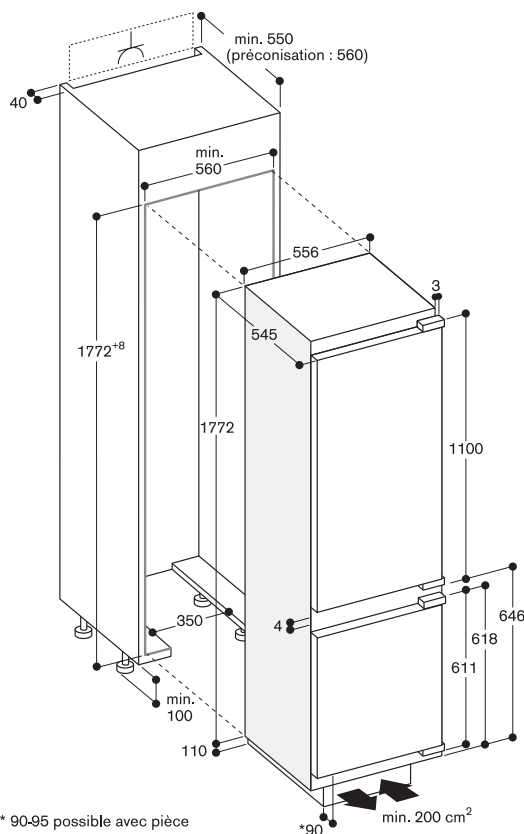
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 247 kWh/an.
 Niveau sonore 41 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids maxi. de l'habillage des portes :
 Porte du haut 22 kg
 Porte du bas 22 kg.
 Espace nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849



RB 287 203 2.670 €
 Tout intégrable (2.225,00 € HT)
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 2 casiers à oeufs
- 1 support crochet pour bouteilles
- 1 plateau-tiroir en verre
- 1 bac à glaçons
- 1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
- 1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

- GN 114 130** 80 €
 Récipient Gastro (66,67 € HT)
 Norm en inox, GN 1/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.
- GN 114 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm en inox, GN 2/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.
- GN 144 130** 110 €
 Récipient Gastro (91,67 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.
- GN 144 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.
- GN 410 130** 40 €
 Couvercle Gastro (33,33 € HT)
 Norm, inox, GN 1/3
- GN 410 230** 60 €
 Couvercle Gastro (50,00 € HT)
 Norm, inox, GN 2/3
- RA 430 100** 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200
RB 287

- Concept d'utilisation unique:
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
 - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
 - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 259 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Volume net 186 litres.
 Super Réfrigération.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur et 1 en sortie totale.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 2 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 1 tiroir à légumes.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :
 1 x 1/3 GN
 2 x 1/3 GN
 3 x 1/3 GN
 1 x 2/3 GN
 1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

Congélateur

Volume net 72 litres.
 Système No-Frost avec Super Congélation.
 Température réglable de -16°C à -24°C.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 15 kg en 24 h.
 Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
 3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

Consommations

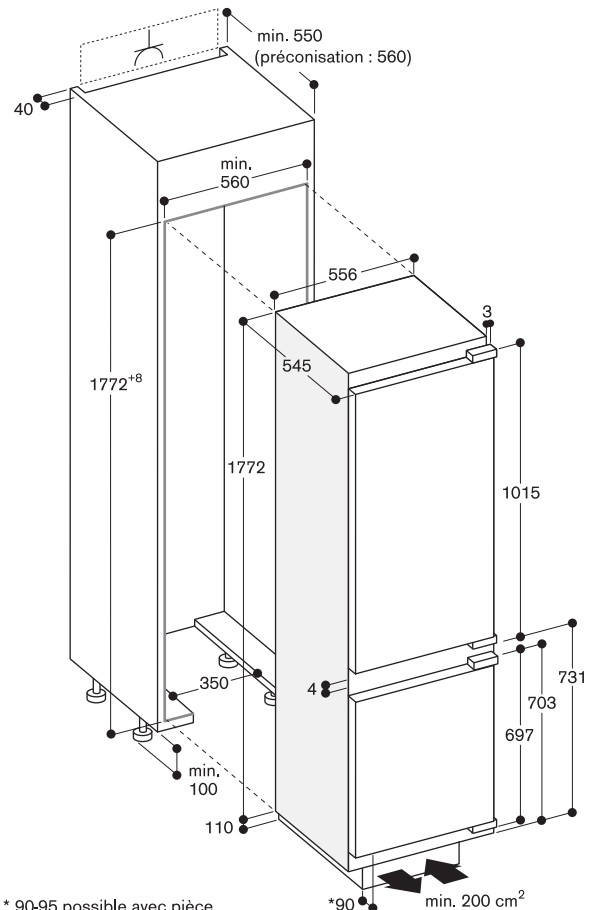
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 237 kWh/an.
 Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids maxi. de l'habillage des portes : Porte du haut 22 kg
 Porte du bas 22 kg.
 Espace nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849



RT 289 203 2.870 €
 Tout intégrable (2.391,67 € HT)
 Zone fraîcheur proche de 0°C
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

- 2 casiers à oeufs
- 1 support crochet pour bouteilles
- 1 plateau-tiroir en verre
- 1 bac à glaçons
- 1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
- 1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

- GN 114 130** 80 €
 Récipient Gastro (66,67 € HT)
 Norm en inox, GN 1/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.
- GN 114 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm en inox, GN 2/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.
- GN 144 130** 110 €
 Récipient Gastro (91,67 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.
- GN 144 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.
- GN 410 130** 40 €
 Couvercle Gastro (33,33 € HT)
 Norm, inox, GN 1/3
- GN 410 230** 60 €
 Couvercle Gastro (50,00 € HT)
 Norm, inox, GN 2/3
- RA 430 100** 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur

Vario Série 200

RT 289

- Concept d'utilisation unique:
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
 - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
 - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 284 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Volume net 180 litres.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 1 tablette en verre de sécurité avec profondeur maximale, sortie totale.
 3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 en sortie totale et 1 réglable en hauteur.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :

- 1 x 1/3 GN
- 2 x 1/3 GN
- 3 x 1/3 GN
- 1 x 2/3 GN
- 1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

Zone fraîcheur proche de 0°C

Volume net 77 litres.
 Filtre à air à charbon actif.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0° entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.
 Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Volume net 27 litres.
 Super Congélation.
 Température de conservation à partir de -18°C et moins.
 Congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
 Autonomie de 14 h en cas de coupure de courant.
 2 tablettes, dont 1 en verre de sécurité, amovible.

Consommations

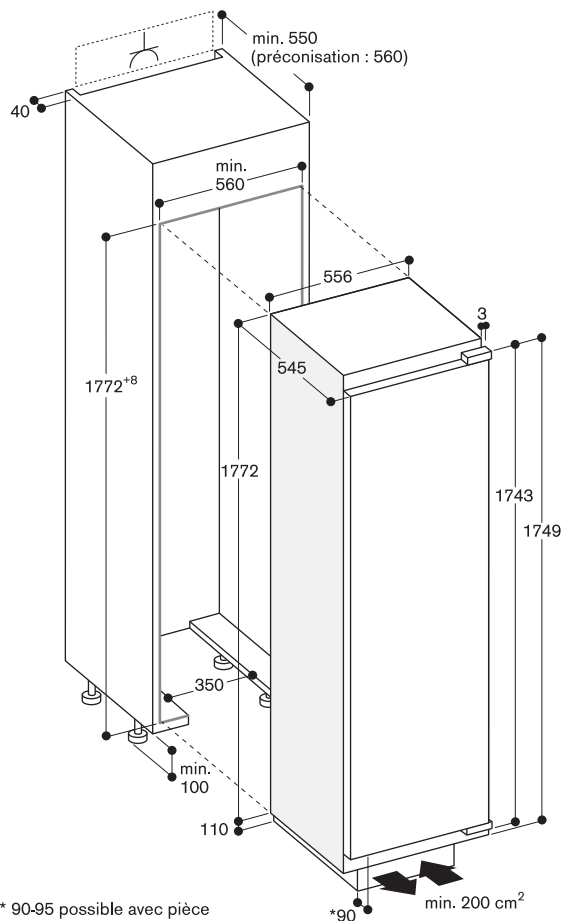
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 229 kWh/an.
 Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849



RC 289 203 2.960 €
 Tout intégrable (2.466,67 € HT)
 Zone fraîcheur proche de 0°C
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

- 2 casiers à œufs
- 1 support crochet pour bouteilles
- 1 plateau-tiroir en verre
- 1 récipient Gastro Norm en inox, 1/3, non perforé
- 1 couvercle Gastro Norm 1/3 en inox

Accessoires en option

- GN 114 130** 80 €
 Récipient Gastro (66,67 € HT)
 Norm en inox, GN 1/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5l.
- GN 114 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm en inox, GN 2/3
 Non perforé, 40 mm de profondeur, 3l.
- GN 144 130** 110 €
 Récipient Gastro (91,67 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.
- GN 144 230** 120 €
 Récipient Gastro (100,00 € HT)
 Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.
- GN 410 130** 40 €
 Couvercle Gastro (33,33 € HT)
 Norm, inox, GN 1/3
- GN 410 230** 60 €
 Couvercle Gastro (50,00 € HT)
 Norm, inox, GN 2/3
- RA 430 100** 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur Vario Série 200

RC 289

- Concept d'utilisation unique:
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
 - Accès facile et ergonomique : tablettes à sortie totale
 - Eclairage intérieur luxueux : concept d'éclairage optimisé, utilisation de verre et de matériaux transparents
 - Préparation, cuisson et conservation efficace grâce aux éléments Gastro Norm intégrés dans l'appareil
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 302 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 3 zones climatiques dont 3 tiroirs fraîcheur proche de 0°C
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte.

Réfrigérateur

Volume net 225 litres.
 Super Réfrigération.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 2 tablettes en verre de sécurité, profondeur maximale, sortie totale.
 4 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement coulissantes et 2 réglables en hauteur.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 2 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.

Rangement multi-niveaux en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm :

- 1 x 1/3 GN
- 2 x 1/3 GN
- 3 x 1/3 GN
- 1 x 2/3 GN
- 1 x 2/3 GN et 1 x 1/3 GN

Zone fraîcheur proche de 0°C

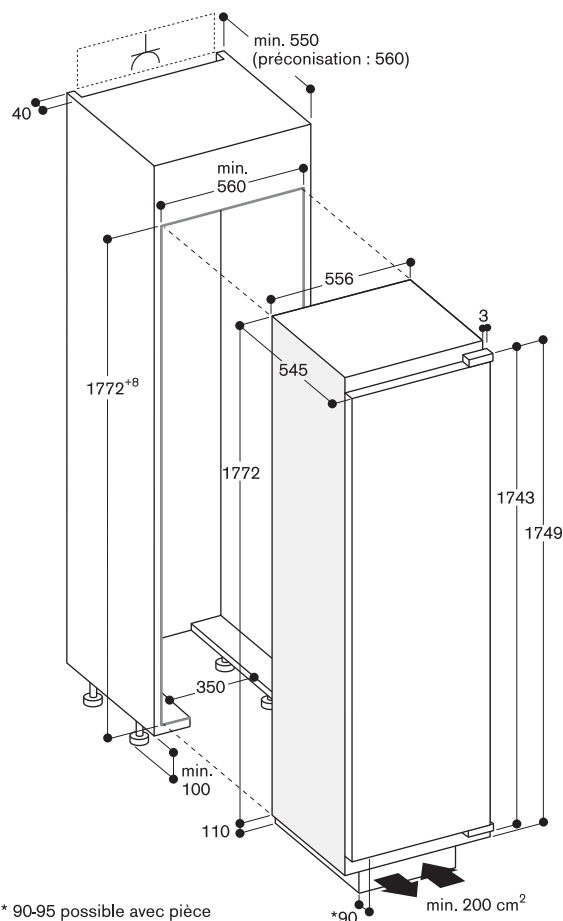
Volume net 77 litres.
 Filtre à air à charbon actif.
 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° entièrement extractibles. Idéal pour viandes, poissons et fruits de mer.
 1 tiroir fraîcheur proche de 0°, entièrement extractible, taux d'humidité optimisé.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 133 kWh/an.
 Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.



* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849



RF 287 202 2.650 €
 Tout intégrable (2.208,33 € HT)
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177.5 cm

Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 1 bac à glaçons

Congélateur Vario Série 200

RF 287

- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 212 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
 Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Caractéristiques

Système No-Frost avec Super Congélation.
 Température réglable de -16° C à -24° C.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 18 kg en 24 h.
 Autonomie de 20 h en cas de coupure de courant.
 5 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
 4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
 2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.
 Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Consommations

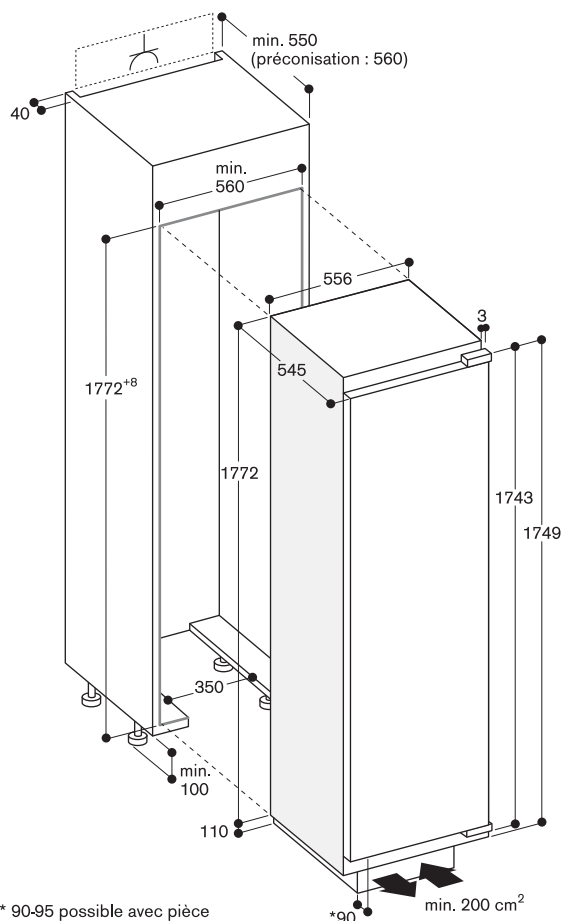
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification A+++ à D.
 Consommation d'énergie 242 kWh/an.
 Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à gauche, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Retrait de plinthe de 90 mm.
 Poids maxi. de l'habillage de porte 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



* 90-95 possible avec pièce détachée : N° 11022849



▼Nouveau

RB 282 204▼ 1.750 €
 Tout intégrable (1.458,33 € HT)
 Zone fraîcheur
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 2 casiers à oeufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Combiné réfrigérateur-congélateur
 Série 200
RB 282

- 3 zones climatiques dont 1 tiroir zone fraîcheur avec humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilé aluminium dans la contre-porte
- Technologie de dégivrage innovante:
 - Consommation énergétique réduite grâce au nouvel évaporateur
 - Dégivrage plus rapide et nettoyage plus confortable grâce à une formation de givre moindre et plus homogène
- Tablettes en verre de sécurité de haute qualité situées entre les tiroirs de congélation
- Tablettes en verre de sécurité de haute qualité situées entre les tiroirs de congélation
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Volume net total 270 litres

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique par évaporation.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.
 Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
 La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Réfrigérateur

Super Réfrigération.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.
 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.
 Volume net 190 litres.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur grande largeur.
 Réglage manuel de l'humidité.
 Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Super Congélation.
 Température réglable de -16°C à -24°C.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Aide au dégivrage.
 Capacité de congélation 7 kg en 24 h.
 Autonomie de 26 h en cas de coupure de courant.
 2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.
 1 tablette en verre de sécurité.
 Volume net 61 litres.

Consommations

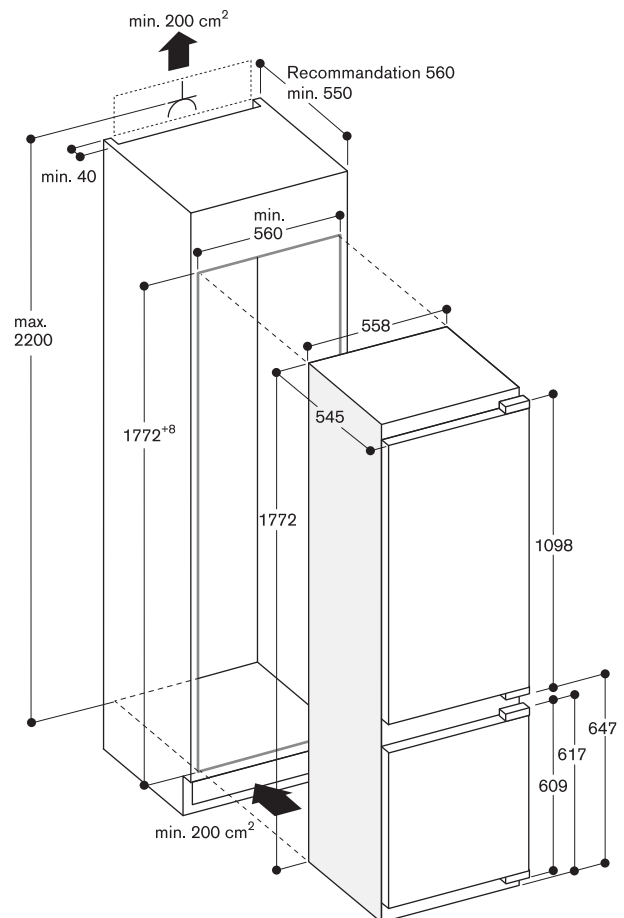
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 225 kWh/an.
 Niveau sonore 36 DB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. du panneau d'habillage des portes :
 Porte du haut 14 kg
 Porte du bas 19 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.





RC 282 203 1.640 €
 Tout intégrable (1.366,67 € HT)
 Zone fraîcheur
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

2 casiers à oeufs
 1 support crochet pour bouteilles

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur Série 200 RC 282

- 2 zones climatiques dont 1 tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume net total 319 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Filtre à air charbon actif.

Réfrigérateur

Volume net 319 litres. Super Réfrigération. Dégivrage automatique par évaporation. Température réglable de +2°C à +8°C. 7 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement extractibles et 6 réglables en hauteur. Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable. 2 larges balconnets profilés aluminium dans la contre-porte pour bouteilles, avec un fixateur de bouteilles réglable. 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte. 1 tiroir à légumes. Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur. Réglage manuel de l'humidité. Idéal pour fruits et légumes.

Consommations

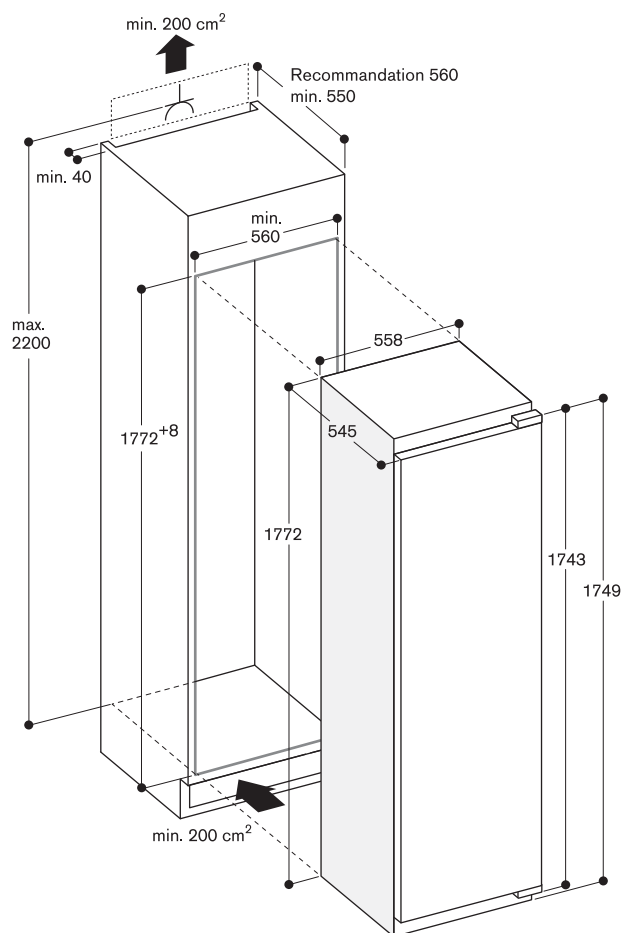
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D. Consommation d'énergie 116 kWh/an. Niveau sonore 37 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°. Poids maxi. de l'habillage de la porte 22 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW. Câble de raccordement 2,3 m avec prise.





RF 282 303 1.780 €
 Tout intégrable (1.483,33 € HT)
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 177,5 cm

Le prix comprend

2 accumulateurs de froid
 1 bac à glaçons

Congélateur Série 200

RF 282

- Volume net total 211 litres
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et tablettes en verre de sécurité sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.

Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
 Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Caractéristiques

Système No-Frost avec Super Congélation.

Température réglable de -16°C à -24°C.

Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 20 kg en 24 h.

Autonomie de 22 h en cas de coupure de courant.

5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.

4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.

2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.

Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 243 kWh/an.
 Niveau sonore 39 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à gauche, réversibles.

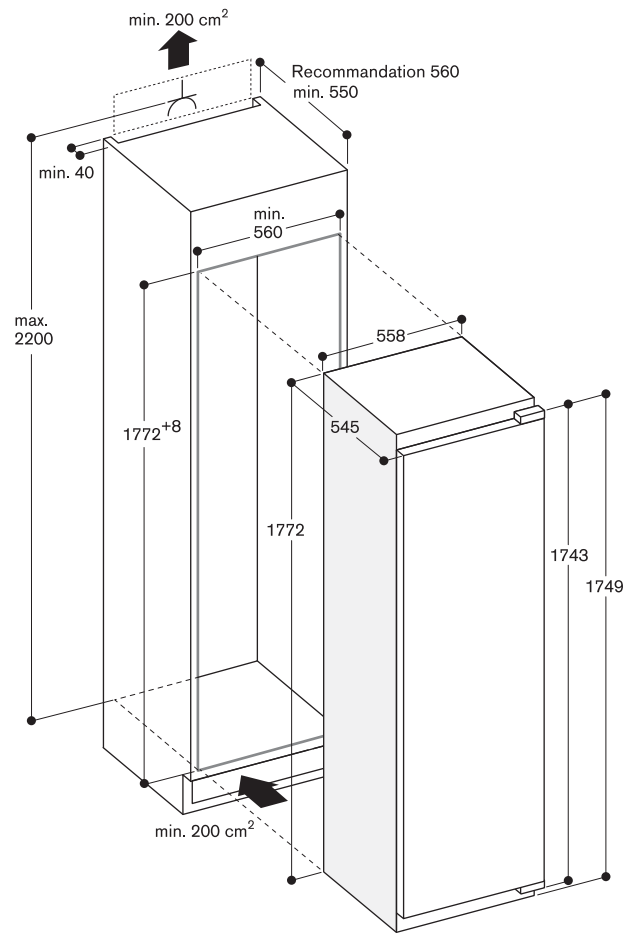
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de porte 30 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,12 kW.

Câble de raccordement 2,3 m avec prise.





RT 222 203 1.090 €
 Tout intégrable (908,33 € HT)
 Zone fraîcheur
 Largeur de la niche 56 cm,
 Hauteur de la niche 122.5 cm

Le prix comprend

2 casiers à oeufs
 1 support crochet pour bouteilles
 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 222

- 3 zones climatiques dont 1 zone fraîcheur
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume net total 195 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Volume net 180 litres.
 Dégivrage automatique par évaporation.
 Température réglable de +2°C à +8°C.
 5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.
 1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.
 3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.
 1 tiroir à légumes.
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
 Réglage manuel de l'humidité.
 Idéal pour fruits et légumes.

Congélateur

Volume net 15 litres.
 Super Congélation.
 Température de conservation: -18°C et plus froid.
 Compartiment congélateur 4 étoiles.
 Capacité de congélation 2,4kg en 24 h.
 Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.

Consommations

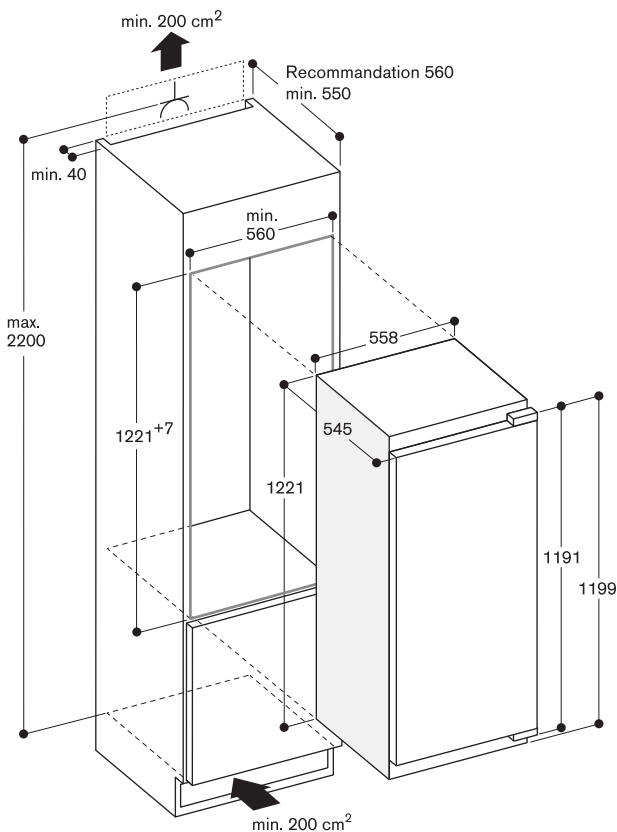
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
 Consommation d'énergie 172 kWh/an.
 Niveau sonore 37 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
 Charnières à droite, réversibles.
 Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
 Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
 Câble de raccordement 2,3 m avec prise.





Réfrigérateur Série 200

RC 222

- 2 zones climatiques dont 1 tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments profilés aluminium dans la contre-porte
- Volume net total 211 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Réfrigérateur

Volume net 211 litres.

Super Réfrigération.

Dégivrage automatique par évaporation.

Température réglable de +2°C à +8°C.

6 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 5 réglables en hauteur.

Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, entièrement rétractable.

1 grand balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.

3 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.

Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.

Réglage manuel de l'humidité.

Idéal pour fruits et légumes.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++

pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'énergie 105 kWh/an.

Niveau sonore 33 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

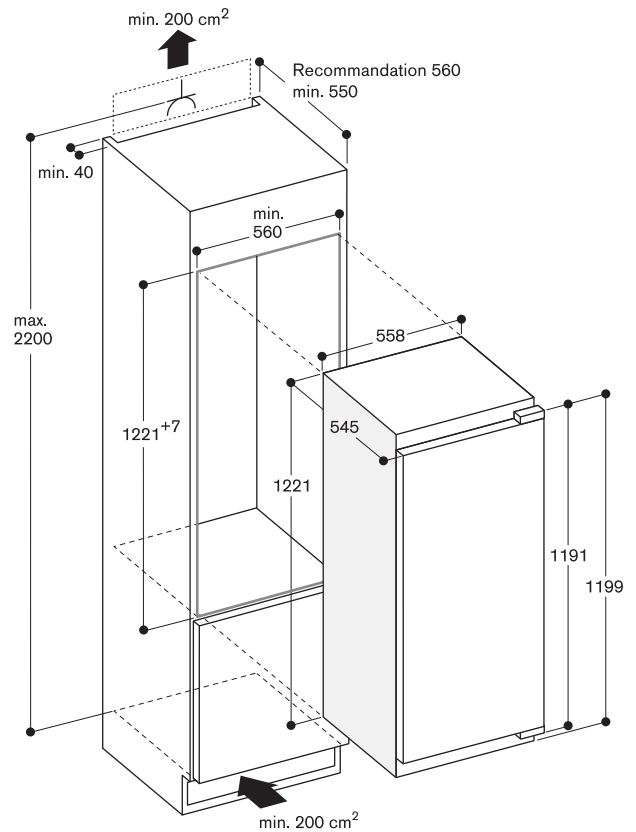
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale

0,09 kW.

Cable de raccordement 2,3 m avec prise.



RC 222 203 1.140 €
Tout intégrable (950,00 € HT)

Zone fraîcheur
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 122.5 cm

Le prix comprend

2 casiers à oeufs
1 support crochet pour bouteilles

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
Boîte de conservation (33,33 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.



RT 200 202 **1.070 €**
Intégrable, sous-plan (891,67 € HT)
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Le prix comprend

- 1 casier à oeufs
- 1 bac à glaçons

Accessoires en option

RA 430 100 **40 €**
Boîte de conservation (33,33 € HT)
avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 200

- Volume net total 123 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Congélateur

Volume net 15 litres.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

Réfrigérateur

Volume net 108 litres.
Dégivrage automatique par évaporation.
2 tablettes en verre de sécurité, dont 1 réglable en hauteur.
1 tiroir coulissant.
1 bac à légumes.
1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.
2 compartiments dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux.

Consommations

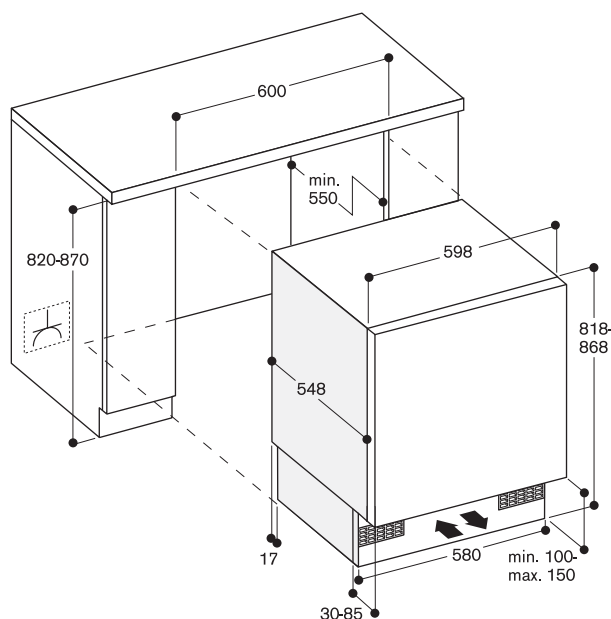
Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'énergie 140 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.
Pieds réglables en hauteur.
Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.
Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.
La grille d'aération livrée doit être utilisée.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.
Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



RC 200 202 1.130 €
 Intégrable, sous-plan (941,67 € HT)
 Largeur de la niche 60 cm,
 Hauteur de la niche 82 cm

Le prix comprend

1 casier à oeufs

Accessoires en option

RA 430 100 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.

Réfrigérateur Série 200

RC 200

- Combinable avec le congélateur RF 200 (Side-by-Side)
- Volume net total 137 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A++

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Réfrigérateur

Dégivrage automatique par évaporation.

3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.

1 tiroir coulissant.

1 bac à légumes.

1 grand compartiment pour bouteilles dans la contre-porte.

2 compartiments dans la contre-porte. Eclairage intérieur lumineux.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D. Consommation d'énergie 92 kWh/an. Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Pieds réglables en hauteur.

Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.

Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.

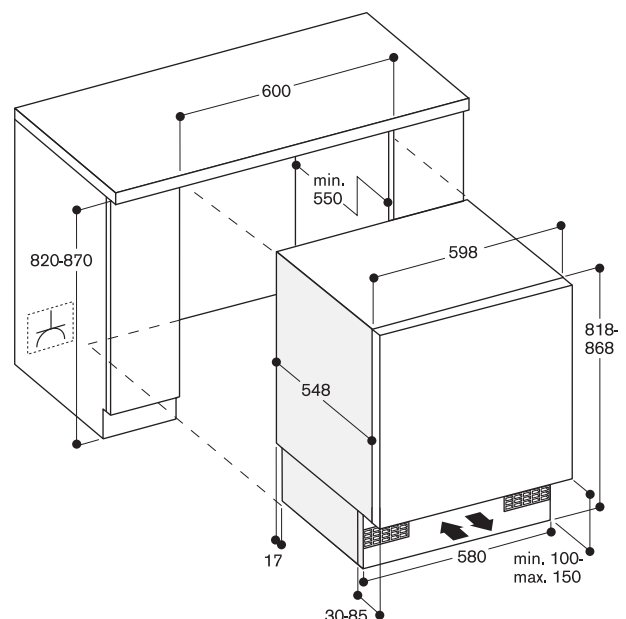
La grille d'aération livrée doit être utilisée.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.

Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Hauteur de socle :
 - 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
 - 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



RF 200 202 1.130 €
Intégrable, sous-plan (941,67 € HT)
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 1 bac à glaçons

Congélateur Série 200

RF 200

- Combinable avec le réfrigérateur RC 200 (Side-by-Side).
- Volume net total 98 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Classe d'efficacité énergétique A+

Caractéristiques techniques

Système de fermeture Softclose de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme de dysfonctionnement.

Congélateur

Super Congélation.

Réglage de la température.

Compartiment congélateur 4 étoiles.

Capacité de congélation 12 kg en 24 h.

Autonomie de 23 h en cas de coupure de courant.

3 tiroirs de congélation.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+ pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'énergie 184 kWh/an.

Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Charnière pantographe.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte 115°, peut être bloqué à 90°.

Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

Pieds réglables en hauteur.

Hauteur du socle réglable: de 100 – 170 mm pour hauteur de niche 820 mm.

Hauteur du socle réglable: de 150 – 220 mm pour hauteur de niche 870 mm.

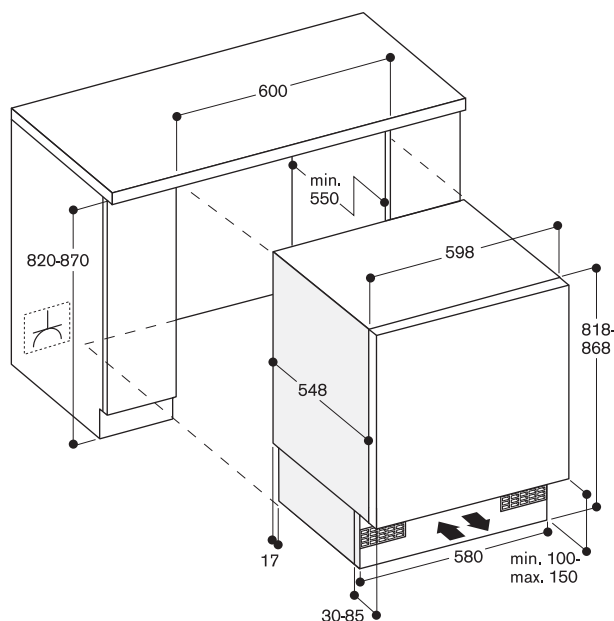
La grille d'aération livrée doit être utilisée.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,09 kW.

Câble de raccordement 2,3 m avec prise.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



▼Nouveau

RW 282 260▼ 5.410 €
Entièrement (4.508,33 € HT)
intégrable, porte vitrée
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 177,2 cm

Accessoires en option

RA 050 220 40 €
1 filtre à charbon actif (33,33 € HT)
de remplacement, pour les 2 zones
de température.

Cave à vin Série 200

RW 282

- Habillage de la porte obligatoire
- 2 zones de température séparées, réglables individuellement
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 80 bouteilles

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

Caractéristiques

Volume net 283 litres.
Capacité 80 bouteilles (bouteilles Standard de 0,75 l.)
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles Magnum.
Eclairage LED.

Consommations

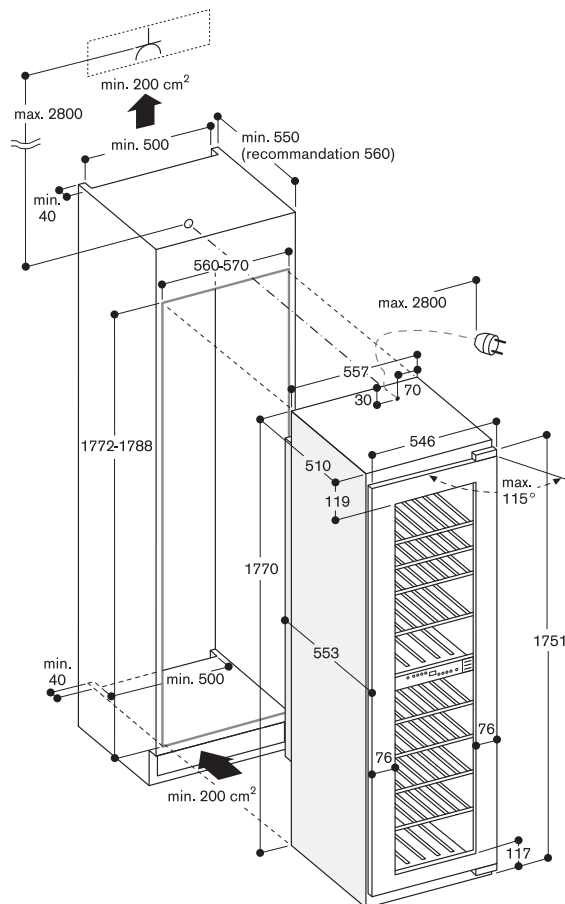
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 166 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

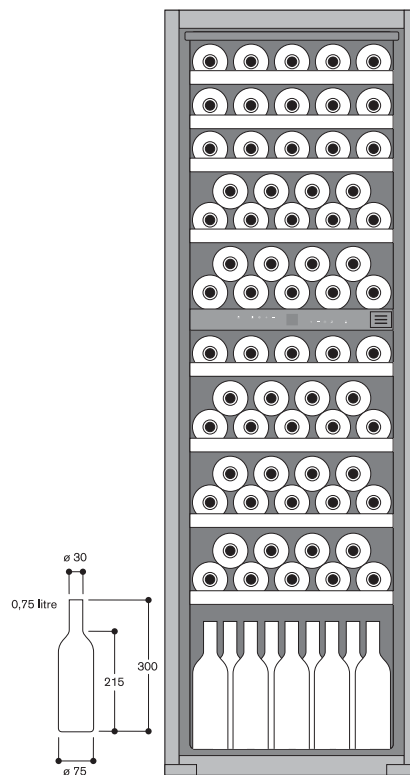
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi de l'habillage de porte 20 kg.
Prévoir habillage de la porte, épaisseur min. 16mm/ max. 22mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil de froid doit être installé dans une niche séparée.
En cas d'installation à côté d'un autre appareil de froid ou d'une 2^e cave à vin, et pour éviter tout risque de condensation, il faut soit prévoir une isolation thermique latérale, soit laisser une distance minimum de 150 mm entre les 2 appareils.
Classe climatique SN.
Pas de transport/utilisation au-delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 0,130 kW.
Câble de raccordement 2,8 m avec prise.



Rangement des bouteilles





▼Nouveau

RW 222 260▼ 4.600 €

Entièrement intégrable, (3.833,33 € HT)
porte vitrée
Largeur de la niche 56 cm,
Hauteur de la niche 122 cm

Accessoires en option

RA 050 220 40 €

1 filtre à charbon actif (33,33 € HT)
de remplacement, pour les 2 zones
de température.

Cave à vin Série 200

RW 222

- Habillage de la porte obligatoire
- 2 zones de température séparées, réglables individuellement
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

Caractéristiques

Volume net 176 litres.
Capacité 48 bouteilles (bouteilles Standard de 0,75 l.)
6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles Magnum.
Eclairage LED.

Consommations

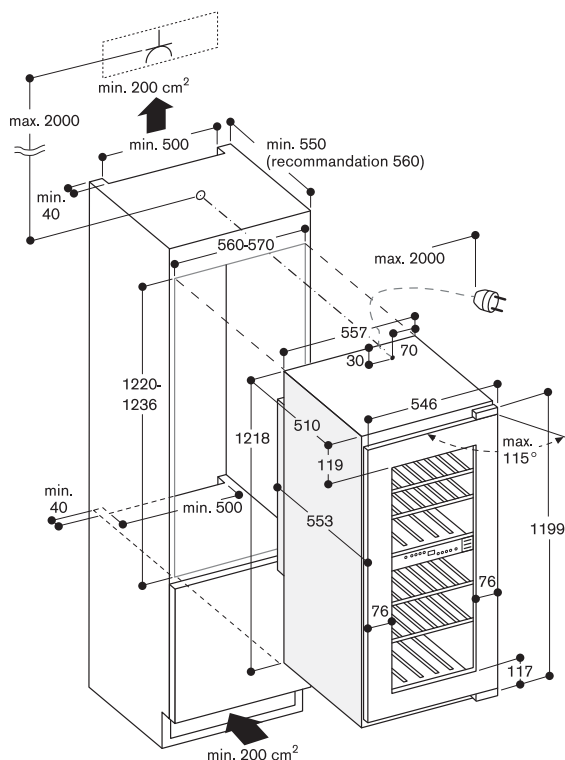
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 154 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

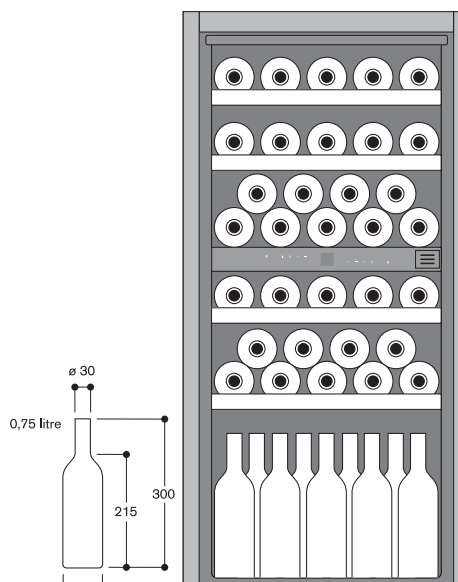
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversible.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte 115°, peut être bloqué à 90°.
Poids maxi de l'habillage de porte 20 kg. Prévoir habillage de la porte, épaisseur min. 16mm/ max. 22mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pour une installation en Side-by-Side, chaque appareil de froid doit être installé dans une niche séparée.
En cas d'installation à côté d'un autre appareil de froid ou d'une 2e cave à vin, et pour éviter tout risque de condensation, il faut soit prévoir une isolation thermique latérale, soit laisser une distance minimum de 150 mm entre les 2 appareils.
Classe climatique SN.
Pas de transport/utilisation au-delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 0,130 kW.
Câble de raccordement 2 m avec prise.



Rangement des bouteilles





RW 404 261 3.640 €
Intégrable sous-plan, (3.033,33 € HT)
porte vitrée avec cadre inox
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Accessoires en option
RA 050 220 40 €
1 filtre à charbon actif (33,33 € HT)
de remplacement, pour les 2 zones
de température.
RA 097 600 220 €
Accessoire (183,33 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous plan.

Cave à vin RW 404

- 2 zones de température séparées, réglables individuellement
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

Caractéristiques

Volume net 94 litres.
Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
5 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Consommations

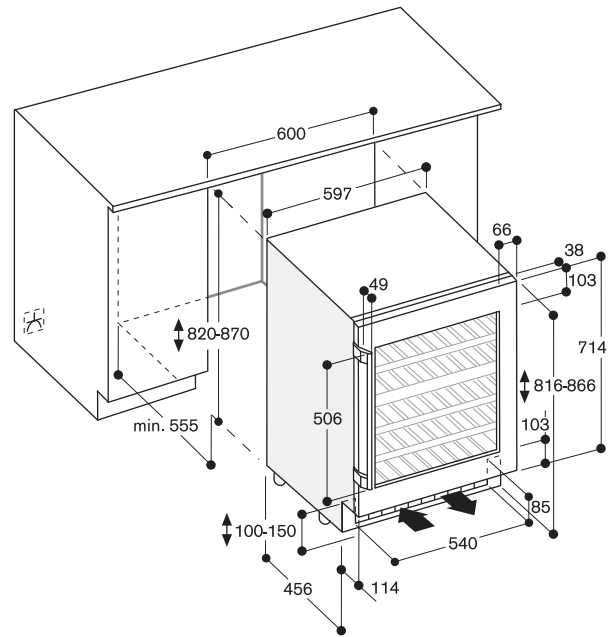
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 144 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

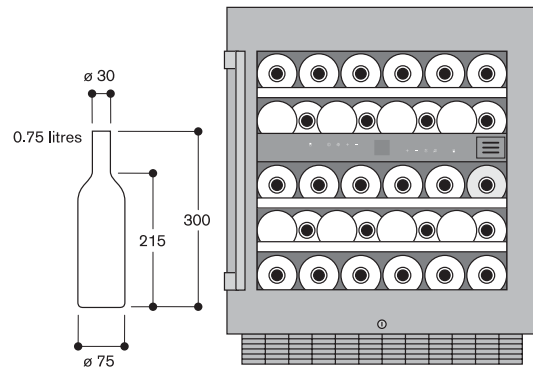
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/ni d'installation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,13 kW.
Câble de raccordement 2 m avec prise.



Rangement des bouteilles





RW 402 261 3.640 €
Intégrable sous-plan (3.033,00 € HT)
Porte vitrée avec cadre inox
Largeur de la niche 60 cm,
Hauteur de la niche 82 cm

Accessoires en option

RA 050 220 40 €
1 filtre à charbon actif (33,33 € HT)
de remplacement, pour les 2 zones
de température.

RA 097 600 220 €
Accessoire (183,33 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous plan.

Cave à vin RW 402

- Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale
- Température constante avec réglage précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Clayettes coulissantes en bois de hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 42 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Bandeau de commande

Contrôle électronique de la température avec affichage digital. Touches sensibles. Eclairage de présentation avec variateur d'intensité. Eclairage intérieur, fonctionnement automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique par évaporation. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. 1 filtre à air à charbon actif. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Filtre à poussière, lavable au lavevaisselle.

Caractéristiques

Volume net 110 litres.
Capacité 42 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).
4 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.
Possibilité de placer des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Consommations

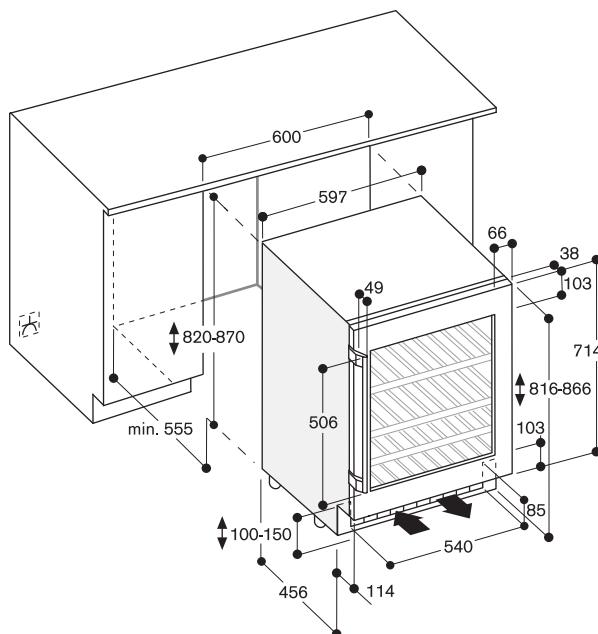
Classe d'efficacité énergétique A pour une classification de A+++ à G.
Consommation d'énergie 145 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

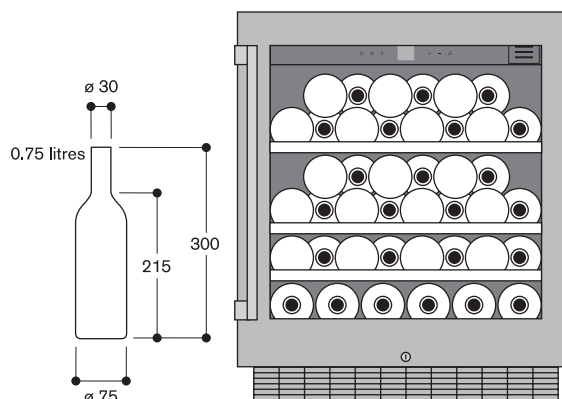
Charnière pantographe.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0,13 kW.
Câble de raccordement 2,0 m avec prise.



Rangement des bouteilles



Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

GN 114 130 / 00677877 80 €
 Récipient (66,67 € HT)
 Gastro Norm 1/3 en inox, non perforé.
 Profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 114 230 / 00358656 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm 2/3 en inox, non perforé.
 Profondeur 40 mm, 3 litres.



GN 410 130 / 00571636 40 €
 Couvercle (33,33 € HT)
 Gastro Norm 1/3 en inox.



GN 410 230 / 00571637 60 €
 Couvercle (50,00 € HT)
 Gastro Norm 2/3 en inox.



GN 144 130 / 00577846 110 €
 Récipient (91,67 € HT)
 Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent.
 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litres.



GN 144 230 / 00577847 120 €
 Récipient (100,00 € HT)
 Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent.
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 litres.



RA 050 220 / 00632566 40 €
 Filtre charbon actif (33,33 € HT)
 de rechange, pour les 2 zones de température.



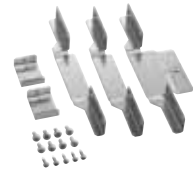
RA 430 100 / NC 40 €
 Boîte de conservation (33,33 € HT)
 avec couvercle transparent, anthracite.



RA 493 060 / NC 70 €
 Présentoir en chêne (58,33 € HT)
 et aluminium massif anthracite pour la
 présentation d'une bouteille individuelle.
 Livré à l'unité.



RA 097 600 / NC 220 €
 Accessoire (183,33 € HT)
 d'installation en Side-by-Side
 de 2 caves à vin sous-plan



RA 420 010 / 00752959 180 €
 Serrure (150,00 € HT)
 pour RW 414/466.



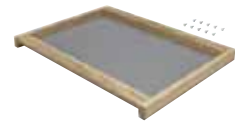
RA 430 000 / NC 30 €
 Set de caches de vis (25,00 € HT)
 (8 pièces).



RA 448 220 / NC 60 €
 Bac à glaçons (50,00 € HT)
 petit modèle, si installation RF avec
 ouverture de porte à 90°
 Le bac doit être mis en place avant
 de bloquer l'angle de la porte.



RA 492 160 / NC 250 €
 Plateau étagère (208,33 € HT)
 amovible avec cadre en chêne
 Convient pour les décanteurs, carafes
 et bouteilles ouvertes
 Pour les appareils de 45,7 cm.



RA 492 660 / NC 290 €
 Plateau étagère (241,67 € HT)
 amovible avec cadre en chêne
 Convient pour les décanteurs, carafes
 et bouteilles ouvertes
 Pour les appareils de 61 cm.



Références / Références online*

RA 421 110 / 17000684 **600 €**
 Porte en inox (500,00 € HT)
 avec poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 110 / NC **590 €**
 Porte en inox (491,67 € HT)
 sans poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 111 / 17000685 **600 €**
 Cadre de porte (500,00 € HT)
 inox avec poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.
 Charnières à gauche.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 112 / 17000686 **600 €**
 Cadre de porte (500,00 € HT)
 inox avec poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.
 Charnières à droite.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

Nouveau

RA 428 111 / NC **590 €**
 Cadre de porte (491,67 € HT)
 en inox, sans poignée.
 Pour appareil largeur 45,7 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 610 / 17000688 **890 €**
 Porte en inox (741,67 € HT)
 avec poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 610 / NC **880 €**
 Porte en inox (733,33 € HT)
 sans poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 611 / 17000689 **890 €**
 Cadre de porte (741,67 € HT)
 inox avec poignée.
 Pour appareil largeur 61 cm.
 Charnières à gauche.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

RA 421 612 / 17000690 **890 €**
Cadre de porte (741,67 € HT)
inox avec poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Charnières à droite.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 611 / NC **880 €**
Cadre de porte (733,33 € HT)
inox sans poignée.
Pour appareil largeur 61 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 710 / 17000681 **1.170 €**
Porte en inox (975,00 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 710 / NC **1.160 €**
Porte en inox (966,67 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 76,2 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

Nouveau
RA 421 911 / NC **1.320 €**
Porte en inox (1.100,00 € HT)
avec poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 911 / NC **1.320 €**
Porte en inox (1.100,00 € HT)
sans poignée.
Pour appareil largeur 91,4 cm.
Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 712 / 17000682 **1.300 €**
Portes en inox (1.083,33 € HT)
avec poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 712 / NC **1.290 €**
Portes en inox (1.075,00 € HT)
sans poignée.
Pour RB 472.
Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 421 910 / NC **1.480 €**
 Portes en inox (1.233,33 € HT)
 avec poignées.
 Pour RB 492.
 Epaisseur de façade 19 mm.



Nouveau

RA 428 910 / NC **1.460 €**
 Portes en inox (1.216,67 € HT)
 sans poignée.
 Pour RB 492.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



RA 421 912 / 17000692 **1.320 €**
 Portes en inox (1.100,00 € HT)
 avec poignées.
 Pour RY 492.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 912 / NC **1.760 €**
 Portes en inox (1.466,67 € HT)
 sans poignée.
 Pour RY 492.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Références / Références online*

RA 422 610 / NC **890 €**
 Porte en inox (741,67 € HT)
 avec poignée.
 Pour RF 463.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Nouveau

RA 428 810 / NC **880 €**
 Porte en inox (733,33 € HT)
 sans poignée.
 Pour RF 463.
 Epaisseur de façade : 19 mm.



Accessoires pour appareils de froid

Références / Références online*

RA 425 110 / 00688159 170 €
Poignée longue inox. (141,67 € HT)
longueur 1131 mm, avec 3 fixations,
intervalle de perçage 554 mm.



RA 425 710 / 00712105 140 €
Poignée courte inox. (116,67 € HT)
Pour RB 472, avec 2 fixations.
Longueur 658 mm,
intervalle de perçage 637 mm.



RA 425 910 / 00688158 150 €
Poignée courte inox. (125,00 € HT)
Pour RB/RV 492, avec 2 fixations.
Longueur 810 mm,
intervalle de perçage 787 mm.



RA 450 000 / 00740573 70 €
Filtre mécanique (58,33 € HT)
à particules.



RA 450 010 / 00740570 100 €
Filtre à eau (83,33 € HT)
à charbon actif pour système de
filtration avec indicateur de saturation.



RA 460 000 / 17000827 150 €
Accessoire (125,00 € HT)
d'installation pour montage
"side by side".



RA 460 013 / NC 340 €
Feuille thermique 230 V. (283,33 € HT)
Nécessaire pour une installation "côte
à côte" (poignée contre charnières ou
charnières contre charnières).
N'est pas nécessaire si les appareils
sont séparés d'au moins 160 mm.



RA 460 020 / 120 €
00249515+00537512 (100,00 € HT)
Baguette de connexion verticale pour
2 panneaux d'habillage (pour une
esthétique visuelle parfaite).



RA 460 030 / 120 €
00249516+00537512 (100,00 € HT)
Baguettes de connexion
verticales pour 2 x 2 panneaux
d'habillage pour combiné RB/RV 492
(pour une esthétique visuelle parfaite).



RA 464 111 / NC 190 €
Grille de ventilation inox (158,33 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm.



RA 464 112 / NC 200 €
Grille de ventilation inox (166,67 € HT)
Pour appareil largeur 45,7 cm
avec filtre à eau intégré.



RA 464 611 / NC 240 €
Grille de ventilation inox (200,00 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm.



RA 464 612 / NC 240 €
Grille de ventilation inox (200,00 € HT)
Pour appareil largeur 61 cm avec filtre
à eau intégré.



RA 464 613 / NC 240 €
Grille de ventilation inox (200,00 € HT)
Pour RF 463, avec filtre à eau intégré,
charnières à droite.

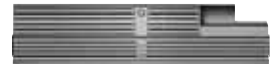


Références / Références online*

RA 464 614 / NC 240 €
Grille de ventilation inox (200,00 € HT)
Pour RF 463, avec filtre à eau intégré,
charnières à gauche.



RA 464 711 / NC 270 €
Grille de ventilation inox (225,00 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm.



RA 464 712 / NC 280 €
Grille de ventilation inox (233,33 € HT)
Pour appareil largeur 76,2 cm avec
filtre à eau intégré.



RA 464 710 / NC 280 €
Grille de ventilation inox (233,33 € HT)
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.



RA 464 910 / NC 320 €
Grille de ventilation inox (266,67 € HT)
Pour RB/RV 492 avec filtre à eau
intégré.



RA 464 911 / NC 300 €
Grille de ventilation inox (250,00 € HT)
Pour appareil largeur 91,4 cm.



RA 464 912 / NC 320 €
Grille de ventilation inox (266,67 € HT)
Pour appareil largeur 91,4 cm avec
filtre à eau intégré.



RA 097 600 / NC 220 €
Accessoire (183,33 € HT)
d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan.



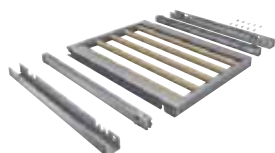
RA 420 010 / 00752959 180 €
Serrure (150,00 € HT)
pour RW 414/466.



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*

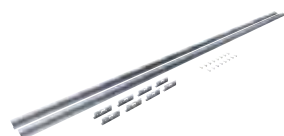
RA 491 161 / NC 260 €
 Clayette à bouteilles (216,67 € HT)
 entièrement extractible avec rails
 télescopiques masqués, en chêne et
 aluminium massif anthracite
 Pour appareil largeur 45,7 cm.



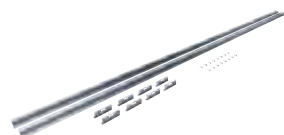
RA 491 661 / NC 260 €
 Clayette à bouteilles (216,67 € HT)
 entièrement extractible avec rails
 télescopiques masqués, en chêne et
 aluminium massif anthracite
 Pour appareil largeur 61 cm.



RA 423 140 / NC 40 €
 Baguettes (33,33 € HT)
 de recouvrement, longues.



RA 423 340 / NC 40 €
 Baguettes (33,33 € HT)
 de recouvrement, 2 pièces,
 pour RY et RB.



Froid Vario Série 400



Type d'appareil	Réfrigérateur- Congélateur	Réfrigérateur- Congélateur	Réfrigérateur- Congélateur	Réfrigérateur
Tout intégrable / intégrable	RY 492 304	RB 492 304	RB 472 304	RC 492 304
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm) 90,8 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	90,8 x 212,5 x 60,8
Dimension de le niche L x H x P	(cm) 91,4 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	91,4 x 213,4 x 61
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm) 61	61	61	61
Poids net	(kg) 230	226	203	205
Poids brut	(kg) 248	244	219	223
Poids maximum chargé	(kg) 622	616	433	564
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm) 100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Type et configuration				
Réfrigérateur / congélateur / cave à vin	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur	–/•/•	–/•/•	–/•/•	•/–/•
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Charnière de porte droite / gauche / reversible	•/•/–	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Porte vitrée	–	–	–	–
Entièrement carrossé / habillage de porte	–/°	–/°	–/°	–/°
Volume / Consommation				
Volume total brut / volume total net	(l) 633/518	637/521	517/418	669/567
- volume net réfrigérateur	(l) 344	347	281	509
- volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l) 34	34	27	58
- volume net congélateur	(l) 140	140	110	–
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb) –	–	–	–
Classe d'efficacité énergétique ¹	A++	A++	A++	A++
Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153 ²	(kWh/24 h) 0,947	0,950	0,822	0,413
Consommation énergétique annuelle DIN EN 153 ²	(kWh) 346	347	301	151
Consommation énergétique pour 100 l de volume net ²	(kWh) 0,18	0,18	0,20	0,07
Niveau sonore	(dB (re 1 pW)) 42	42	42	40
Classe climatique	SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
Utilisations				
Ecran TFT sensitif	•	•	•	•
Ouverture assistée pour porte et tiroir	•	•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues) 52	52	52	52
Caractéristiques				
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/–/–
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb) •	•	•	•
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb) •	•	•	•
Zone de température / zone climatique	(nb) 4	4	4	3
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade	•/–	•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degrés près	•	•	•	•
Technologie No-Frost	•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/–
Eclairage de présentation	(nb) –	–	–	–
Verrouillage	–	–	–	–
Contrôle d'humidité	–	–	–	–
Filtre à charbon actif	•	•	•	•
Système de stockage anti-vibration	–	–	–	–
Protection UV	–	–	–	–
Intérieur inox	–	•	•	•
Mode vacances	•	•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement	•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte	–/•	–/•	–/•	–/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³	•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Super réfrigération	•	•	•	•
Répartition dynamique du froid	•	•	•	•
Niveau de stockage	(nb) 4	3	3	4
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb) 2	2	2	3
Compartment dans la contre-porte	(nb) 6	3	3	3
Casiers à œufs	(nb d'œufs) 18	18	18	18
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage	–	–	–	–
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles	–	–	–	–
Etagères totalement extractibles / extractibles	–	–	–	–
Stockage de Magnums	–	–	–	–
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares	–	–	–	–
Congélation				
Super congélation	•	•	•	–
Capacité de congélation	(kg/24 h) 16	16	14	–
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs) 17	17	17	–
Niveaux de stockage	(nb) –	–	–	–
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb) 2	2	2	–
Compartiments dans la contre-porte	(nb) –	–	–	–
Bac à glaçons / distributeur à glaçons	(nb) 1	1	1	–
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 0,574	0,574	0,177	0,266
Raccordement direct à l'eau	•	•	•	–

• Equipement de série. – Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

² Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Réfrigérateur	Réfrigérateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Congélateur
RC 472 304	RC 462 304	RF 463 304	RF 463 305	RF 471 304	RF 461 304	RF 411 304
75,6 x 212,5 x 60,8 76,2 x 213,4 x 61	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61	75,6 x 212,5 x 60,8 76,2 x 213,4 x 61	60,3 x 212,5 x 60,8 61 x 213,4 x 61	45,1 x 212,5 x 60,8 45,7 x 213,4 x 61
61	61	61	61	61	61	61
182	163	166	166	182	158	130
198	178	181	181	199	173	143
564	555	401	401	483	401	300
85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
• / - / -	• / - / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -	- / • / -
• / - / •	• / - / •	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -	- / - / -
• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
• / - / •	• / - / •	• / - / -	- / • / -	- / • / •	- / • / •	- / • / •
-	-	-	-	-	-	-
- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °	- / °
547/463	422/356	357/300	357/300	494/429	382/328	268/226
416	321	-	-	-	-	-
47	35	-	-	-	-	-
-	-	300	300	429	328	226
-	-	-	-	-	-	-
A++	A++	A+	A+	A++	A++	A++
0,386	0,358	0,936	0,936	0,930	0,778	0,692
141	131	342	342	340	284	253
0,08	0,10	0,31	0,31	0,22	0,24	0,31
40	40	42	42	42	42	42
SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52
- / - / - / -	- / - / - / -	- / • / • / •	- / • / • / •	• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
•	•	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-
3	3	1	1	1	1	1
• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -	• / -
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
• / • / -	• / • / -	- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •	- / - / •
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •	• / •
- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •	- / •
•	•	•	•	•	•	•
•	•	-	-	-	-	-
•	•	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-
3	3	-	-	-	-	-
4	4	-	-	-	-	-
18	18	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	•	•	•	•	•
-	-	14	14	20	18	16
-	-	10	10	14	13	10
-	-	4	4	5	5	5
-	-	2	2	2	2	2
-	-	-	-	4	4	4
-	-	1	1	1	1	1
0,311	0,266	0,592	0,592	0,501	0,421	0,366
-	-	•	•	•	•	•

Froid Vario Série 400



Type d'appareil		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable		RW 466 364	RW 414 364	RW 466 304	RW 414 304
Dimensions					
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	61	61	61	61
Poids net	(kg)	165	140	159	139
Poids brut	(kg)	179	152	173	152
Poids maximum chargé	(kg)	571	377	571	377
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Type et configuration					
Réfrigération / congélation / cave à vin		-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnière de porte droite / gauche / reversible		•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Porte vitrée		•	•	•	•
Entièrement carrossé / habillage de porte		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume / Consommation					
Volume total brut / volume total net	(l)	443/366	311/269	443/366	311/269
- volume net réfrigérateur	(l)	-	-	-	-
- volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l)	-	-	-	-
- volume net congélateur	(l)	-	-	-	-
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb)	99	70	99	70
Classe d'efficacité énergétique ¹		A	A	A	A
Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153 ²	(kWh/24 h)	0,468	0,457	0,468	0,457
Consommation énergétique annuelle DIN EN 153 ²	(kWh)	171	167	171	167
Consommation énergétique pour 100l de volume net ²	(kWh)	0,13	0,17	0,13	0,17
Niveau sonore	(dB (re 1 pW))	42	42	42	42
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Utilisations					
Ecran TFT sensitif		•	•	•	•
Ouverture assistée pour porte et tiroir		•	•	•	•
Affichage texte clair	(Nb de langues)	52	52	52	52
Caractéristiques					
Glaçons : distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau		-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb)	-	-	-	-
Zone fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	-	-	-	-
Zone de température / zone climatique	(nb)	3	2	3	2
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degrés près		•	•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation	(nb)	5	5	5	5
Verrouillage		°	°	°	°
Contrôle d'humidité		•	•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Système de stockage anti-vibration		•	•	•	•
Protection UV		•	•	•	•
Intérieur inox		•	•	•	•
Mode vacances		•	•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•	•/•
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		-/•	-/•	-/•	-/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³		•	•	•	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur					
Super réfrigération		-	-	-	-
Répartition dynamique du froid		-	-	-	-
Niveau de stockage	(nb)	-	-	-	-
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	-	-	-	-
Compartment dans la contre-porte	(nb)	-	-	-	-
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	-	-	-	-
Cave à vin					
Nombre maximum de niveaux de stockage		12	13	12	13
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles		•	•	•	•
Etagères totalement extractibles / extractibles		°	°	°	°
Stockage de Magnums		•	•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares		°	°	°	°
Congélation					
Super congélation		-	-	-	-
Capacité de congélation	(kg/24 h)	-	-	-	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(hrs)	-	-	-	-
Niveaux de stockage	(nb)	-	-	-	-
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb)	-	-	-	-
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	-	-	-	-
Bac à glaçons / distributeur à glaçons	(nb)	-	-	-	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,131	0,121	0,131	0,121
Raccordement direct à l'eau		-	-	-	-

• Equipement de série. - Non disponible. ° Accessoires spéciaux.

¹ Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

² Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Type d'appareil	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
Tout intégrable / intégrable	RW 282 260	RW 222 260		
Inox avec porte vitrée			RW 404 261	RW 402 261
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm) 55,7 x 178 x 55,3	55,7 x 122 x 55,3	59,7 x 82-87 x 57	59,7 x 82-87 x 57
Dimension de le niche L x H x P	(cm) 56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82-87 x 58	60 x 82-87 x 58
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm) 55	55	58	58
Poids net	(kg) 87	64	51	45
Poids brut	(kg) 96	71	55	49
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm) 64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69	66 x 87 x 69
Type et configuration				
Réfrigération / congélation / cave à vin	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zone fraîcheur 0° C / Zone fraîcheur proche de 0° C / Zone fraîcheur	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre	•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/•/-	-/-/•/-
Charnière de porte droite / gauche/ reversible	•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Entièrement carrossé / habillage de porte	-/-	-/-	-/-	-/-
Volume / Consommation				
Volume total brut / volume total net	(l) 329/283	208/176	123/94	135/110
Capacité de stockage : bouteille de 0,75 l	(nb) 80	48	34	42
Classe d'efficacité énergétique ¹	A	A	A	A
Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153 ²	(kWh/24 h) 0,454	0,421	0,392	0,396
Consommation énergétique annuelle DIN EN 153 ²	(kWh) 166	154	144	145
Consommation énergétique pour 100l de volume net ²	(kWh) 0,16	0,24	0,42	0,36
Niveau sonore	(dB(re 1 pW)) 36	36	38	38
Classe climatique	SN	SN	SN – ST	SN – ST
Caractéristiques				
Zone de température / zone climatique	(No.) 2	2	2	1
Affichage de la température intérieur / en façade	•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degrés près	•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Eclairage de présentation	•	•	•	•
Serrure	-	-	•	•
Contrôle d'humidité	•	•	•	•
Filtre à charbon actif	•	•	•	•
Système de stockage anti-vibration	•	•	•	•
Protection UV	•	•	•	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement	•/-	•/-	•/-	•/-
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte	•/•	•/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³	-	-	-	-
Zone fraîcheur				
Répartition dynamique du froid	•	•	•	•
Cave à vin				
Nombre maximum de niveaux de stockage	10	6	5	4
Etagères à bouteilles totalement extractibles / extractibles	-/•	-/•	-/•	-/•
Etagères totalement extractibles / extractibles	-/-	-/-	-/-	-/-
Stockage de Magnums	•	•	•	•
Stockage de décanteurs, bouteilles ouvertes, et cave à cigares	-	-	-	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW) 0,13	0,13	0,13	0,13
Raccordement direct à l'eau	-	-	-	-

• Equipement de série. – Non disponible.

¹ Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

² Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.

Froid Vario Série 200



Type d'appareil		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur-congélateur
Tout intégrable / intégrable		RB 289 203	RB 287 203	RT 289 203
Dimensions				
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5
Dimensions de la niche L x H x P	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	55	55	55
Poids net	(kg)	74	73	83
Poids brut	(kg)	80	79	88
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
Type et configuration				
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		• / - / - / -	• / - / - / -	• / - / - / -
Charnières de porte droite / gauche / réversible		• / - / •	• / - / •	• / - / •
Entièrement carrossé / porte(s) habillée(s)		- / -	- / -	- / -
Volume / consommation				
Réfrigérateur / zone fraîcheur / zone fraîcheur proche de 0°C / congélateur / vin		• / - / • / • / -	• / - / • / • / -	• / - / • / • / -
Volume total brut / volume total net	(l)	273/245	287/259	299/284
- Volume net réfrigérateur	(l)	128	186	180
- Volume net zone fraîcheur proche de 0°C / zone fraîcheur	(l)	56	-	77
- Volume net congélateur	(l)	61	73	27
Classe d'efficacité énergétique ¹		A++	A++	A++
Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0,676	0,65	0,627
Consommation énergétique annuelle DIN EN 153 ²	(kWh)	247	238	229
Consommation énergétique quotidienne pour un volume net de 100L ²	(kWh)	0,28	0,25	0,22
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	41	39	39
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - ST
Caractéristiques				
Distributeur d'eau et de glace : glaçons / glace pilée / eau		- / - / -	- / - / -	- / - / -
Tiroir fraîcheur avec contrôle d'humidité proche 0°C	(nb)	1	-	1
Zone de fraîcheur avec contrôle d'humidité	(nb)	-	-	-
Zone de température / zone climatique	(nb)	4	2	4
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		• / -	• / -	• / -
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	-
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		• / • / •	• / - / •	• / • / -
Filtre à charbon actif anti-microbien		•	-	•
Mode vacances		-	-	-
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		• / •	• / •	• / •
Témoin visuel / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		• / •	• / •	• / •
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Super Réfrigération		•	•	-
Répartition dynamique du froid.		•	•	•
Niveau de stockage	(nb)	5	6	8
Bacs / tiroirs à l'intérieur	(nb)	2	1	2
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	2	3	4
Support crochet en acier pour bouteilles de vin ou de champagne		•	•	•
Emplacements dédiés aux récipients Gastro Norm		•	•	•
Plateau en verre		•	•	•
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	14	14	14
Congélation				
Super Congélation		•	•	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	12	15	2
Autonomie en cas de coupure de courant.	(h)	16	16	14
Niveaux de stockage	(nb)	-	-	2
Paniers, compartiments, tiroirs intérieurs	(nb)	2	3	-
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	-	-	-
Bac à glaçons amovible	(nb)	1	1	1
Accumulateurs de froid	(nb)	2	2	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,12	0,12	0,12
Raccordement direct à l'eau		-	-	-

• Equipement de série. - Non disponible. ◦ Accessoires en option.

¹ Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

² Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.



Réfrigérateur

Congélateur

RC 289 203

RF 287 202

55,6 x 177,2 x 54,5

55,6 x 177,2 x 54,5

56 x 177,5 x 55

56 x 177,5 x 55

55

55

90

59

96

65

63 x 198 x 66

63 x 198 x 66

•/•/•/•

•/•/•/•

•/•/•

-/•/•

-/•

-/•

•/•/•/•/•

-/•/•/•/•

316/302

237/210

225

-

77

-

-

212

A++

A++

0,363

0,665

133

243

0,12

0,31

39

42

SN - T

SN - T

-/•/•

-/•/•

1

-

-

-

3

1

•/•

•/•

•

•

-

•

•/•/•

-/•/•

•

-

-

-

•/•

•/•

•/•

•/•

•

-

•

-

8

-

3

-

3

-

•

-

•

-

•

-

14

-

-

•

-

24

-

11

-

7

-

5

-

-

-

1

-

2

0,12

0,12

-

-

Autres appareils de froid



Type d'appareil		Side-by-side	Combiné Réfrigérateur- Congélateur	Combiné Réfrigérateur- Congélateur
Tout intégrable / intégrable				RB 282 204
Porte verre sur inox			RB 292 311	
Porte verre anthracite		RS 295 355		
Dimensions				
Dimension de l'appareil L x H x P	(cm)	91,2 x 175,6 x 72,1	70 x 200 x 62,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimension de le niche L x H x P	(cm)	–	–	56 x 177,5 x 55
Profondeur, dégagement du mur inclus	(cm)	73,2	62,5+2	55
Poids brut	(kg)	170	106	70
Poids maximum chargé	(kg)	177	108	76
Dimensions appareil emballé L x H x P	(cm)	98 x 189 x 84	75 x 205 x 70	62 x 184 x 64
Type et configuration				
Réfrigérateur / congélateur / cave à vin		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C / Zone fraîcheur		–/•/•	–/–/•	–/–/•
Tout intégrable / intégrable / sous-plan / pose-libre		–/–/–/•	–/–/–/•	•/–/–/–
Charnière de porte droite / gauche / reversible		•/•/–	•/–/•	•/–/•
Entièrement carrossé / habillage de porte		•/–	•/–	–/–
Volume / Consommation				
Volume total brut / volume total net	(l)	636/541	440/395	276/270
– volume net réfrigérateur	(l)	368	267	209
– volume net zone fraîcheur 0°C / Zone fraîcheur proche de 0°C	(l)	26	36	–
– volume net congélateur	(l)	173	92	61
Classe d'efficacité énergétique ¹		A++	A++	A++
Consommation énergétique quotidienne DIN EN 153 ²	(kWh/24 h)	0,953	0,778	0,616
Consommation énergétique annuelle DIN EN 153 ²	(kWh)	348	284	225
Consommation énergétique pour 100 l de volume net ²	(kWh)	0,18	0,2	0,23
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	42	43	36
Classe climatique		SN – T	SN – T	SN – T
Caractéristiques				
Glaçons:distributeur d'eau et de glaçon / glace pilée / eau		•/•/•	–/–/–	–/–/–
Zone fraîcheur avec contrôle de température	(nb)	1	1	•
Zone de température / zone climatique	(nb)	4	4	3
Affichage de température à l'intérieur de l'appareil / en façade		–/•	•/–	•/–
Réglage de la température au degrés près		•	•	•
Technologie No-Frost		•	•	–
Dégivrage automatique : réfrigérateur / zone fraîcheur / congélateur		•/•/–	•/•/•	•/–/–
Aide au dégivrage		•	–	•
Filtre à charbon actif		•	•	–
Mode vacances		•	–	•
Témoin visuel / alarme sonore de dysfonctionnement		•/•	•/•	•/•
Témoin d'ouverture de porte / alarme sonore ou indication sur la porte en cas de porte ouverte		–/•	•/•	•/•
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ³		–	–	•
Réfrigérateur / Zone fraîcheur				
Super réfrigération		•	•	•
Répartition dynamique du froid		•	•	–
Niveau de stockage	(nb)	5	4	5
Bacs/tiroirs à l'intérieur	(nb)	3	2	1
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	6	6	5
Compartiments pour vins et champagnes		•	•	•
Plateau en verre		–	•	–
Casiers à œufs	(nb d'œufs)	20	14	14
Congélation				
Super congélation		•	•	•
Capacité de congélation	(kg/24 h)	12	15	7
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	12	16	26
Niveau de stockage	(nb)	3	–	–
Paniers,compartiments, tiroirs intérieurs	(nb)	2	3	2
Compartiments dans la contre-porte	(nb)	4	–	–
Bacs à glaçons	(nb)	–	1	1
Accumulateurs de froid	(nb)	2	2	2
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,19	0,15	0,09
Raccordement direct à l'eau		•	–	–

• Equipement de série. – Non disponible. ◦ Accessoires en option.

¹ Valeurs calculées selon la norme EU 1060/2010.

² Consommation effective, dépend de l'utilisation de l'appareil et / ou de sa localisation.

³ La connexion Home Connect n'est pas disponible dans tous les pays.



Réfrigérateur

Congélateur

RC 282 203

RF 282 303

55,8 x 177,2 x 54,5

55,8 x 177,2 x 54,5

56 x 177,5 x 55

56 x 177,5 x 55

55

55

68

67

74

73

62 x 184 x 64

62 x 184 x 64

•/–/–

–/•/–

–/–/•

–/–/–

•/–/–/–

•/–/–/–

•/–/•

–/•/•

–/–

–/–

321/319

235/211

319

–

–

–

–

211

A++

A++

0,317

0,665

116

243

0,1

0,32

37

36

SN – T

SN – T

–/–/–

–/–/–

•

–

1

1

•/–

•/–

•

•

–

•

•/–/–

–/–/•

–

–

•

–

–

–

–/–

•/•

–/•

–/•

–

–

•

–

•

–

7

–

2

–

6

–

•

–

–

–

14

–

–

•

–

20

–

22

–

7

–

5

–

–

–

1

–

2

0,09

0,12

–

–



Réfrigérateur

Congélateur

RC 200 202

RF 200 202

59,8 x 82 x 54,8

59,8 x 82 x 54,8

60 x 82 x 55

60 x 82 x 55

55

55

34

36

36

39

67 x 89 x 61

67 x 89 x 61

-/-/•/-

-/-/•/-

•/-/•

•/-/•

•/-/-/-/-

-/-/-/•/-

139/137

114/98

137

-

-

-

-

98

A++

A+

0,252

0,504

92

184

0,18

0,51

38

38

SN - ST

SN - ST

-/-/-

-/-/-

-

-

1

1

-/-

•/-

-

-

•/-/-

-/-/-

-

-

-/-

•/•

-/-

-/-

-

-

•

-

4

-

1

-

5

-

-

-

-

-

6

-

-

•

-

12

-

23

-

-

-

3

-

1

-

1

0,09

0,09



Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge

Vue d'ensemble Lave-vaisselle / Lave-linge / Sèche-linge	376
Lave-vaisselle intégrable	378
Lave-vaisselle tout intégrable Série 400	380
Lave-vaisselle tout intégrable Série 200	384
Conseils d'installation	394
Accessoires	402
Données techniques	404
Lave-linge	406
Sèche-linge	407
Données techniques	408

Vue d'ensemble des Lave-vaisselle



- DI 261 112
- DI 260 112



- DF 481 162
- DF 480 162



- DF 481 162F
- DF 480 162F



- DF 261 165
- DF 260 165



- DF 261 165F
- DF 260 165F



- DF 261 261
- DF 260 261



- DF 251 161
- DF 250 161



- DF 250 141

Vue d'ensemble des Lave-linge / Sèche-linge



• WM 260 163



• WT 260 101



▼Nouveau

DI 261 112▼ 1.220 €
Intégrable (1.016,67 € HT)

Bandeau Inox

Hauteur 86,5 cm

DI 260 112▼ 1.190 €
Intégrable (991,67 € HT)

Bandeau Inox

Hauteur 81,5 cm

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011 60 €

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)
(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

DA 041 160 160 €

Tiroir à couverts avec (133,33 € HT)
rails qui permettent de coulisser facilement

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 50 €

Accessoire pour (41,67 € HT)
couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à (25,00 € HT)
longs pieds

Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200

DI 261/DI 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles.

Touche Info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres.

AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique

Echangeur thermique qui protège la vaisselle.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

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

Programmes

6 programmes:

Auto 35°C - 45°C.

Auto 45°C - 65°C.

Auto 65°C - 75°C.

Normal Eco 50°C.

Rapide 45°C (29 min).

Prélavage.

3 Options:

Intensif/Délicat.

Power.

Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots d'assiettes rabattables.

4 étagères rabattables.

2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support à verres divisibles.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++

pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9,5 l.

Consommation électrique pour le cycle de référence : 0,9 kWh.

Niveau sonore 42dB (A) re 1 pW.

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrière par l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération

entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.

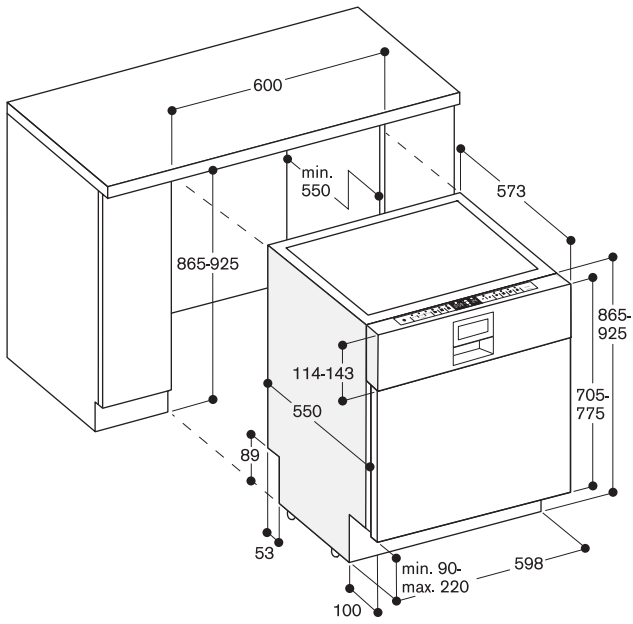
Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

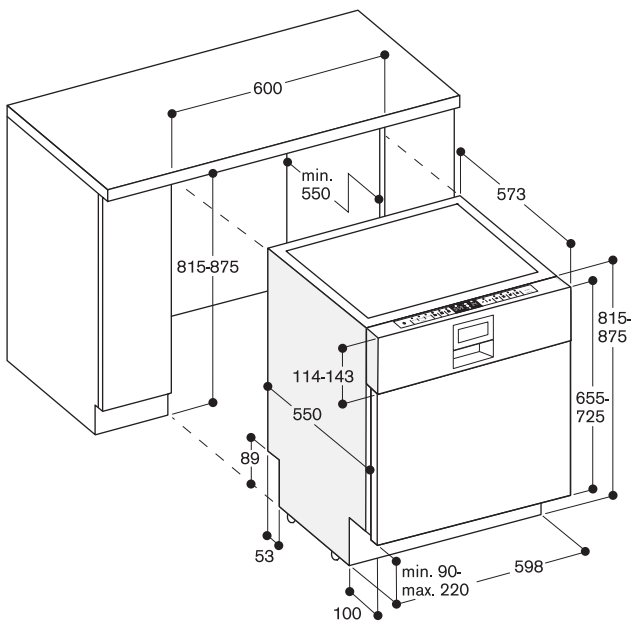
Possibilité de raccordement à l'eau

chaude ou à l'eau froide.

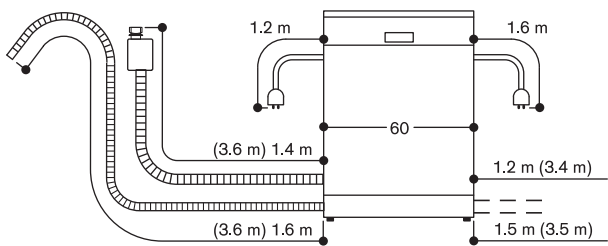
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop



▼Nouveau

DF 481 162 ▼ 2.520 €

Tout intégrable (2.100,00 € HT)
Hauteur 86.5 cm

DF 480 162 ▼ 2.490 €

Tout intégrable (2.075,00 € HT)
Hauteur 81.5 cm

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 1 support pour verres à longs pied
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000 160 €

Charnière support de (133,33 € HT)
plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables.

GZ 010 011 60 €

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)
(longueur 2 m)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation
d'eau.

Accessoires en option

DA 041 160 160 €

Tiroir à couverts avec (133,33 € HT)
rails qui permettent de coulisser
facilement

3e niveau de rangement au-dessus du
panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles
de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3
niveaux de rangement.

DA 042 030 50 €

Accessoire pour (41,67 € HT)
couverts en argent, pour tous les
lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à (25,00 € HT)
longs pieds

Permet un positionnement sécurisé de
4 verres à longs pieds pendant le
déroulement du programme et assure
un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Programme Nuit : 41 dB
- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 57 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.
Protection des verres grâce à la Zéolite.
AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.
Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.
Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.
Système fermeture douce.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:
Auto 35°C - 45°C.
Auto 45°C - 65°C.
Auto 65°C - 75°C.
Intensif 70°C.
Normal Eco 50°C.
Programme Nuit.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

5 Options:

Intensif/Délicat.
Power.
Demi-charge.
Hygiène.
Séchage Extra.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.
Support pour verres à longs pieds.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

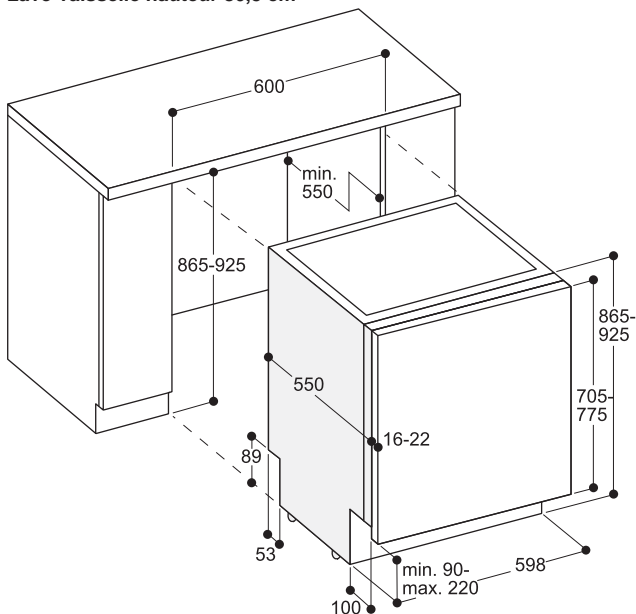
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9.5l.
Consommation électrique pour le cycle de référence : 0.8 kWh.
Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

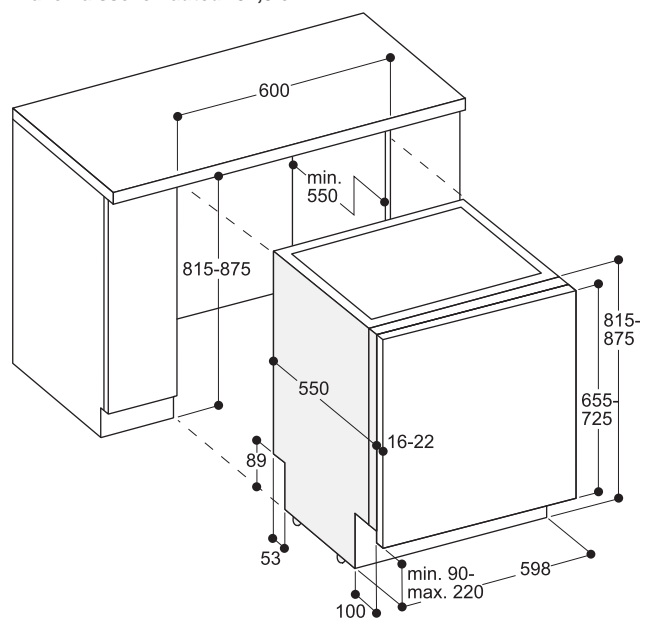
Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrière par l'avant.
Poids maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).



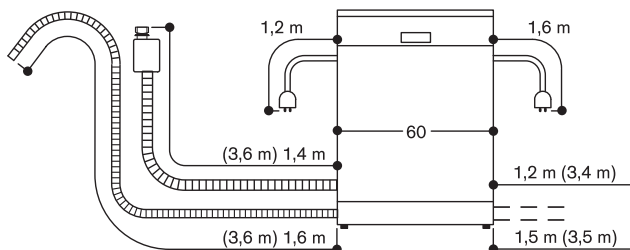
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop



▼Nouveau

DF 481 162F▼ 2.520 €

Tout intégrable (2.100,00 € HT)

Porte à coulisse

Hauteur 86,5 cm

DF 480 162F▼ 2.490 €

Tout intégrable (2.075,00 € HT)

Porte à coulisse

Hauteur 81,5 cm

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijets pour grands plats
- 1 support pour verres à longs pied
- 2 supports pour plats Gastro Norm
- 1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

GZ 010 011 60 €

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)
(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

DA 041 160 160 €

Tiroir à couverts avec (133,33 € HT)
rails qui permettent de coulisser facilement

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 50 €

Accessoire pour (41,67 € HT)
couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à (25,00 € HT)
longs pieds

Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 400

DF 481/DF 480

- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Programme Nuit : 41 dB
- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 57 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignées
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve.

Protection des verres grâce à la Zéolite.

AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

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

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.

Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Programmes

8 programmes:

Auto 35°C - 45°C.

Auto 45°C - 65°C.

Auto 65°C - 75°C.

Intensif 70°C.

Normal Eco 50°C.

Programme Nuit.

Rapide 45°C (29 min.).

Prélavage.

5 Options:

Intensif/Délicat.

Power.

Demi-charge.

Hygiène.

Séchage Extra.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles montés sur rails qui coulissent sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en

hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots d'assiettes rabattables.

4 étagères rabattables.

2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support à verres divisibles.

Panier à couverts.

Support pour verres à longs pieds.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9.5l.

Consommation électrique pour le cycle de référence : 0.8 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrière par l'avant.

Poids maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg.

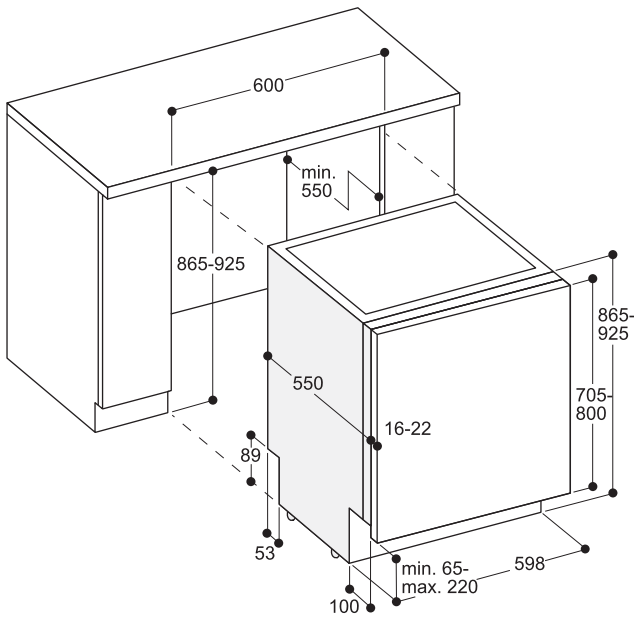
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

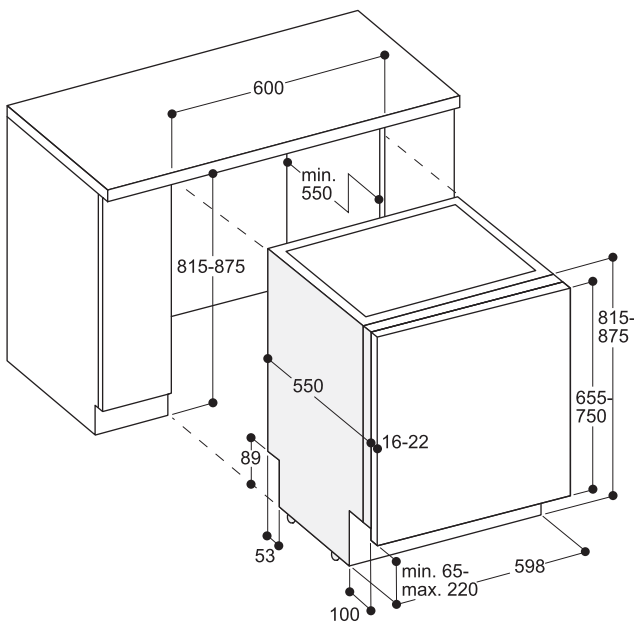
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi les indications sur les portes à coulisses en pages 394 à 401.

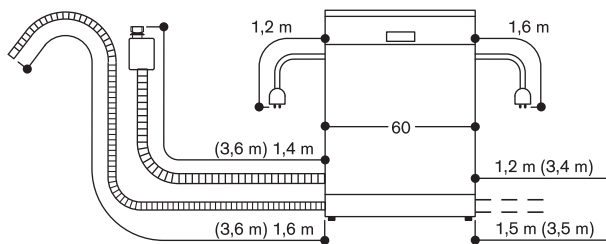
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm avec porte coulisse



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm avec porte à coulisse



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



▼Nouveau

DF 261 165 ▼	1.390 €
Tout intégrable	(1.158,33 € HT)
Hauteur 86,5 cm	
DF 260 165 ▼	1.360 €
Tout intégrable	(1.133,33 € HT)
Hauteur 81,5 cm	

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 021 000	160 €
Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.	(133,33 € HT)
DA 231 010	610 €
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.	(508,33 € HT)
DA 231 110	610 €
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.	(508,33 € HT)
GH 045 010	60 €
Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.	(50,00 € HT)
GZ 010 011	60 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)	(50,00 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.	

Accessoires en option

DA 041 160	160 €
Tiroir à couverts avec rails qui permettent de coulisser facilement	(133,33 € HT)
3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.	
Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.	
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.	
DA 042 030	50 €
Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.	(41,67 € HT)
DA 043 000	30 €
Support pour verres à longs pieds	(25,00 € HT)
Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal.	
A placer dans le panier inférieur.	

Lave-vaisselle Série 200

DF 261/DF 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres. AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure. Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés. Régénération électronique. Echangeur thermique qui protège la vaisselle. Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite. Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Programmes

6 programmes:
Auto 35°C - 45°C.
Auto 45°C - 65°C.
Auto 65°C - 75°C.
Normal Eco 50°C.
Rapide 45°C (29 min).
Prélavage.

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:
Sortie totale.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots d'assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur:
8 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D. Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9,5 l. Consommation électrique pour le cycle de référence : 0,9 kWh. Niveau sonore 42 dB (re 1pW).

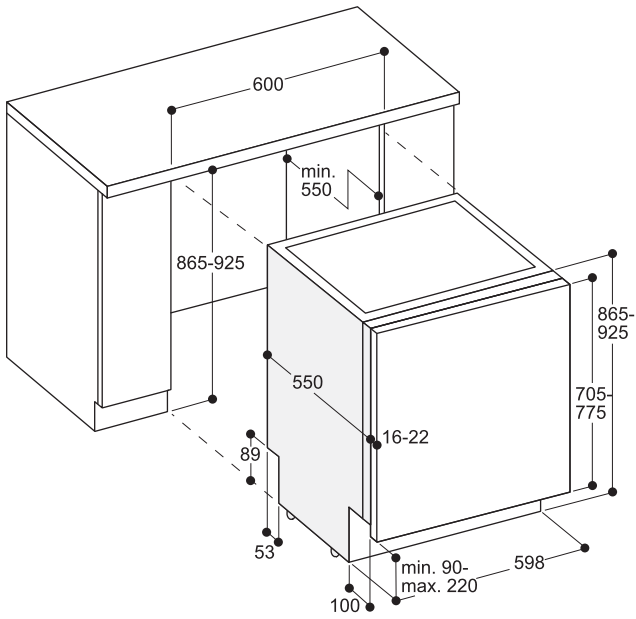
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Réglage des pieds arrières par l'avant. Poids maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

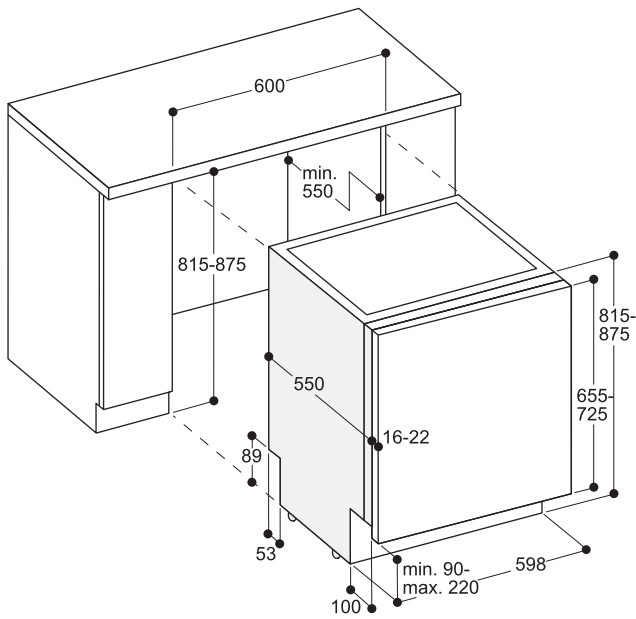
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

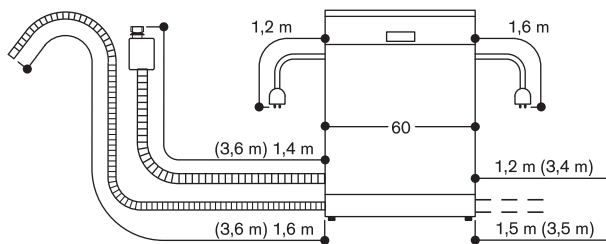
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



▼Nouveau

DF 261 165F▼ 1.390 €

Tout intégrable (1.158,33 € HT)

Porte à coulisse

Hauteur 86,5 cm

DF 260 165F▼ 1.360 €

Tout intégrable (1.133,33 € HT)

Porte à coulisse

Hauteur 81,5 cm

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

GH 045 010 60 €

Poignée avec 2 vis, (50,00 € HT)

Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010 011 60 €

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)

(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.

Accessoires en option

DA 041 160 160 €

Tiroir à couverts avec (133,33 € HT)

rails qui permettent de coulisser facilement

3e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042 030 50 €

Accessoire pour (41,67 € HT)

couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à (25,00 € HT)

longs pieds

Permet un positionnement sécurisé de

4 verres à longs pieds pendant le

déroulement du programme et assure

un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200

DF 261/DF 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 42 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur de manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Témoin lumineux de fonctionnement :

Info Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres.

AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique

Echangeur thermique qui protège la vaisselle.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop® avec garantie, sécurité

100% anti-fuite.

Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonction Home

Connect dépend de la fonctionnalité

des services Home Connect dans le

pays respectif. Les services Home

Connect ne sont pas disponibles dans

tous les pays. Plus d'informations sur:

www.home-connect.com.

Programmes

6 programmes:

Auto 35°C - 45°C.

Auto 45°C - 65°C.

Auto 65°C - 75°C.

Normal Eco 50°C.

Rapide 45°C (29 min).

Prélavage.

3 Options:

Intensif/Délicat.

Power.

Ouverture automatique de la porte.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles avec rails pour coulissement facile sur tous les niveaux.

Panier supérieur:

Sortie totale.

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots d'assiettes rabattables.

4 étagères rabattables.

2 supports verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support à verres divisibles.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité maximum de 23 verres à vin.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++

pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'eau pour le cycle de

référence : 9.5 l.

Consommation électrique pour le cycle

de référence : 0.9 kWh.

Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Réglage des pieds arrières par l'avant.

Poids maximum de l'habillage de la

porte : 10/8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de

la hauteur de plinthe des meubles de

cuisine.

Pour une installation en hauteur, il faut

prévoir des ouvertures pour l'aération

entrée d'air et sortie d'air (min.

200 cm²).

Conseils d'installation complémentaires

comprenant aussi les indications sur les

portes à coulisses en pages 394 à 401.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.

Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

Possibilité de raccordement à l'eau

chaude ou à l'eau froide.



▼Nouveau

DF 261 261** 1.390 €

Tout intégrable (1.158,33 € HT)

Hauteur 86.5 cm,

Largeur 60 cm

DF 260 261** 1.360 €

Tout intégrable (1.133,33 € HT)

Hauteur 81.5 cm,

Largeur 60 cm

* Disponibilité juillet 2018

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 010 60 €

Barrettes de finition (50,00 € HT)

inox pour lave-vaisselle hauteur

81,5 cm.

DA 020 110 60 €

Barrettes de finition (50,00 € HT)

inox pour lave-vaisselle hauteur

86,5 cm.

DA 021 000 160 €

Charnière support (133,33 € HT)

de plinthe pour tous les lave-vaisselle

tout intégrables.

DA 231 010 610 €

Porte plein verre sur (508,33 € HT)

inox pour habillage des lave-vaisselle

hauteur 81.5 cm.

DA 231 110 610 €

Porte plein verre sur (508,33 € HT)

inox pour habillage des lave-vaisselle

hauteur 86,5 cm.

GH 045 010 60 €

Poignée avec 2 vis, (50,00 € HT)

Inox, longueur 45 cm, intervalle de

perçage 427 mm.

GZ 010 011 60 €

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)

(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation

d'eau.

Accessoires en option

DA 041 161 160 €

Tiroir à couverts (133,33 € HT)

Flexi Plus 3^e niveau, rails

télescopiques inclus.

Tiroir supplémentaire 3^e niveau

au-dessus du panier supérieur

Flexi Plus.

Idéal pour grands couverts, ustensiles

de cuisine et tasses espresso.

Capacité 14 couverts si utilisation

des 3 niveaux de panier Flex Plus.

DA 042 030 50 €

Accessoire pour (41,67 € HT)

couverts en argent, pour tous les

lave-vaisselle.

DA 043 000 30 €

Support pour verres à (25,00 € HT)

longs pieds

Permet un positionnement sécurisé de

4 verres à longs pieds pendant le

déroulement du programme et assure

un résultat de lavage optimal.

A placer dans le panier inférieur.

Lave-vaisselle Série 200

DF 261/DF 260

- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/Délicat:
 - Lavage et séchage en 59 minutes
 - Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.

Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de

programme.

Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.

Protection des verres.

AquaSensor® : optimise les

consommations selon le degré de

salissure.

Sensor de charge.

Détection automatique des détergents

combinés.

Régénération électronique.

Echangeur thermique qui protège la

vaisselle.

Chauffe-eau sous cuve.

Triple système de filtrage,

autonettoyant.

Système fermeture douce.

Aquastop® avec garantie, sécurité

100% anti-fuite.

Programmes

6 programmes:

Auto 35°C - 45°C.

Auto 45°C - 65°C.

Auto 65°C - 75°C.

Normal Eco 50°C.

Rapide 45°C (29 min).

Prélavage.

2 options:

Intensif/Délicat.

Power.

DA 043 060 90 €

Panier pour verres (75,00 € HT)

à long pied

pour lave-vaisselle largeur 60 cm.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:

Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en

hauteur jusqu'à 5 cm.

6 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

1 étagère à couteaux.

1 support pour verres.

Panier inférieur:

8 picots d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support pour verres.

Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier

supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle

hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou

24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier

supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle

hauteur 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou

22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++

pour une classification de A+++ à D.

Consommation d'eau pour le cycle de

référence : 9.5 l.

Consommation électrique pour le cycle

de référence : 0.92 kWh.

Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis).

Pour l'utilisation du Time Light, prévoir

un retrait minimum du socle (40 mm +

épaisseur panneau d'habillage).

La hauteur maximale du socle doit être

réduite de 30 mm pour permettre une

lecture optimale du Time Light.

Réglage des pieds arrière par l'avant.

Poids de la porte jusqu'à 10 / 8,5 kg.

Les mesures de la porte dépendent de

la hauteur de plinthe des meubles de

cuisine.

Installation également possible dans

meuble avec poignée. Le système

push-to-open reste actif.

Pour une installation en hauteur,

prévoir des ouvertures pour l'aération

entrée et sortie d'air (mini. 200 cm²).

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.

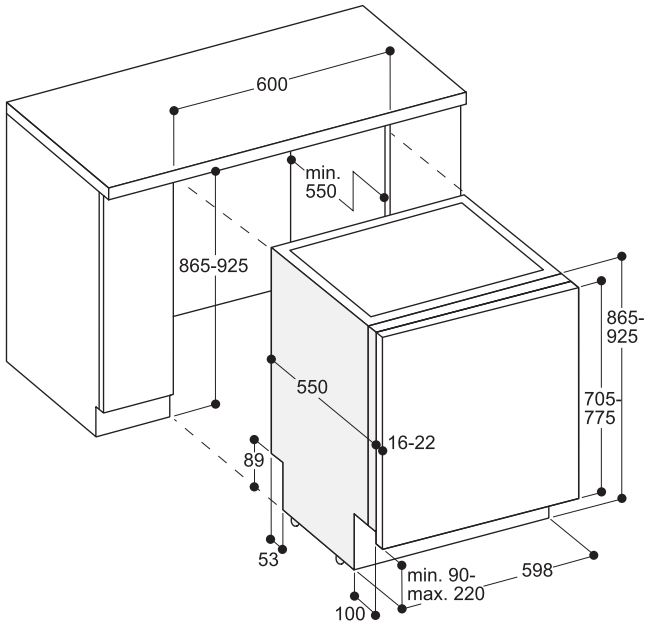
Câble de raccordement avec prise.

Raccordement à l'eau 3/4".

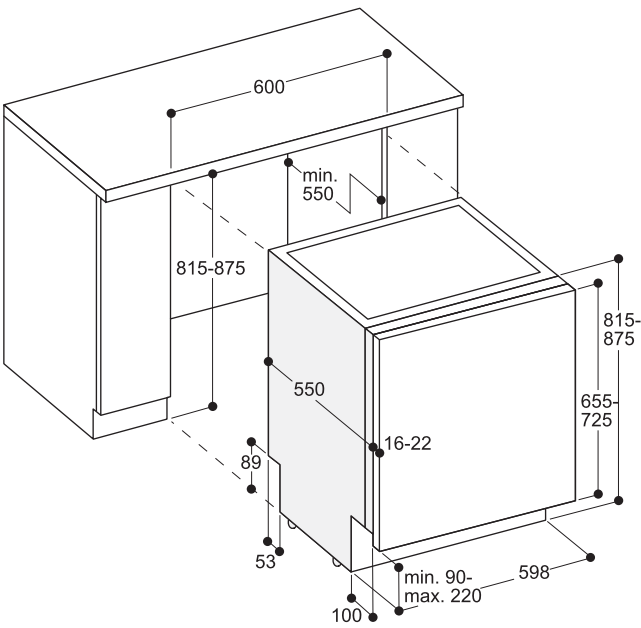
Possibilité de raccordement à l'eau

chaude ou à l'eau froide.

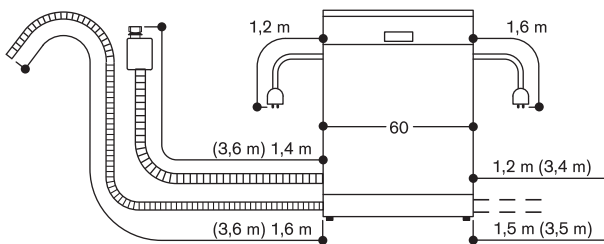
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



▼Nouveau

DF 251 161*▼	1.240 €
Tout intégrable	(1.033,33 € HT)
Hauteur 86.5 cm	
DF 250 161*▼	1.200 €
Tout intégrable	(1.000,00 € HT)
Hauteur 81.5 cm	

* Disponibilité juillet 2018

Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 kit de barrettes de finition inox

Accessoires d'installation

DA 020 010	60 €
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.	(50,00 € HT)
DA 020 110	60 €
Barrettes de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.	(50,00 € HT)
DA 021 000	160 €
Charnière support de plinthe pour tous les lave-vaisselle tout intégrables.	(133,33 € HT)
DA 231 010	610 €
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 81.5 cm.	(508,33 € HT)
DA 231 110	610 €
Porte plein verre sur inox pour habillage des lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.	(508,33 € HT)
GH 045 010	60 €
Poignée avec 2 vis, Inox, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.	(50,00 € HT)
GZ 010 011	60 €
Rallonge Aqua-Stop (longueur 2 m)	(50,00 € HT)
Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation d'eau.	

Accessoires en option

DA 041 061	140 €
Tiroir à couverts Flexi Plus 3 ^e niveau, rails télescopiques inclus. Tiroir supplémentaire 3 ^e niveau au-dessus du panier supérieur Flexi Plus. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de panier Flex Plus.	(116,67 € HT)
DA 042 030	50 €
Accessoire pour couverts en argent, pour tous les lave-vaisselle.	(41,67 € HT)
DA 043 000	30 €
Support pour verres à longs pieds Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à longs pieds pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.	(25,00 € HT)

Lave-vaisselle Série 200

DF 251/DF 250

- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 59 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display TFT avec indication du temps restant ou de l'heure de fin de programme, indicateur du manque de sel ou de liquide de rinçage, voyant de contrôle de l'arrivée d'eau. Commandes par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Départ différé jusqu'à 24 heures. Signal visuel et acoustique de fin de programme. Témoin lumineux de fonctionnement : Info Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux. Protection des verres. AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure. Sensor de charge. Détection automatique des détergents combinés. Régénération électronique. Echangeur thermique qui protège la vaisselle. Chauffe-eau sous cuve. Triple système de filtrage, autonettoyant. Système fermeture douce. Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite. Sécurité enfants. Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Programmes

6 programmes:
Auto 35°C - 45°C.
Auto 45°C - 65°C.
Auto 65°C - 75°C.
Normal Eco 50°C.
Rapide 45°C (29 min).
Prélavage.

3 Options:
Intensif/Délicat.
Power.
Séchage Extra.

DA 043 060 90 €

Panier pour verres à long pied pour lave-vaisselle largeur 60 cm. (75,00 € HT)

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
2 picots d'assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
1 étagère à couteaux.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle 81,5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité de 13 couverts.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A++ pour une classification de A+++ à D. Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9.5l. Consommation électrique pour le cycle de référence : 0.92 kWh. Niveau sonore 44dB (A) re 1 pW.

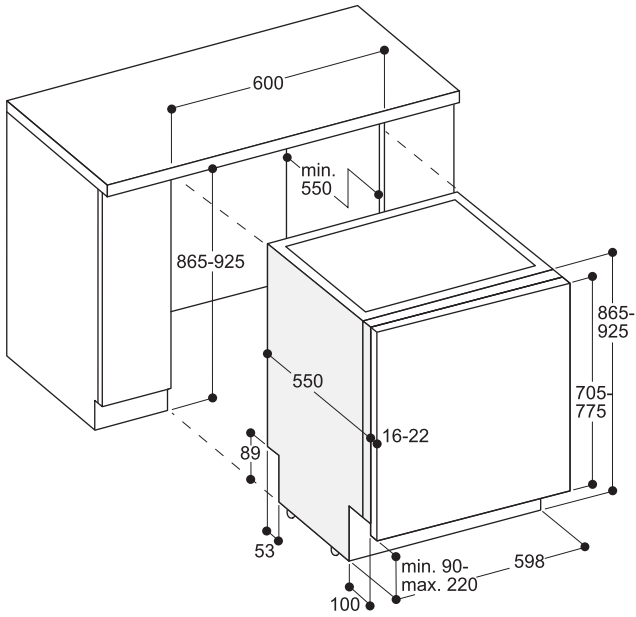
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Réglage des pieds arrières par l'avant. Poids maximum de l'habillage de la porte : 10/8,5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

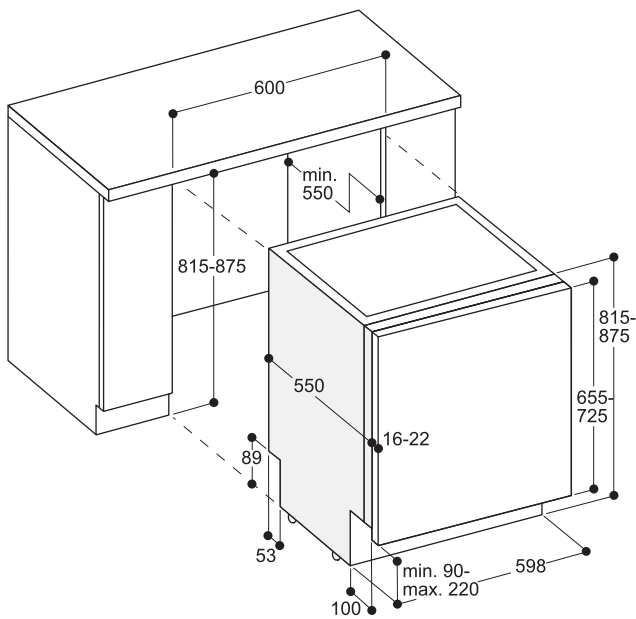
Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW. Câble de raccordement avec prise. Raccordement à l'eau 3/4". Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

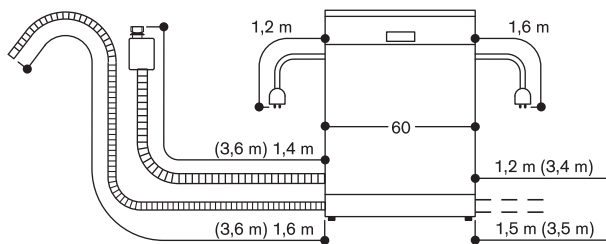
Lave-vaisselle hauteur 86,5 cm



Lave-vaisselle hauteur 81,5 cm



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de largeur



() Valeurs avec kit prolongateur



DF 250 141 **1.460 €**
Tout intégrable (1.216,67 € HT)
Hauteur 81,5 cm, largeur 45 cm

Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

Accessoires d'installation

DA 020 010 **60 €**

Barrettes de finition (50,00 € HT)
inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm

DA 021 000 **160 €**

Charnière support de (133,33 € HT)
plinthe pour tous les lave-vaisselle
tout intégrables

GH 035 010 **50 €**

Poignée avec 2 vis, (41,67 € HT)
Inox, longueur 35 cm, intervalle
de perçage 327 mm

GZ 010 011 **60 €**

Rallonge Aqua-Stop (50,00 € HT)
(longueur 2 m)

Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation
d'eau.

Accessoires en option

DA 042 030 **50 €**

Accessoire (41,67 € HT)
pour couverts en argent,
pour tous les lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 200

DF 250

- Protection optimale des verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zéolite et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/Délicat:
 - Lavage et séchage en 65 minutes
 - Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Time Light : projection du temps restant et de la phase en cours sur le sol
- Eclairage intérieur lumineux
- Très silencieux : 44 dB (A) re1pW
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

Bandeau de commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau.

Départ différé jusqu'à 24 heures.

Signal visuel et acoustique de fin de programme.

Time Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres grâce à la Zéolite.

AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.

Sensor de charge.
Détection automatique des détergents combinés.

Régénération électronique.
Echangeur thermique qui protège la vaisselle.

Chauffe-eau sous cuve.
Triple système de filtrage, autonettoyant.

Système fermeture douce.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.

Programmes

6 programmes:
Auto 35°C - 45°C.
Auto 45°C - 65°C.
Auto 65°C - 75°C.
Normal ECO 50°C.
Rapide 45°C (29 min).
Prélavage.

2 options:
Intensif/Délicat.
Power.

Caractéristiques

Système de paniers flexibles.
Tiroir à couverts.

Panier supérieur:
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
3 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.

Panier inférieur:
4 picots d'assiettes rabattables.
1 étagère rabattable.
Support pour verres.
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):
19/25, 16.5/27.5 jusqu'à 14/31 cm.
Capacité de 10 couverts.

Consommations

Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'eau pour le cycle de référence : 9.5 l.

Consommation électrique pour le cycle de référence : 0.66 kWh.
Niveau sonore 44dB (A) re 1 pW.

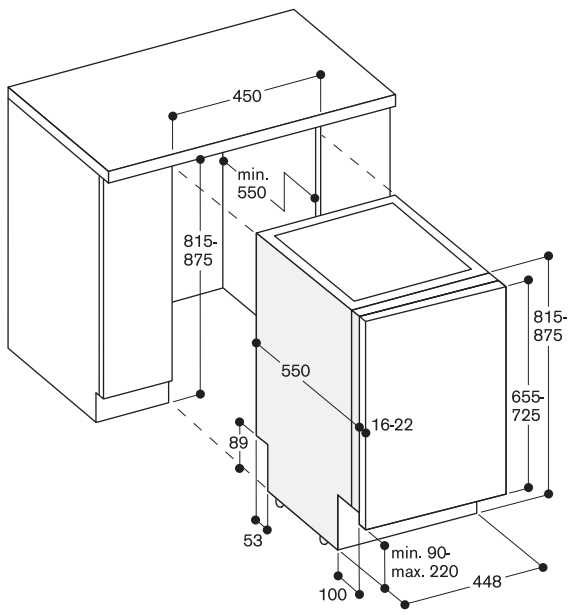
Conseils d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour l'utilisation du Time Light, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur panneau d'habillage).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.
Réglage des pieds arrières par l'avant.
Poids de la porte jusqu'à 7,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Pour une installation en hauteur, prévoir des ouvertures pour l'aération entrée et sortie d'air (mini. 150 cm²).

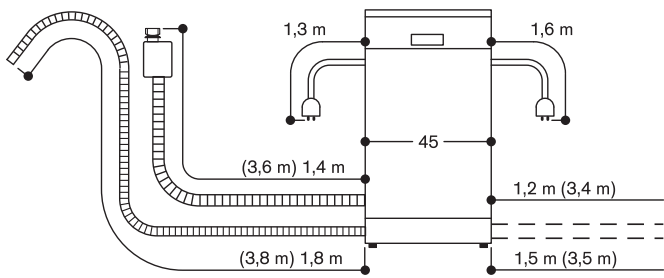
Conseils d'installation complémentaires comprenant aussi des indications sur les portes à coulisse en pages 380 à 387.

Valeurs de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.
Câble de raccordement avec prise.
Raccordement à l'eau 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.



Mesures de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



() Valeurs avec rallonge Aqua-Stop

Indications générales de montage des lave-vaisselle de 60 cm de large (sans porte à coulisse)

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 885 à 925 mm, dans la plupart des cas, prévoir un lave-vaisselle de 86,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

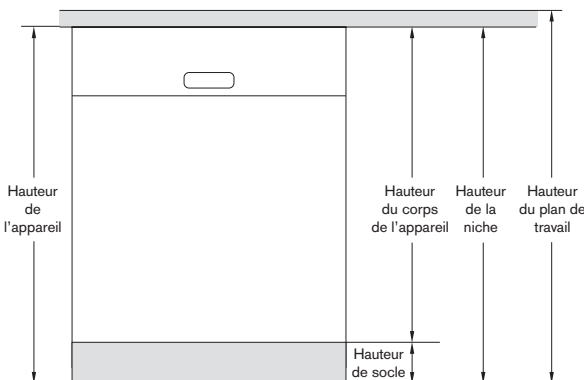
Si la hauteur de niche est de 865 ou 875 mm, c'est la hauteur de socle qui détermine le choix d'un appareil de 81,5 ou de 86,5 cm de haut (voir ci-dessous la matrice des correspondances).

Pour les lave-vaisselle avec Time-Light, il faut réduire la hauteur maximale du socle de 30 mm pour une lecture optimale de la projection au sol du temps restant.

Meuble bas

		Hauteur du corps 655-725 mm						Hauteur du corps 705-775 mm					
		Hauteur de niche en mm →											
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
Hauteur du socle en mm ↓	<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 6 (S)	1 6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	110	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
	120	1	1	1	1	1 (S/D)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)
	130	1	1	1	1	1	1 (S/D) 6	1 (S) 6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)
	140	1	1	1	1	1	1 (S) 6	1 (S/D) 6	6	6	6	6	6 (S/D)
	150	1	1	1	1	1	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6	6	6
	160	1	1	1	1	1	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6	6	6
	170		1	1	1	1	1	1 (S) 6	6	6	6	6	6
	180			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6
	190				1	1	1	1		6	6	6	6
	200					1	1	1			6	6	6
	210						1	1				6	6
	220							1					6

- 1 = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm. DF 480/DF 260/DI 260/DF 250 (S) = Solution spéciale
- 6 = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm. DF 481/DF 261/DI 261/DF 251 (S) = Solution spéciale
- (S) = Solution spéciale avec l'accessoire DA 021 000, support de plinthe pour alignement avec la porte.
- (D) = Solution spéciale avec un écart de 10 mm avec le plan de travail / sécurité enfant non disponible.



Possibilité d'installation des lave-vaisselle avec porte d'habillage plein verre DA 231

Meuble bas

Les portes d'habillage plein verre ne s'adaptent pas sur les modèles avec porte à coulisse.

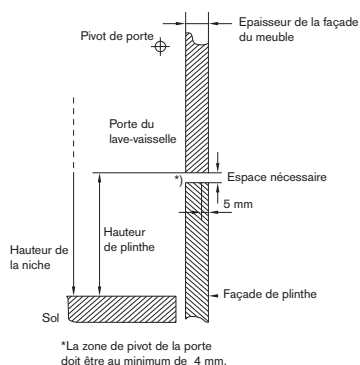
La porte d'habillage plein verre se règle en continu sur une hauteur de 49 mm.

		Hauteur du corps 670-720 mm						Hauteur du corps 720-770 mm					
		Hauteur de niche en mm →											
		815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
Hauteur du socle en mm ↓	95						6						
	105	1	1				6	6					
	115	1	1	1			6	6	6				
	125	1	1	1	1		6	6	6	6			
	135	1	1	1	1	1	6	6	6	6	6		
	145	1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6	
	155		1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6
	165			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6
	175				1	1	1	1		6	6	6	6
	185					1	1	1			6	6	6
	195						1	1				6	6
205							1					6	

- 1 = Lave-vaisselle hauteur 81.5 cm DF 260 165 / DF 250 161, porte plein verre DA 231 010
- 6 = Lave-vaisselle hauteur 86.5 cm DF 261 165 / DF 251 161, porte plein verre DA 231 110

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe non inclinée :

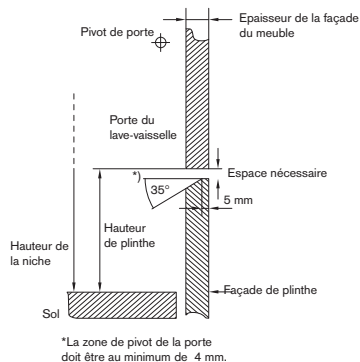
Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (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	18,5				
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21				
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					
	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	18,5				
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21				
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							

Mesures pour l'installation d'un lave-vaisselle au dessus d'une façade de plinthe inclinée :

Le tableau indique l'espace nécessaire entre la façade de la porte du lave-vaisselle et la façade de plinthe. Cela dépend de la hauteur de la niche, la hauteur de la plinthe et l'épaisseur du panneau d'habillage en cas d'utilisation d'un panneau d'habillage standard pour lave-vaisselle intégrable sous-plan.



Hauteur de la niche (mm)	Epaisseur du panneau d'habillage (mm)	Hauteur de la plinthe (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	13			
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14			
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							

Indications de montage pour lave-vaisselle porte à coulisse

Pour les hauteurs de niche de 815 à 860 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour les hauteurs de niche de 880 à 925 mm, dans la majorité des cas, prévoir un lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, indépendamment de la hauteur du socle.

Si la hauteur de niche est de 865 ou 875 mm, c'est la hauteur du socle qui détermine le choix d'un lave-vaisselle de 81,5 ou 86,5 cm de haut.

La nécessité de l'installation d'un lave-vaisselle à porte à coulisse dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d'habillage plein verre ne s'adaptent pas aux lave-vaisselle avec porte à coulisse.

		Hauteur du corps 655-750 mm									
		Hauteur de la niche en mm →									
		815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
↓ Hauteur du socle en mm	65	①									
	70	①	①								
	75	①	①	①							
	80	①	①	①	①						
	85	①	①	①	①	①					
	90	①	①	①	①	①	①				
	95	①	①	①	①	①	①	①			
	100	①	①	①	①	①	①	①	①		
	105	①	①	①	①	①	①	①	①	①	
	110	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	115	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	120	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	125	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	130	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	135	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	140	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	145	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	150	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	155	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	160	①	①	①	①	①	①	①	①	①	①
	165		①	①	①	①	①	①	①	①	①
	170			①	①	①	①	①	①	①	①
175				①	①	①	①	①	①	①	
180					①	①	①	①	①	①	
185						①	①	①	①	①	
190							①	①	①	①	
195								①	①	①	
200									①	①	
205										①	
210											
215											
220											

- ① = lave-vaisselle hauteur 81,5 cm, porte à coulisse, DF 480 162F et DF 260 165F
- ② = lave-vaisselle hauteur 86,5 cm, porte à coulisse, DF481 162F et DF 261 165F

	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7						
	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9						
	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12						
	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7					
	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9					
	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12					
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7				
	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9				
	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12				
	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7			
	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9			
	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12			
	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7	
	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9	
	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12	
	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5
	5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10
	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6
	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7
	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
		4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6
		4.5	5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8
	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7						
	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9						
	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12						
	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7					
	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9					
	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12					
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7				
	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9				
	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12				
	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7			
	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9			
	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12			
	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7		
	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9		
	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12		
	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5	7
	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5	9
	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10	12
	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	6	6.5
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7	7.5
	5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9	10
	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	6
	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6	6	7
	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8	9
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
		4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6	6
		4.5	5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5	8
			3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5
			4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5	5.5	6
			4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5	7.5
				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4	4.5	4.5
				4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5.5	5.5
				4.5	5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5	6.5
					3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4.5	4.5	4.5
					4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5	5	5.5
					4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	5.5	6	6	6.5

Accessoires lave-vaisselle

Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles avec rail pour coulissement sans effort sur tous les niveaux et à fermeture Softclose pour panier supérieur et inférieur.

Panier supérieur

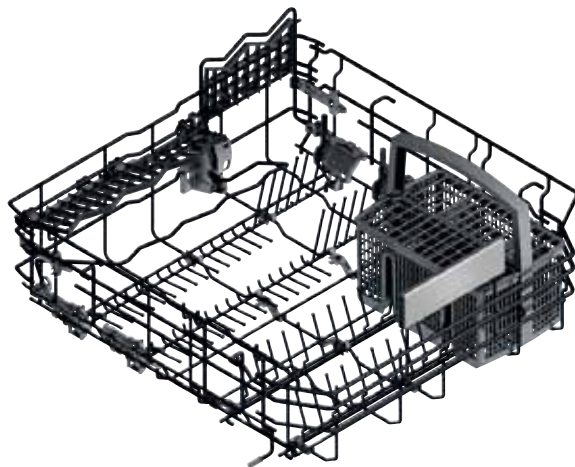
Le système de paniers flexibles offre plus de flexibilité et une meilleure préhension lors du rangement de la vaisselle dans les paniers.

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.
Entièrement extractible, avec rail pour coulissement sans effort et à fermeture Softclose.
Rackmatic sur 3 niveaux réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée facilitant la préhension du panier supérieur.



Panier inférieur

Supports à verre divisibles.
8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Panier à couverts.
Monté sur rails qui coulissent sans effort et à fermeture Softclose.
Poignée facilitant la préhension du panier inférieur.



Références / Références online*

DA 020 010 / 00670462 **60 €**

Barrettes de jonction (50,00 € HT) et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.

Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.

2 barrettes pour côté droit et gauche.

L x P en cm : 2,2 x 2,0.

Hauteur 62,2 cm.

DA 020 110 / 00670465 **60 €**

Barrettes de jonction (50,00 € HT) et de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

2 barrettes en inox servant à occulter l'espace entre le lave-vaisselle et le côté du meuble.

Permettent une meilleure fixation de l'appareil dans la niche.

2 barrettes pour côté droit et gauche.

L x P en cm : 2,2 x 2,0.

Hauteur 67,2 cm.



DA 021 000 / 00648174 **160 €**

Charnière (133,33 € HT) de support de plinthe pour alignement avec la porte.

Pour tous les lave-vaisselle intégration totale.

Solution d'encastrement pour hauteur de niche jusqu'à 92 cm.

La charnière se fixe sur le socle de l'appareil avant le montage de la plinthe du meuble.

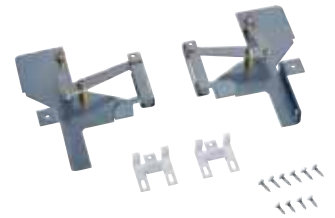
Hauteur de la partie haute de la porte du meuble scindée :

64,5-68 cm pour appareil

hauteur 81,5 cm.

69,5-73 cm pour appareil

hauteur 86,5 cm.



DA 041 160 / 00773654 **160 €**

Tiroir à couverts (133,33 € HT) avec rails pour coulissement facile.

Troisième niveau de rangement

au-dessus du panier supérieur.

Convient pour les couverts de grande

taille, les ustensiles de cuisine ou les

tasses à expresso. Elève la capacité du

lave-vaisselle à 13 couverts



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Références / Références online*

DA 041 061 / NC 140 €
 Tiroir à couverts (116,67 € HT)
 Flexi Plus 3e niveau, rails télescopiques inclus pour DF 250/251 largeur 60 cm. Tiroir supplémentaire 3e niveau au-dessus du panier supérieur Flexi Plus. Idéal pour grands couverts, ustensiles de cuisine et tasses expresso. Capacité 14 couverts si utilisation des 3 niveaux de paniers Flexi Plus.



DA 042 030 / 00646179 50 €
 Panier en aluminium (41,67 € HT) pour la protection des couverts en argent contre la corrosion. A placer directement dans le panier à couverts.
 L x H x P en cm : 5,5 x 20,2 x 4,1.



DA 043 060 / 00670481 90 €
 Panier spécial (75,00 € HT) évitant le basculement des tasses et pour le lavage des verres à long pied. Pour l'installation de ce panier, il faut rabattre les picots du panier inférieur. Peut contenir jusqu'à maxi. 12 verres à long pied ou 24 tasses.
 L x H x P en cm : 49 x 23 x 26.
 (Pour tous les lave-vaisselle de largeur 60 cm)



DA 043 000 / 00748245 30 €
 Support pour verres à long pied (25,00 € HT) à long pied. Permet un positionnement sécurisé de 4 verres à long pied, pendant le déroulement du programme et assure un résultat de lavage optimal. A placer dans le panier inférieur.



DA 231 010 / 00683156 610 €
 Porte plein verre (508,33 € HT) sur inox pour lave-vaisselle de 81,5 cm, réglable en hauteur jusqu'à 49 mm, hauteur de 67 à 71,9 cm.
 L x P en cm: 59 x 1,9.
 Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.



DA 231 110 / 00683157 610 €
 Porte plein verre (508,33 € HT) sur inox pour lave-vaisselle de 86,5 cm, réglable en hauteur jusqu'à 49 mm, hauteur de 72 à 76,9 cm.
 L x P en cm: 59 x 1,9.
 Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4,9 x 1,4.

GH 035 010 / 00466938 50 €
 Poignée 2 vis (41,67 € HT)
 Inox, longueur 35 cm.
 Intervalle de perçage 327 mm.



GH 045 010 / 00466942 60 €
 Poignée 2 vis (50,00 € HT)
 Inox, longueur 45 cm.
 Intervalle de perçage 427 mm.

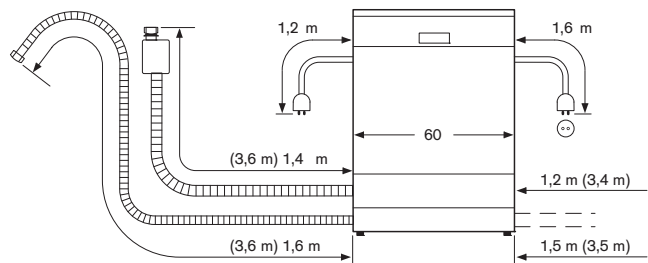


GZ 010 011 / 00350564 60 €
 Rallonge (50,00 € HT) pour Aqua-Stop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle. Rallonge pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau jusqu'à 3,6 m. A installer si le lave-vaisselle se situe à plus de 1,2 à 1,4 m du raccordement de l'eau. (voir schéma).



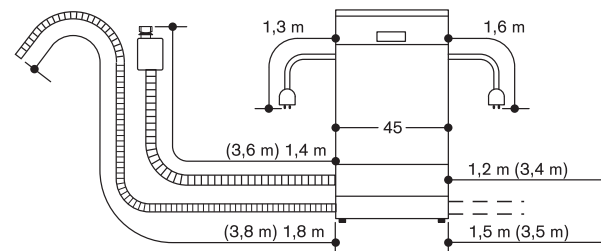
Mesures pour lave-vaisselle largeur 60 cm.

Valeurs entre () avec la rallonge Aqua-Stop GZ 010 011.



Mesures pour lave-vaisselle largeur 45 cm.

Valeurs entre () avec la rallonge Aqua-Stop GZ 010 011.



Lave-vaisselle



Type d'appareil		Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	
Appareil		Intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	
Couleur		Inox			
Hauteur appareil 81,5 cm		DI 260 112	DF 480 162		
Hauteur appareil 86,5 cm		DI 261 112	DF 481 162		
Hauteur appareil 81,5 cm avec porte à coulisse				DF 480 162F	
Hauteur appareil 86,5 cm avec porte à coulisse				DF 481 162F	
Largeur / Capacité					
Largeur	(cm)	60	60	60	
Nombre de couverts		12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³	
Taille des assiettes jusqu'à	(cm)	311/34 ²	311/34 ²	311/34 ²	
Consommations / Niveau sonore					
Classe d'efficacité énergétique		A++	A+++	A+++	
Classe d'efficacité de séchage		A	A	A	
Programme Test		Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	
Durée du programme Test		195	195	195	
Consommation d'eau	(l)	9,5	9,5	9,5	
Consommation d'énergie	(kWh)	0,9	0,8	0,8	
Consommation annuelle d'énergie (280 cycles) (5)	(kWh)	258	230	230	
Consommation annuelle d'eau (280 cycles) (5)	(l)	2,660	2,660	2,660	
Niveau sonore	(dB (re 1 pW))	42	43	43	
Consommation d'énergie en mode veille	(W)	0,5/0,5	0,5/0,5	0,5/0,5	
Programmes					
Nombre de programmes + Options		6 + 3	8 + 5	8 + 5	
Programmes		Auto 35° C-45° C	Auto 35° C-45° C	Auto 35° C-45° C	
		Auto 45° C-65° C	Auto 45° C-65° C	Auto 45° C-65° C	
		Auto 65° C-75° C	Auto 65° C-75° C	Auto 65° C-75° C	
			Intensif 70° C	Intensif 70° C	
		Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	
			Programme Nuit	Programme Nuit	
		Rapide 45° C	Rapide 45° C	Rapide 45° C	
		Prélavage	Prélavage	Prélavage	
	Options		Intensif/Délicat	Intensif/Délicat	Intensif/Délicat
			Power (59 min.)	Power (57 min.)	Power (57 min.)
			Demi-charge	Demi-charge	
		Ouverture automatique			
			Hygiène	Hygiène	
			Séchage Extra	Séchage Extra	
Caractéristiques					
Protection des verres avec Zéolite / Protection des verres		-/•	•/-	•/-	
Aque sensor / Sensor de charge		•/•	•/•	•/•	
Détection automatique des détergents combinés		•	•	•	
Régénération électronique		•	•	•	
Echangeur thermique		•	•	•	
Séchage basse température avec Zéolite		-	•	•	
Ouverture automatique de la porte		•	-	-	
Chauffe-eau sous la cuve		•	•	•	
Indicateur électronique de manque de sel / liquide de rinçage		•/•	•/•	•/•	
Indicateur de l'arrivée d'eau		•	•	•	
Affichage du temps restant		•	•	•	
Time Light : projection au sol du temps restant		-	•	-	
Info Light		-	-	•	
Eclairage intérieur optimal panneau arrière / spots LED		-/•	•/-	•/-	
Départ différé		24 h	24 h	24 h	
Service Digital (Home Connect) via Wifi ⁸		•	•	•	
Système de fermeture douce		•	•	•	
Triple système de filtrage		•	•	•	
Tiroir à couverts		DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	
Système de rails coulissant sans effort / fermeture Softclose		•/-	•/•	•/•	
Picots rabattables dans panier supérieur / panier inférieur		6/8	6/8	6/8	
Etagères rabattables dans panier supérieur / panier inférieur		4/2	4/2	4/2	
Rackmatic sur 3 niveaux		•	•	•	
Aquastop avec garantie		•	•	•	
Diffuseur multijets pour grands plats / Accessoire pour lavage des plats		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	
Gastro Norm / Support pour verres à longs pieds / Barrettes de finition inox		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	
Raccordement					
Raccord possible eau chaude / eau froide		•/•	•/•	•/•	
Puissance totale	(kW)	2.4	2.4	2.4	

• Equipement de série. - Non disponible.

¹ Appareils hauteur 81,5 cm. ² Appareils hauteur 86,5 cm. ³ Avec accessoire spécial DA 041 160. ⁴ Avec accessoire spécial DA 041 061. ⁵ Valeurs selon norme EU 1059/2010.

⁶ Consommation effective selon le type d'utilisation de l'appareil. ⁷ Accessoire spécial.

⁸ L'utilisation des fonctionnalités Home Connect dépend des Service Home Connect qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable	Tout intégrable

DF 260 165		DF 260 261	DF 250 161	DF 250 141
DF 261 165		DF 261 261	DF 251 161	

DF 260 165F				
DF 261 165F				

60	60	60	60	45
12/13 ³	12/13 ³	12/13 ³	13/14 ⁴	10
311/34 ²	311/34 ²	311/34 ²	311/34 ²	31

A++	A++	A++	A++	A+++
A	A	A	A	A
Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C
195	195	210	210	195
9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
0,9	0,9	0,92	0,92	0,66
258	258	262	262	188
2,660	2,660	2660	2,660	2,660
42	42	44	44	44
0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.1/0.1

6 + 3	6 + 3	6 + 2	6 + 3	6 + 2
Auto 35° C-45° C	Auto 35° C-45° C	Auto 35° C - 45° C	Auto 35° C-45° C	Auto 35° C-45° C
Auto 45° C-65° C	Auto 45° C-65° C	Auto 45° C - 65° C	Auto 45° C-65° C	Auto 45° C-65° C
Auto 65° C-75° C	Auto 65° C-75° C	Auto 65° C - 75° C	Auto 65° C-75° C	Auto 65° C-75° C

Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C	Normal Eco 50° C
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Rapide 45° C	Rapide 45° C	Rapide 45° C (29 min.)	Rapide 45° C	Rapide 45° C
Prélavage	Prélavage	Prélavage	Prélavage	Prélavage
Intensif/Délicat	Intensif/Délicat	Intensif/Délicat	Intensif/Délicat	Intensif/Délicat
Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (65 min.)

Ouverture automatique	Ouverture automatique			
-----------------------	-----------------------	--	--	--

Séchage Extra

-/•	-/•	-/•	-/•	•/-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
-	-	-	-	•
•	•	-	-	-
•	•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	-	•	-	•
-	•	-	•	-
-/•	-/•	-	-/•	-/•
24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
•	•	-	•	-
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	DA 041 160 ⁷	DA 041 061 ⁷	•
•/-	•/-	-/-	-/-	-/-
6/8	6/8	•/•	2/4	3/4
4/2	4/2	•/•	2/0	1/1
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•/-/-/•	•/-/-/•	•/-/-/•	•/-/-/-	•/-/-/-

•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
2.4	2.4	2.4	2.4	2.4



▼Nouveau

WM 260 163 1.740 €

Posable, encastrable (1.450,00 € HT)
sous-plan ou superposable
Largeur 60 cm, hauteur 84,8 cm

Lave-linge

WM 260

- Système intelligent iDos avec contrôle automatique de la dose de produit lessiviel et d'assouplissant pour un résultat de lavage optimal
- Tambour 9 kg avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °
- Nouveau moteur qui permet une meilleure performance, une plus grande durée de vie de l'appareil, une consommation d'énergie et un niveau sonore plus faibles
- Système anti-taches qui adapte le programme à chaque type spécifique de tache
- Combinaison parfaite avec WT 260 101
- Classe d'efficacité énergétique A+++

Bandeau de commande

Contrôle électronique.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Réglages par touches sensibles. Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles.
Pesée électronique pendant le chargement avec indication de dosage de produit lessiviel.
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.
Départ différé jusqu'à 24 h heures.
Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

AquaSensor® : optimise les consommations selon le degré de salissure.
Aquastop® avec garantie, sécurité 100% anti-fuite.
Débimètre.
Système anti-taches.
Sensor de charge.
Détection mousse.
Vitesse d'essorage de 400 à 1600 t/mn.
Fonction rajout de linge.
Détection anti-balourd, stabilisation automatique.
Système anti-froissage du linge.
Sécurité enfants.
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Programmes

Coton.
Coton Eco.
Entretien facile.
Rapide/Mixte.
Déliat/Soie.
Laine.
Chemises.
Super 15/30.
Hygiène.
Sport.
Jeans.
Automatique déliat.
Automatique Intensif.
Programmes additionnels: Duvets, Voilages, Essorage, Rinçage Plus, Nettoyage tambour, Vidange.

Options: Eco Perfect, SpeedPerfect, Lavage Plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Rinçage Plus, Programme Nuit silence, Prélavage, Anti-taches automatique.

Caractéristiques

Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.
2 réservoirs iDos pouvant contenir 1,3 L et 0,5 L de liquide de lavage ou d'assouplissant.
Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.
Éclairage intérieur du tambour.
Capacité variable automatique de 1 à 9 kg.

Consommations

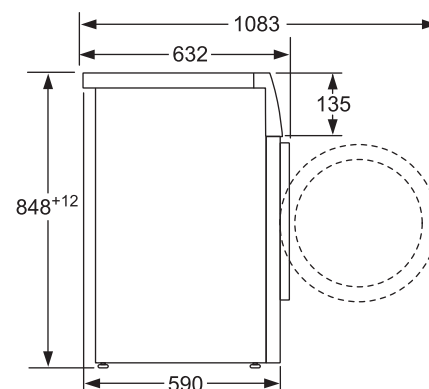
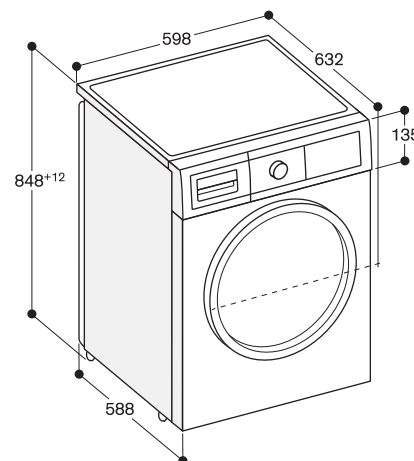
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.
Consommation d'eau 11220 l/an.
Consommation d'électricité 152 kWh/an.

Conseils d'installation

Charnières gauche.
Pieds réglables en hauteur.
Installation sous plan de travail possible: 85 cm.
Possibilité d'installer en colonne sous le WT 260 101 avec l'accessoire spécial correspondant.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 2,3 kW.
Câble de raccordement 2,10 m avec prise.
Connexion à l'eau 3/4 ".



Mesures en mm



▼Nouveau

WT 260 101 1.740 €

Posable, encastrable (1.450,00 € HT)
sous-plan ou superposable
Largeur 60 cm, Hauteur 84.2 cm

Accessoire en option

WA 032 001 140 €

Kit d'installation en (116,67 € HT)
colonne avec plateau coulissant.

Sèche-linge pompe à chaleur

WT 260

- Parfaitement combinable avec WM 260 163.
- Grand tambour avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °
- Auto-nettoyage du condenseur, confort maximal et basse consommation permanente
- Technologie pompe à chaleur
- Classe d'efficacité énergétique A+++

Bandeau de commande

Contrôle électronique.
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Réglages par touches sensibles. Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles. Affichage du déroulement du programme et du temps restant. Départ différé jusqu'à 24 h heures. Différents signaux sonores.

Caractéristiques techniques

Programmes de contrôle de l'humidité et de la durée.
Technologie pompe à chaleur.
Nettoyage automatique du condenseur.
Cycle anti-froissage en fin de programme.
Sécurité enfants.
Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.
La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la fonctionnalité des services Home Connect dans le pays respectif. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur: www.home-connect.com.

Programmes

Coton.
Entretien facile.
Textiles mixtes
Délicat.
Laine dans panier.
Froid.
Chaud.
Hygiène.
Super 40.
Serviettes.
Sport.
Duvets.
Couvertures.
Chemises.
Options: Repassage facile, Degré de séchage, Ajustement Degré de séchage, Défoilage anti-froissage, Séchage délicat.

Caractéristiques

Tambour avec structure en nid d'abeille.
Séchage de la laine sans qu'elle ne rétrécisse ni s'emmêle grâce au panier de séchage inclus.
Capacité variable automatique de 1 à 8 kg.
Eclairage intérieur du tambour.

Consommations

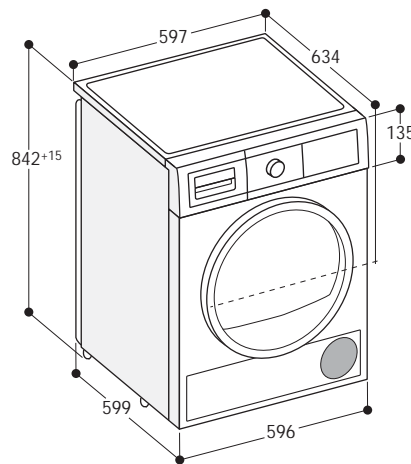
Classe d'efficacité énergétique A+++ pour une classification de A+++ à D.

Conseils d'installation

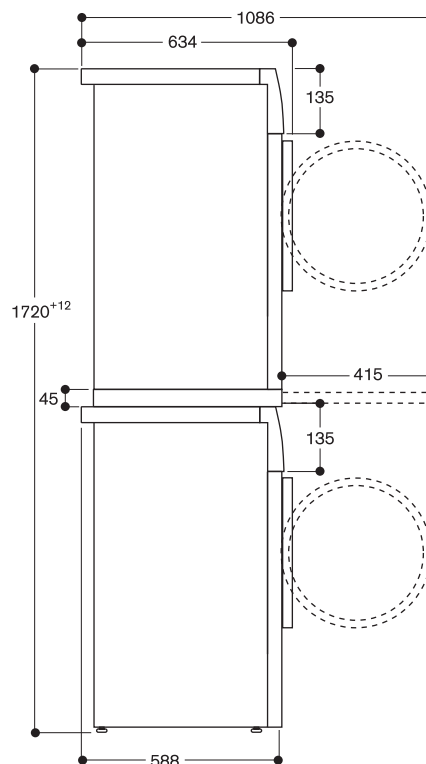
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84,2 cm.
Possibilité d'installer en colonne au-dessus de WM260163 avec l'accessoire spécial correspondant.

Valeurs de raccordement

Puissance absorbée : 1,0 kW.
Câble de raccordement 1,45 m avec prise.



Vue latérale WT 260 au-dessus WM 260 avec kit d'installation WA 032 001



Lave-linge



Type d'appareil	Machine à laver	
	WM 260 163	
Couleur	Blanc	
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P	(mm)	598 x 848 x 632
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	850
Charnière	Gauche / 180°	
Angle d'ouverture du hublot	(kg)	9
Données consommations / Niveau sonore		
Classe d'efficacité énergétique	A+++	
Classe d'efficacité d'essorage	A	
Consommation annuelle d'énergie (220 cycles de lavage) ¹	(kWh)	152
Consommation annuelle d'eau (220 cycles de lavage) ¹	(l)	11220
Consommation d'énergie appareil éteint / veille	(W)	0,12/0,43
Test programme 1	Coton / Eco perfect 60° C	
Test programme 2	Coton / Eco perfect 40° C éco	
Consommation d'énergie programme 1 charge complète / demi-charge / programme test 2 demi-charge	(kWh)	0,92/0,60/0,42
Vitesse d'essorage programme test 1	(rpm)	1,552
Durée du cycle programme test 1 charge complète / demi-charge / programme test 2 demi-charge	(min)	275/270/270
Niveau sonore lavage / essorage programme test 1	(dB)	47/73
Programmes		
Programmes de lavage	Coton Coton Eco Entretien Facile Rapide/mixte Délicat/soie Laine Chemises Super 15/30 Hygiène Sport Jeans Automatique Délicat Automatique Intensif	
Programmes additionnel	Duvets, Voilages, Essorage, Rinçage Plus, Nettoyer Tambour, Vidange	
Options	Eco Perfect iDos 1 iDos2 Speed perfect Rinçage plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Rinçage plus, Programme nuit silence, Prélavage, Anti-tâches automatique	
Température de lavage	(°C)	froid/30/40/60/90
Caractéristiques		
Contrôle électronique	•	
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles	•	
Voyant de charge du linge	•	
Système intelligent de dosage	•	
Indicateur de déroulement du programme	•	
Affichage du temps restant	•	
Départ différé	(h)	24
Indicateur de fin de programme	Lumineux/Sonore	
AquaSensor /capteur de débit	•/•	
Débitmètre/ stabilisation automatique	•/•	
Aquastop avec garantie	•	
Système anti-froissage du linge	•	
Sécurité enfant	•	
Nombre de bacs à produit pour système iDos	2	
Bacs à produit auto-nettoyant	•	
Grand tambour avec système Variosoft	•	
Eclairage intérieur	•	
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ²	•	
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	2,3
Longueur du câble de connection	(cm)	210
Longueur du tuyau d'arrivée d'eau	(cm)	150
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau	(cm)	150
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100

• Equipement de série.

¹ Consommation effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.



Type d'appareil	Sèche-linge	
	WT 260 101	
Couleur	Blanc	
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimension de l'appareil L x H x P	(mm)	597 x 842 x 634
Hauteur de l'appareil pour une installation sous-plan	(mm)	842
Charnière	Droite/reversible	
Angle d'ouverture du hublot	(°)	180
Capacité	(kg)	9
Données consommations / Niveau sonore		
Classe d'efficacité énergétique	A+++	
Consommation annuelle d'énergie (160 cycles) ¹	(kWh)	175
Programme test	Coton séchage prêt à ranger	
Niveau sonore	(dB)	62
Programmes		
Programmes de lavage	Coton	
	Entretien facile	
	Textiles mixtes	
	Délicat	
	Laine dans panier	
	Froid	
	Chaud	
	Hygiène	
	Super 40	
	Serviettes	
	Sports	
	Duvets	
	Couvertures	
	Chemises	
Options	Mémoire 1 et 2	
	Repassage facile, Degré de séchage, Ajustement degré de séchage, Défouillage anti-froissage, Séchage délicat	
Caractéristiques		
Contrôle électronique	•	
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles	•	
Indicateur de déroulement du programme	•	
Affichage du temps restant	•	
Départ différé	(h)	24
Indicateur de fin de programme	Display / sonore	
Technologie de pompe à chaleur ¹	•	
Nettoyage automatique du condenseur	•	
Système anti-froissage du linge à la fin du programme	•	
Sécurité enfant	•	
Tambour en inox avec structure en nid d'abeille	•	
Hublot en verre	•	
Eclairage intérieur	•	
Module WiFi intégré pour les services mode digital (Home Connect) ²	•	
Raccordement		
Puissance totale	(kW)	1,0
Longueur du câble de connexion	(cm)	145
Hauteur de vidange maximum	(cm)	100

• Standard.

¹ Consommation effective suivant le type d'utilisation de l'appareil.

² Dépend de la disponibilité des services Home Connect dans chaque pays.



Home Connect / Accessoires

Home Connect	412
Système Gastro Norm	413
Poignées pour meubles	414

La maison connectée.

Gaggenau et Home Connect*



Gaggenau, la différence.

Le futur de la cuisine ne fait que commencer. L'application Home Connect permet aux amateurs de cuisine de préchauffer le four, de mettre en marche la ventilation, de démarrer le cycle du lave-vaisselle, de commander des accessoires sur la boutique en ligne, de télécharger des notices d'utilisation et de faire contrôler un appareil par un technicien, tout cela à distance.

L'interaction avec différents systèmes de domotique fait de la cuisine le cœur de la maison connectée. Ainsi, l'assistant personnel Amazon Alexa peut préparer un café ou activer la ventilation, tout en vérifiant le temps de cuisson restant.

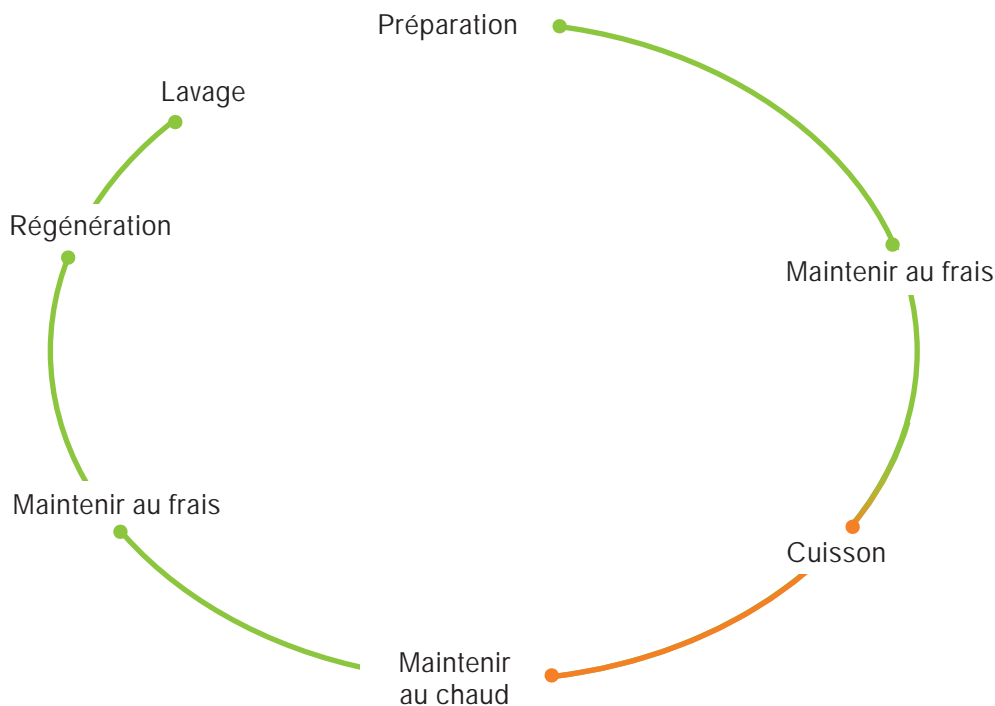
- Connecté :
Commande** et surveillance à distance.
Télédiagnostic par un technicien en ligne.
- Pratique :
Achat d'accessoires sur la boutique en ligne,
téléchargement de notices d'utilisation et accès
à notre réseau de partenaires.
- Intégré :
Compatibilité avec différents systèmes de domotique.

Et ce n'est que le début.
Explorez toutes les possibilités sur home-connect.com.

*La disponibilité des fonctionnalités de l'application Home Connect dépend des services Home Connect proposés dans le pays concerné. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations sur : www.home-connect.com.

**Non disponible pour les tables de cuisson, qui ne sont pas conçues pour une utilisation sans surveillance. La cuisson doit être effectuée sous surveillance.

Le système Gastro Norm fait partie des ustensiles de base de la cuisine professionnelle. Il permet un déroulement optimal et une organisation efficace du travail en cuisine. Les plats sont préparés, cuisinés, tenus au chaud, conservés au frais ou même régénérés dans des récipients de taille standard. Ces récipients sont compatibles avec nos appareils de froid Vario Série 200, les fours vapeur et combi-vapeur et les lave-vaisselle.



Préparation.

Pour une préparation dans un évier au format Gastro Norm.

Réfrigération.

Pour un maintien au frais dans les appareils de froid Vario Série 200.

Cuisson.

Pour une cuisson dans les fours vapeur et combi-vapeur BS/BSP, et dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Maintenir au chaud.

Pour un maintien au chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénération.

Pour régénérer dans les fours vapeurs et combi-vapeur BS/BSP, ou réchauffer dans les fours BO/BOP en combinaison avec le rail télescopique BA 018 / BA 016.

Lavage.

Un lavage et un séchage optimal dans nos lave-vaisselle grâce au support pour plats Gastro Norm.

Les accessoires du système Gastro Norm

Les accessoires du système Gastro Norm Gaggenau sont utilisables dans différents appareils Gaggenau.

Récipients Gastro Norm

GN 114/124/144/154

Ces récipients solides et de haute qualité, destinés à la cuisson vapeur, peuvent aussi être utilisés pour le maintien au frais dans le réfrigérateur ou bien le service à table. Ils sont livrables en inox ou avec un revêtement anti-adhérent. Les deux types sont lavables au lave-vaisselle. Les récipients anti-adhérents sont faciles à nettoyer car ils empêchent les aliments d'adhérer. Pour une cuisson simultanée de plusieurs aliments, les plats GN 2/3 livrés avec les fours vapeur et combi-vapeur peuvent se combiner avec des plats plus petits GN 1/3 qui sont disponibles en tant qu'accessoires.

Références / Références online*

GN 114 130 / 00677877 **80 €**
Récipient (66,67 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 114 230 / 00358656 **120 €**
Récipient (100,00 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
non perforé, profondeur 40 mm, 3 l



GN 124 130 / 00571634 **90 €**
Récipient (75,00 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 124 230 / 00357307 **130 €**
Récipient (108,33 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
perforé, profondeur 40 mm, 3 l



GN 144 130 / 00577846 **110 €**
Récipient (91,67 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent,
non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 144 230 / 00577847 **120 €**
Récipient (100,00 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent,
non perforé, profondeur 40 mm, 3 l



GN 154 130 / 00577848 **130 €**
Récipient (108,33 € HT)
Gastro Norm, GN 1/3 anti-adhérent,
perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l



GN 154 230 / 00577849 **140 €**
Récipient (116,67 € HT)
Gastro Norm, GN 2/3 anti-adhérent,
perforé, profondeur 40 mm, 3 l



Couvercles Gastro Norm

GN 410

Les couvercles Gastro Norm servent à couvrir les récipients Gastro Norm aux formats GN 1/3 et GN 2/3. Leur utilisation permet le stockage et la conservation optimale des aliments et mets préparés, dans les appareils de froid Vario Série 200.

Références / Références online

GN 410 130 / 00571636 **40 €**
Couvercle (33,33 € HT)
Gastro Norm en inox GN 1/3
Utilisation avec les plats Gastro Norm GN 1/3



GN 410 230 / 00571637 **60 €**
Couvercle (50,00 € HT)
Gastro Norm en inox GN 2/3
Utilisation avec les plats Gastro Norm GN 2/3



Faitout en fonte Gastro Norm

GN 340

Faitout Gastro Norm GN 2/3. Hauteur 165 mm. Anti-adhérent. Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout. Utilisation indépendante du plat et/ou du couvercle (hauteur 100 mm / 65 mm). Se positionne dans le four avec l'accessoire rail télescopique BA 018 / BA 016 + résistance de chauffe (à commander séparément). S'utilise également dans le four vapeur ou combi-vapeur en l'insérant directement dans les rails d'insertion latéraux.

Références / Références online*

GN 340 230 / 00570316 **540 €**
Faitout Gastro Norm (450,00 € HT)
en fonte d'aluminium, GN 2/3
Hauteur 165 mm



Teppan Yaki

GN 232

Références / Références online*

GN 232 110 / 00573431 **450 €**
Teppan Yaki (375,00 € HT)
composé de matériaux
multi-couches, GN 1/1.
Pour table induction Full Zone
CX 480.
LxPxH = 530 x 325 x 20 mm



GN 232 230 / 00573429 **400 €**
Teppan Yaki (333,33 € HT)
composé de matériaux
multi-couches, GN 2/3
Pour table induction Full Zone
CX 480.
LxPxH = 353 x 325 x 20 mm



* Références pour commander sur la boutique en ligne www.gaggenau.com, « eShop »
Les prix indiqués sont évolutifs et ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Pour une parfaite harmonie entre vos meubles de cuisine et votre électroménager, Gaggenau vous propose des poignées assorties aux appareils de froid de la gamme Vario et aux fours de la Série 200.

En fonction de la longueur, les poignées sont livrées avec 2 ou 3 vis.

Poignées avec 2 vis

Références / Références online*

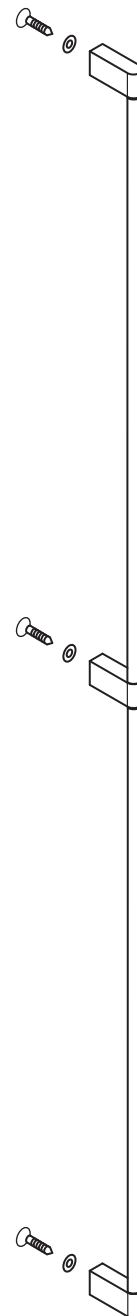
GH 017 010 / 00576085	40 €
Inox, assorti à BSP/BMP, longueur 17,3 cm.	(33,33 € HT)
Intervalle de perçage 150 mm.	
GH 020 010 / 00466932	40 €
Inox, longueur 20 cm.	(33,33 € HT)
Intervalle de perçage 177 mm.	
GH 025 010 / 00466934	50 €
Inox, longueur 25 cm.	(41,67 € HT)
Intervalle de perçage 227 mm.	
GH 030 010 / 00466936	50 €
Inox, longueur 30 cm.	(41,67 € HT)
Intervalle de perçage 277 mm.	
GH 031 010 / 00576086	50 €
Inox, assorti à BOP, longueur 30,5 cm.	(41,67 € HT)
Intervalle de perçage 282 mm.	
GH 035 010 / 00466938	50 €
Inox, longueur 35 cm.	(41,67 € HT)
Intervalle de perçage 327 mm.	
GH 040 010 / 00466940	60 €
Inox, longueur 40 cm.	(50,00 € HT)
Intervalle de perçage 377 mm.	
GH 045 010 / 00466942	60 €
Inox, longueur 45 cm.	(50,00 € HT)
Intervalle de perçage 427 mm.	
GH 050 010 / 00466944	60 €
Inox, longueur 50 cm.	(50,00 € HT)
Intervalle de perçage 477 mm.	
GH 060 010 / 00466946	80 €
Inox, longueur 60 cm.	(66,67 € HT)
Intervalle de perçage 577 mm.	
GH 070 010 / 00466948	90 €
Inox, longueur 70 cm.	(75,00 € HT)
Intervalle de perçage 677 mm.	
GH 080 010 / 00466950	100 €
Inox, longueur 80 cm.	(83,33 € HT)
Intervalle de perçage 777 mm.	
GH 090 010 / 00466952	120 €
Inox, longueur 90 cm.	(100,00 € HT)
Intervalle de perçage 877 mm.	

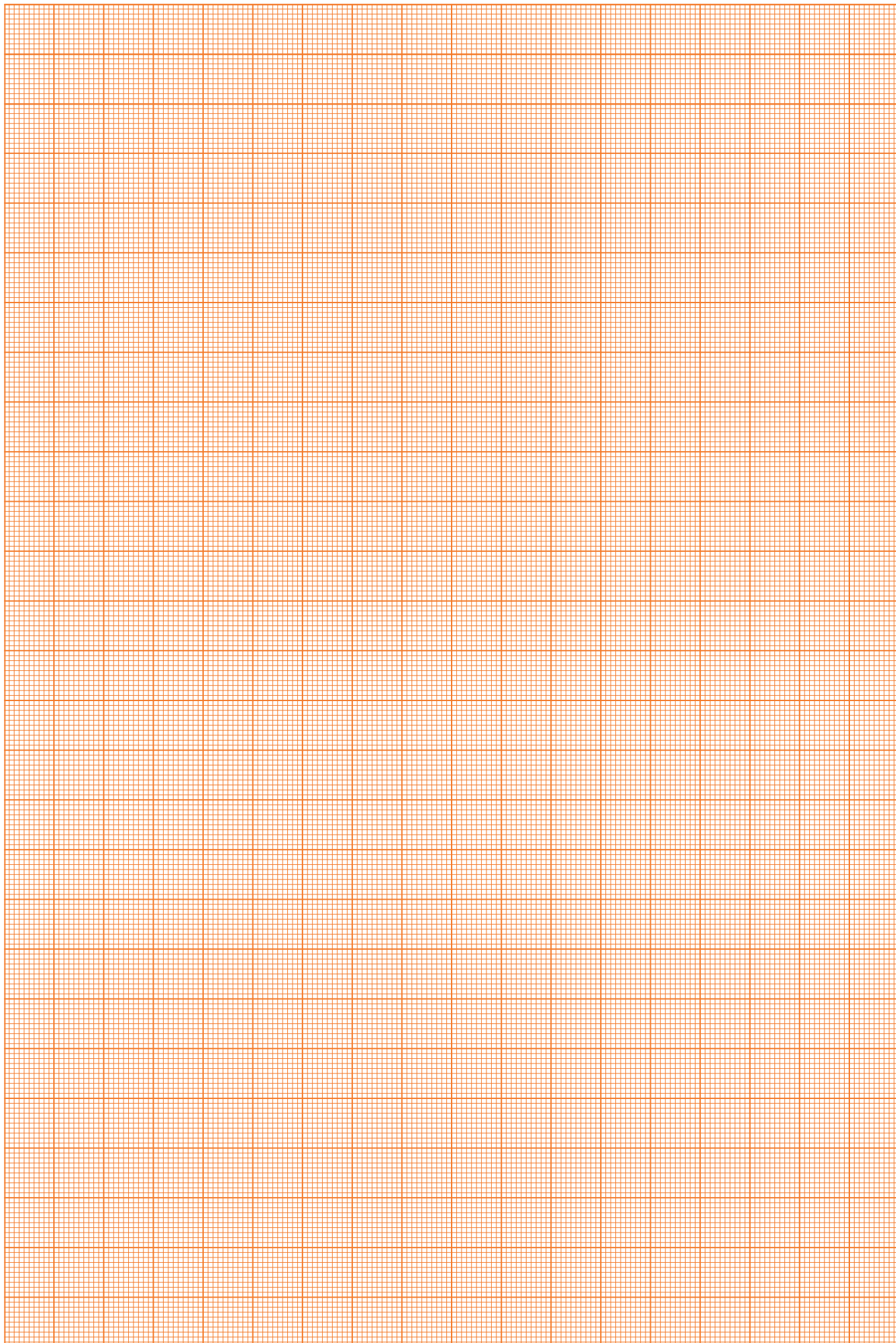


Poignées avec 3 vis

Références / Références online*

GH 110 010 / 00466954	140 €
Inox, longueur 110 cm.	(116,67 € HT)
Intervalle de perçage 538,5 mm.	
GH 120 010 / 00466956	150 €
Inox, longueur 120 cm.	(125,00 € HT)
Intervalle de perçage 588,5 mm.	
GH 140 010 / 00466958	170 €
Inox, longueur 140 cm.	(141,67 € HT)
Intervalle de perçage 688,5 mm.	
GH 160 010 / 00466960	190 €
Inox, longueur 160 cm.	(158,33 € HT)
Intervalle de perçage 788,5 mm.	
GH 180 010 / 00466962	210 €
Inox, longueur 180 cm.	(175,00 € HT)
Intervalle de perçage 888,5 mm.	
GH 200 010 / 00466964	240 €
Inox, longueur 200 cm.	(200,00 € HT)
Intervalle de perçage 988,5 mm.	





Les prix indiqués ici sont les prix publics indicatifs définis par le fabricant à la date d'impression (les prix figurant en orange et en vert se comprennent en Euros toutes taxes comprises (TVA 20%), les prix en noir se comprennent hors taxes). En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente auxquels s'ajoute l'Eco-participation (décret n° 2005/829 du 20 juillet 2005 et 2014/928 du 19 août 2014).

Eco-participation à partir du 01/04/2018 :

- Four, lave vaisselle, lave linge, sèche linge, cuisinière :
8,33 € HT / 10,00 € TTC
- Appareils de Froid :
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids inférieur ou égal à 40 kg : 8,33 € HT / 10,00 € TTC
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 40 kg et inférieur ou égal à 80 kg : 15 € HT / 18,00 € TTC
 - Réfrigérateur, congélateur et cave à vin d'un poids supérieur à 80 kg : 19,17 € HT / 23,00 € TTC
- Hotte, table de cuisson, domino, tiroir chauffe plat : 4,17 € HT / 5,00 € TTC
- Micro-ondes: 2,50 € HT / 3,00 € TTC
- Machine à café intégrable: 0,25 € HT / 0,30 € TTC

Photographies, descriptions et schémas indicatifs et non contractuels.
La responsabilité de BSH ne pourra non plus être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document.
Les produits présentés dans ce catalogue constituent une partie seulement de la totalité des produits commercialisés par BSH France. Les photos sont non contractuelles et toute erreur typographique sur les prix ou références produits n'engagera pas la responsabilité de la Société qui se réserve le droit d'appliquer le prix réel.
Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle.

BSH Electroménager, 26 avenue Michelet - 93 401 Saint-Ouen Cedex
R.C.S. Bobigny B 341 911 790 - Gaggenau, marque déposée par BSH Hausgeräte GmbH.



Gaggenau, la différence.

Service consommateurs :

Conseils personnalisés, recherche d'un revendeur, mise en service et prestation professionnelle d'entretien.

CS 50037, 93406 Saint-Ouen Cedex

0 892 698 310 Service 0,40 € / min
+ prix appel

Lundi au vendredi : 8h30-12h et 14h-17h30

Commandez directement accessoires et consommables, 24h/24, 7j/7, via la «Boutique» de notre site www.gaggenau.com

Rejoignez-nous sur mygaggenau.fr

Cours de cuisine, événements culinaires, recettes de chefs.

Showroom Paris

(visites sur rendez-vous)

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Interventions à domicile :

Par téléphone : 01 40 10 42 12

accessible 24h/24, 7j/7

(prix d'un appel local, hors jours fériés)

En ligne : www.gaggenau.com/fr/service

Retrouvez nos publications sur :

Instagram

Pinterest

Vimeo

www.gaggenau.com