

Livre technique Gaggenau
Avril 2018



GAGGENAU

Le guide définitif pour la **cuisine définitive**.

Le monde de Gaggenau est entre vos mains.

Nos produits technologiquement avancés ont une performance exceptionnelle, sont fabriqués sans compromis et sont conçus pour être appréciés autant pour leur design que pour leur commande intuitive.

Ce manuel complet permettra la création fluide, presque sans efforts, de la cuisine de votre client. Tout y est : clairement et soigneusement présenté, facile à trouver et tout à fait complet. Découvrez-le par vous-même.

Gaggenau, la différence.

Fours Série 400	2
Fours Série 200	48
Four EB 333	80
Appareils de cuisson Vario	86
Tables de cuisson	150
Appareils d'aspiration	194
Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	284
Lave-vaisselle	358
Home Connect/Accessoires	386



Fours Série 400

Check-list des possibilités de combinaisons Série 400	4
Instructions pour l'installation de fours et combinaisons Série 400	8
Fours Série 400	10
Fours combi-vapeur Série 400	16
Fours micro-ondes combinés Série 400	22
Machine à espresso full automatique Série 400	24
Tiroir sous vide Série 400	28
Tiroirs chauffants Série 400	29
Accessoires et accessoires en option Série 400	32
Caractéristiques techniques Série 400	38

4 Check-list des possibilités de combinaisons Série 400

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, micro-ondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

En général :

- Tous les appareils présentés sont disponibles avec des portes inox revêtus de verres.
- Lorsque plusieurs appareils sont cités (BS/BM), le premier appareil est représenté.

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

- à ce que les charnières soient du même côté.
- au fait que les charnières (droites/gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- à ce que la largeur des appareils soit identique.
- à ce que les multidisplays des deux appareils soient placés l'un contre l'autre.
- à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.

- à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lave-vaisselle fait 60 cm de large. Une porte inox revêtu de verre est disponible en option.

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

- à ce que les charnières de porte soient placées à l'extérieur afin de permettre l'ouverture totale de la porte.
- au fait que les charnières (droites/gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- à ce qu'il y ait un espace de 10 mm entre les deux appareils.
- au fait que le four combi-vapeur, micro-ondes combiné ou l'espresso doivent, en combinaison avec un tiroir chauffant (14 cm de hauteur), avoir une hauteur d'un four de 60 cm de large.
- à ce que les commandes des appareils soient tous vers le haut ou tous vers le bas.

BO four
BS four combi-vapeur/four vapeur
BM combi micro-ondes/micro-ondes
CM espresso
WS tiroir chauffant
DF lave-vaisselle

Combinaison verticale, appareils 76 cm de largeur



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

- BX 480
- WS 482

Combinaison de 4 appareils, 76 cm de largeur



- BS 485/BM 485
- BO 481

- BS 484/BM 484
- BO 480

Combinaisons horizontales, appareils 76 cm de largeur



- BO 481

- BO 480

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur



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

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

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

- 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 horizontales, appareils 60 cm de largeur



- BO 471/BO 451/
BO 421



- BO 470/BO 450/
BO 420



- BO 471/BO 451/
BO 421



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



- BO 471/BO 451/
BO 421



- CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



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



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



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



- CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



- BO 471/BO 451/
BO 421



- CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



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



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



- CM 470/CM 450
• WS 461/DV 461



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

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant



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



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

6 Check-list des possibilités de combinaisons Série 400

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, micro-ondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

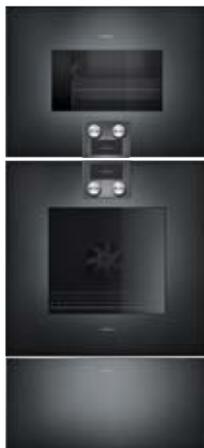
En général :

- Tous les appareils présentés sont disponibles avec des portes plein verre en Gaggenau Anthracite.
- Lorsque plusieurs appareils sont cités (BS/BM), le premier appareil est représenté.

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

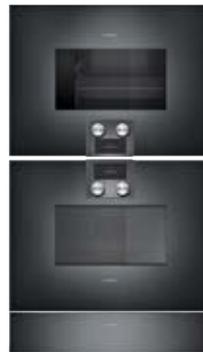
- à ce que les charnières soient du même côté.
- au fait que les charnières (droites/gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- à ce que les multidisplays des deux appareils soient placés l'un contre l'autre.
- à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.
- à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lave-vaisselle fait 60 cm de large. Une porte inox revêtu de verre est disponible en option.



•BS 474/BM 454
•BO 470/BO 420
•WS 462



•BM 454/BS 474
•BO 470/BO 420
•WS 462



•BS 474/BM 454
•BM 450
•WS 461/DV 461



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



•BO 470/BO 420
•DF



•BS 470/BM 450
•DF



•CM 470/CM 450
•DF

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

- à ce que les charnières de porte soient placées à l'extérieur afin de permettre l'ouverture totale de la porte.
- au fait que les charnières (droites/gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- à ce qu'il y ait un espace de 10 mm entre les deux appareils.
- au fait que le four combi-vapeur, micro-ondes combiné ou l'espresso doivent, en combinaison avec un tiroir chauffant (14 cm de hauteur), avoir une hauteur d'un four de 60 cm de large.
- à ce que les commandes des appareils soient tous vers le haut ou tous vers le bas.

BO four

BS four combi-vapeur/four vapeur

BM combi micro-ondes/micro-ondes

CM espresso

WS tiroir chauffant

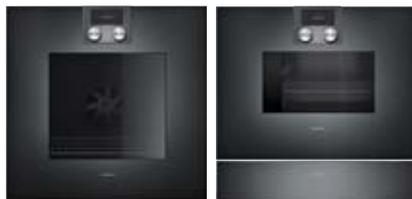
DF lave-vaisselle

Combinaisons horizontales, appareils 60 cm de largeur



•BO 471/BO 421

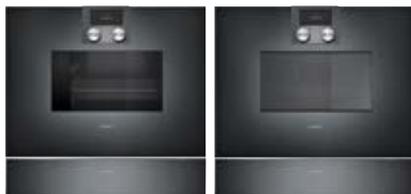
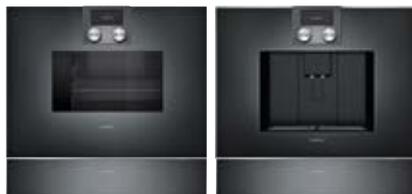
•BO 470/BO 420



•BO 471/BO 421

•BS 470/BM 450
•WS 461/DV 461

•BO 471/BO 421

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

•BO 471/BO 421

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

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant

•BS 475/BM 455
•BO 471/BO 421•BM 454/BS 474
•CM 470/CM 450
•WS 461/DV 461

Pour les appareils BO/BX/BS/BM/WS/DV/CM

Instructions générales

Installation derrière des portes de meubles de cuisine

Des dispositifs appropriés doivent être prévus pour empêcher les portes de se fermer lorsque l'appareil chauffe ou se refroidit (fonctionnement du ventilateur).

Combinaison de fours et d'appareils de réfrigération Vario 400

Veillez vérifier les conseils d'installation concernant les appareils de réfrigération Vario 400 afin d'empêcher la porte du réfrigérateur de heurter la poignée du four.

Installation côte à côte

Lorsque les appareils sont placés côte à côte, l'espace libre entre les appareils doit être d'au moins 10 mm (cela correspond à la mesure extérieure standard d'un meuble de cuisine de 600 ou 762 mm). Pour les meilleures possibilités d'ouverture, les poignées doivent être placées au milieu (c'est-à-dire en face l'une de l'autre).

Passage d'air nécessaire aux bords de la porte

Les fours Gaggenau de la Série 400 sont fournis avec entrée d'air frais pour refroidissement sur le bord supérieur et les côtés des portes. L'air chaud est soufflé au niveau du bord inférieur de la porte. Dans le cas des fours combinés avec vapeur ainsi que des fours à vapeur, l'entrée d'air est située sur les côtés de la porte et les sorties d'air chaud et de vapeur se trouvent au niveau du bord supérieur de la porte. Afin d'empêcher la surchauffe des appareils et pour garantir leur bon refroidissement après fonctionnement, des espaces libres minimums appropriés par rapport aux chants des meubles de cuisine doivent être préservés.

Les mesures indiquées sur le schéma s'appliquent à tous les appareils. Les éléments suivants doivent également être vérifiés :

L'espace au-dessus des appareils BS :

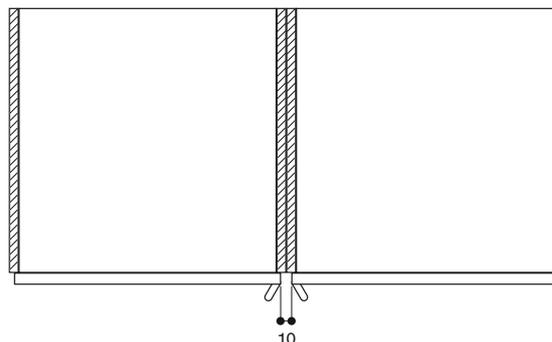
Ne pas installer d'autres appareils électriques au-dessus du BS. Il est recommandé de ne pas installer de poignée horizontale sur le meuble de cuisine au-dessus du BS. Si le bord de la porte du meuble dépasse de plus de 20 mm du bord avant de la niche du meuble, le bord de la porte doit pouvoir résister à la vapeur comme dans le cas d'un lave-vaisselle. Il est possible que de la vapeur pénètre dans le meuble.

L'espace en dessous des appareils.

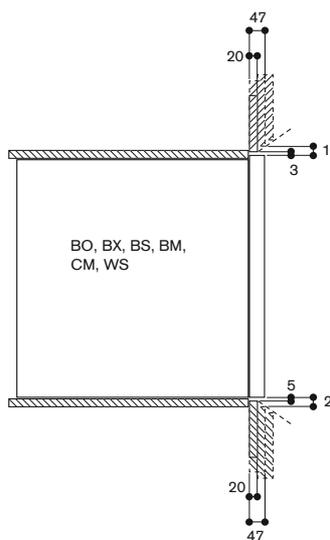
WS/DV :

Lorsque l'appareil n'a pas de poignée, il faut veiller à ce que l'espace d'accès au bord inférieur soit suffisant si l'épaisseur de la porte du meuble de cuisine est supérieure à 20 mm par rapport à la niche du meuble.

Installation côte à côte

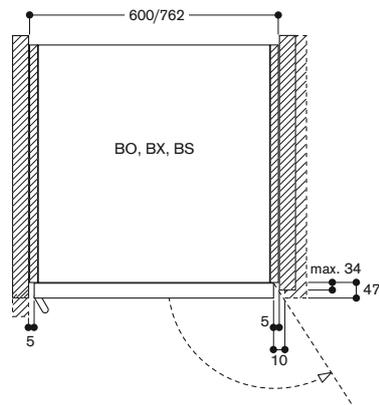


Passage d'air aux côtés latéraux, en dessous et au-dessus



Espace d'ouverture latérale

Dans les cas où les épaisseurs des portes des meubles de cuisine sont plus grandes ou quand les faces latérales dépassent de max. 34 mm la partie avant du bord du caisson du meuble, la distance minimale du côté des charnières est suffisante pour l'amenée d'air et pour un angle d'ouverture de la porte de 120°. Au-dessus de cela, une distance de 10 mm ou plus est nécessaire. Si nécessaire, le côté de la poignée peut être recouvert d'un panneau latéral pour autant que la distance minimale soit respectée.

Passage d'air sur les côtés



Four double Série 400
Largeur 76 cm

Commande au centre :

Charnières à droite

BX 480-111 € 8.385,-*
Inox revêtu de verre.

Charnières à gauche

BX 481-111 € 8.385,-*
Inox revêtu de verre.

Accessoires compris

2 tôles à pâtisserie émaillées,
résistantes à la Pyrolyse.
1 tournebroche.
2 grilles.
2 tôles de rôtissage avec grille.
1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 018-105 € 420,-*
Tiroir télescopique.

Rails entièrement télescopiques avec
cadre en fonte émaillée.

BA 028-115 € 90,-*
Lèchefrite, émaillée.
30 mm de profondeur.

BA 038-105 € 90,-*
Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 058-115 € 125,-*
Résistance chauffante pour
pierre à pain et à pizzas et pour
faitout Gastronorm.

BA 058-133 € 260,-*
Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance
chauffante à commander séparément).

BS 020-002 € 60,-*
Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium
coulé GN ⅓, 165 mm de hauteur,
antiadhésif.

BX 48.-111

- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- 2 x 110 volume utile en litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte + ⅓ sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole + ⅓ voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Chaleur tournante + ⅓ sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Fermentation.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180 °.

Equipement

Sonde thermométrique intégrée avec arrêt automatique (uniquement dans le four du bas).
Tournebroche (uniquement dans le four du bas).
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
10 W éclairage halogène latéral.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.
Gagganau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

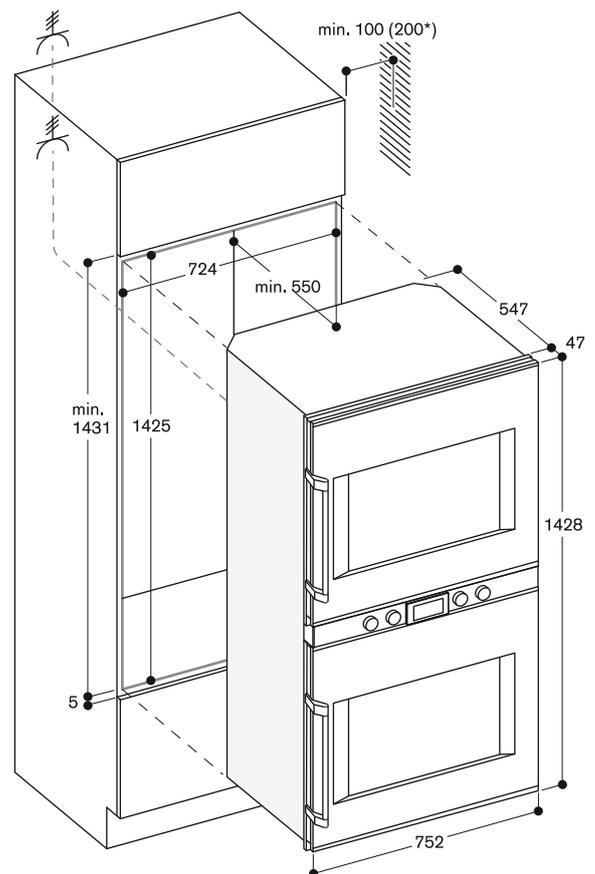
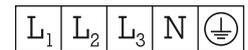
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 47 mm.
Distance à partir du corps du meuble jusqu'à l'avant de la poignée, 94 mm.
Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90 °.

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.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 9,2 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en combinaison avec BA 018-105



Four Série 400
Largeur 76 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite	
BO 480-111	€ 5.650,-*
Inox revêtu de verre.	

Charnières à gauche	
BO 481-111	€ 5.650,-*
Inox revêtu de verre.	

Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 tournebroche.
- 1 grille.
- 1 tôle de rôtissage avec grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires d'installation

BA 478-110	€ 60,-*
Poignée en inox. 366 mm de long.	

Accessoires en option

BA 018-105	€ 420,-*
Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	
BA 028-115	€ 90,-*
Lèchefrite, émaillée. 30 mm de profondeur.	
BA 038-105	€ 90,-*
Grille, chromée. Sans ouverture à l'avant, avec pieds.	
BA 058-115	€ 125,-*
Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.	
BA 058-133	€ 260,-*
Pierre à pain et à pizzas. Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).	
BS 020-002	€ 60,-*
Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.	
GN 340-230	€ 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.	

BO 48.-111

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Capacité, 110 litres

Modes de cuisson

- Chaleur tournante.
- Chaleur tournante Eco.
- Chaleur voûte + sole.
- Chaleur voûte + 1/3 sole.
- Chaleur voûte.
- Chaleur sole + 1/3 voûte.
- Chaleur sole.
- Chaleur tournante + sole.
- Chaleur tournante + 1/3 sole.
- Gril grande surface + chaleur tournante.
- Gril grande surface.
- Compact Gril.
- Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
- Cuisson dans faitout en fonte.
- Fermentation.
- Décongélation.
- Maintien au chaud.

Commande

- Ouverture automatique de la porte.
- Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
- Affichage texte clair en 25 langues.
- Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180 °.

Equipement

- Sonde thermométrique avec extinction automatique.
- Tourne-broche.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
- 60 W éclairage halogène au-dessus.
- 2 x 10-W éclairage halogène latéral.
- Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

- Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.
- Sécurité enfants.
- Arrêt de sécurité.
- Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

- Pyrolyse.
- Gaggenau Email.
- Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions 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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

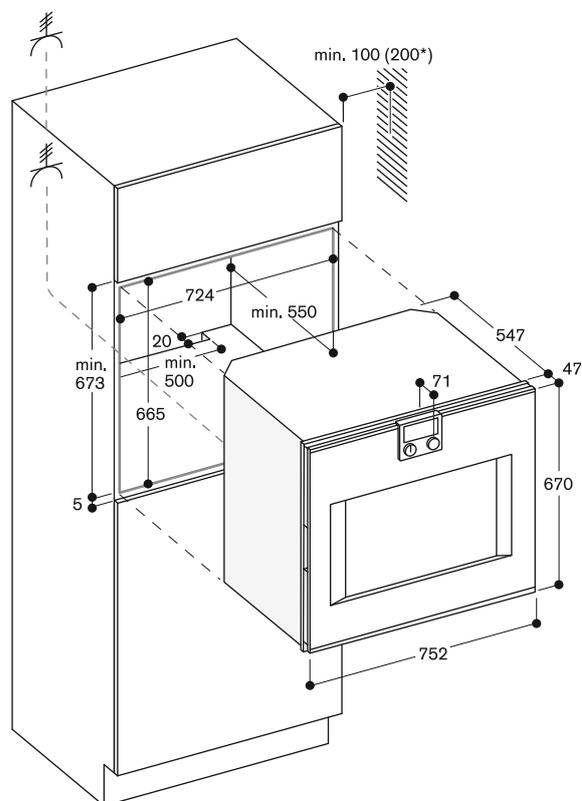
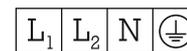
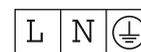
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90 °.

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.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A
sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 5,5 kW.
Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en combinaison avec BA 018-105



Four Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite



BO 470-111 € 4.025,-*
Inox revêtu de verre.

BO 470-101 € 4.025,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche



BO 471-111 € 4.025,-*
Inox revêtu de verre.

BO 471-101 € 4.025,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

2 tôles à pâtisserie émaillées,
résistantes à la Pyrolyse.
1 tournebroche.
1 lèche-frite en verre.
1 grille.
1 tôle de rôtissage avec grille.
1 sonde de température amovible.

Accessoires d'installation

BA 476-110 € 70,-*
Poignée en inox.
577 mm de long.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*
Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-105 € 70,-*
Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.

BA 026-115 € 65,-*
Lèche-frite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*
Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*
Lèche-frite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*
Résistance chauffante pour
pierre à pain et à pizzas et pour
faitout Gastronorm.

BO 47.-1.1

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole + 1/3 voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Chaleur tournante + 1/3 sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Fermentation.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Équipement

Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
2 x 10-W éclairage halogène latéral.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

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

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 1/2, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

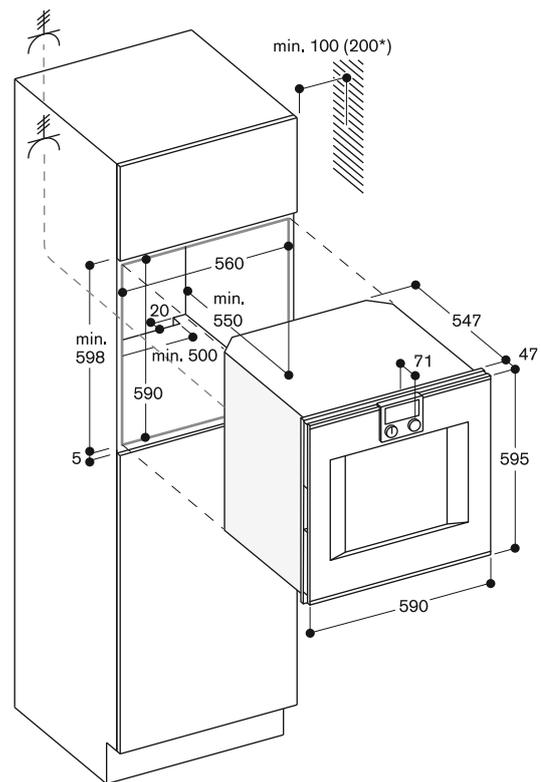
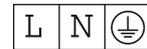
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.

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

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en combinaison avec BA 016-103



Four Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite

BO 450-111 € 3.550,-*

Inox revêtu de verre.



Charnières à gauche

BO 451-111 € 3.550,-*

Inox revêtu de verre.



Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires d'installation

BA 476-110 € 70,-*

Poignée en inox.
577 mm de long.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèchefrite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèchefrite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BO 45.-111

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

- Chaleur tournante.
- Chaleur tournante Eco.
- Chaleur voûte + sole.
- Chaleur voûte.
- Chaleur sole.
- Chaleur tournante + sole.
- Gril grande surface + chaleur tournante.
- Gril grande surface.
- Compact Gril.
- Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
- Cuisson dans faitout en fonte.
- Fermentation.
- Décongélation.

Commande

- Ouverture automatique de la porte.
- Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
- Affichage texte clair en 25 langues.
- Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180 °.

Equipement

- Sonde thermométrique avec extinction automatique.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
- 60 W éclairage halogène au-dessus.
- 10 W éclairage halogène latéral.
- Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

- Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.
- Sécurité enfants.
- Arrêt de sécurité.
- Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

- Pyrolyse.
- Gaggenau Email.
- Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions 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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

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.

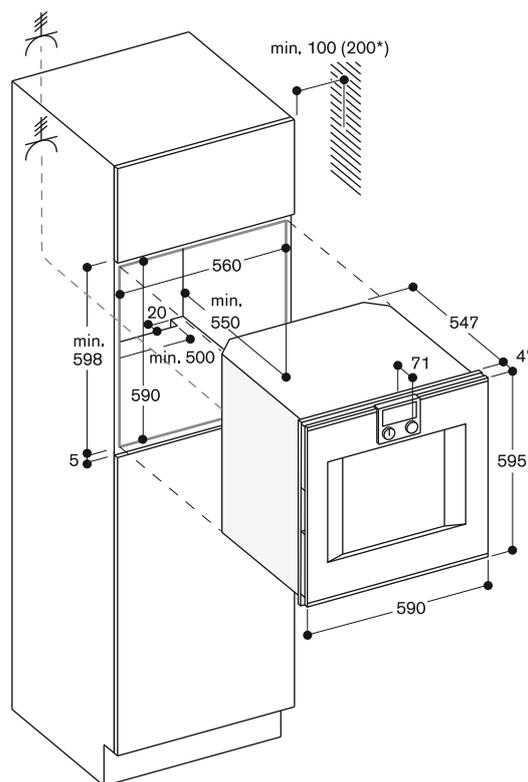
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

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

Puissance totale 3,7 kW.

Prévoir un câble de raccordement.



* 200 mm en combinaison avec BA 016-103



Four Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BO 420-111** € 3.185,-*

Inox revêtu de verre.

BO 420-112*** € 3.205,-*

Inox revêtu de verre.
Home Connect.

BO 420-101 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.



Charnières à gauche

BO 421-111** € 3.185,-*

Inox revêtu de verre.

BO 421-112*** € 3.205,-*

Inox revêtu de verre.
Home Connect.

BO 421-101 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

** Disponible jusque novembre 2018.

*** Disponible à partir novembre 2018.

Accessoires compris

1 tôle à pâtisserie émaillée,
résistante à la Pyrolyse.
1 lèchefrite en verre.
1 grille.

Accessoires d'installation

BA 476-110 € 70,-*

Poignée en inox.
577 mm de long.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec
cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèchefrite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèchefrite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour
pierre à pain et à pizzas et pour
faitout Gastronorm.

BO 42.-1..

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Équipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Pour appareils Home Connect:

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble 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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quadruple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage émaillée.
30 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Précautions 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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

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 appareils Home Connect:

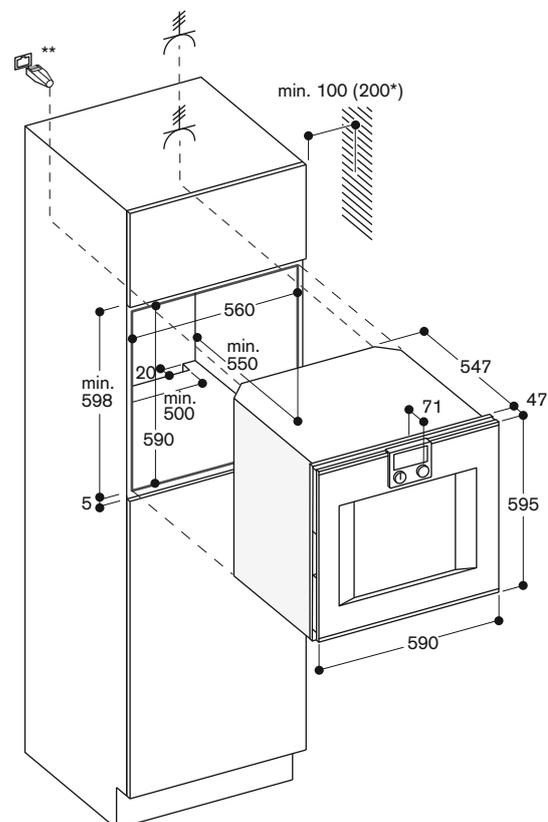
La connexion LAN se trouve à l'arrière en haut à droite.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

Pour appareils Home Connect:

Prévoir un câble LAN.



*200 mm en association avec BA 016

**Seulement pour les appareils Home Connect



Four combi-vapeur Série 400
Largeur 76 cm

Commande vers le bas :

Charnières à droite	
BS 484-111	€ 6.500,-*
Inox revêtu de verre.	

Charnières à gauche	
BS 485-111	€ 6.500,-*
Inox revêtu de verre.	

Accessoires compris

1 plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
1 plat inox perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
1 grille.
1 tuyau d'arrivée d'eau de 3 m.
1 tuyau d'évacuation de 3 m.
1 sonde de température amovible.
4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

BA 478-310	€ 55,-*
Poignée en inox. 181 mm de long.	
GF 111-100	€ 190,-*
Filtre détartrant et neutralisant.	
GF 121-110	€ 110,-*
Cartouche de filtrage.	
GZ 010-011	€ 40,-*
Rallonge aquastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).	

BS 48.-110

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage, entièrement automatique
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous-vide avec réglage précis de la température
- Gril grande surface protégé par vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Capacité net 44 litre

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 à basse température.
Cuisson sous-vide.
Gril grande surface+ Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril grande surface position 1 + Humidité.
Gril grande surface position 2 + Humidité.
Décongélation.
Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporiser.
Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Affichage de la température réelle.
Fonction Timer : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
Détection 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).
48 W Eclairage halogène latéral.
Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Accessoires en option

CL S10-040	€ 60,-*
Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.	
CL S20-040	€ 60,-*
Cartouches de détartrage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.	
GN 114-130	€ 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 114-230	€ 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 124-130	€ 80,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 124-230	€ 90,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 144-130	€ 100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 144-230	€ 110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 154-130	€ 120,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 154-230	€ 130,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 340-230	€ 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN ⅓, 165 mm de hauteur, antiadhésif.	
GN 410-130	€ 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GN 410-230	€ 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GR 220-046	€ 50,-*
Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds.	

Nettoyage

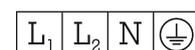
Programme de nettoyage, entièrement automatique.
Programme de détartrage, entièrement automatique.
Fonction séchage.
Filtre tamis, amovible.
Démonstration programme de nettoyage.

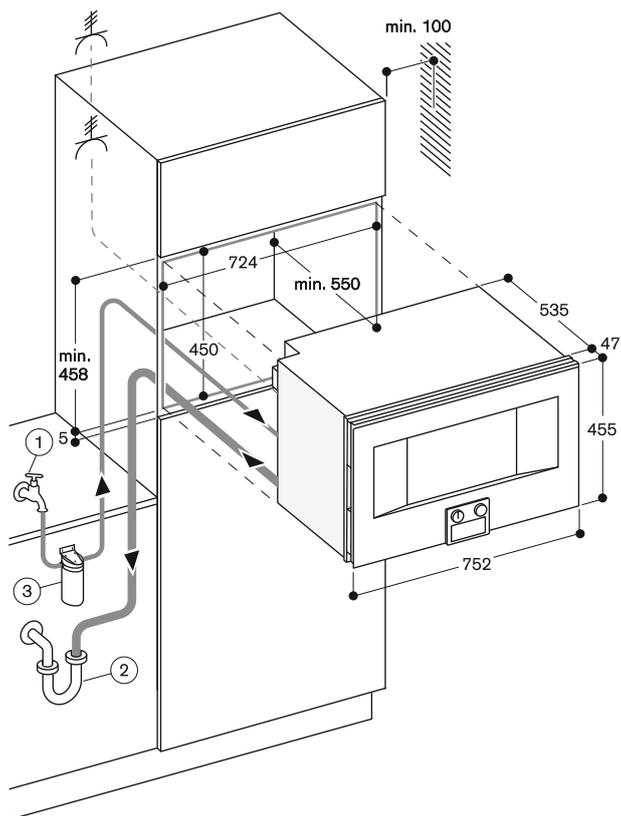
Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) 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. 10 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus que 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 7°dH.
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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble d'alimentation 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.
En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua**, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-)vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

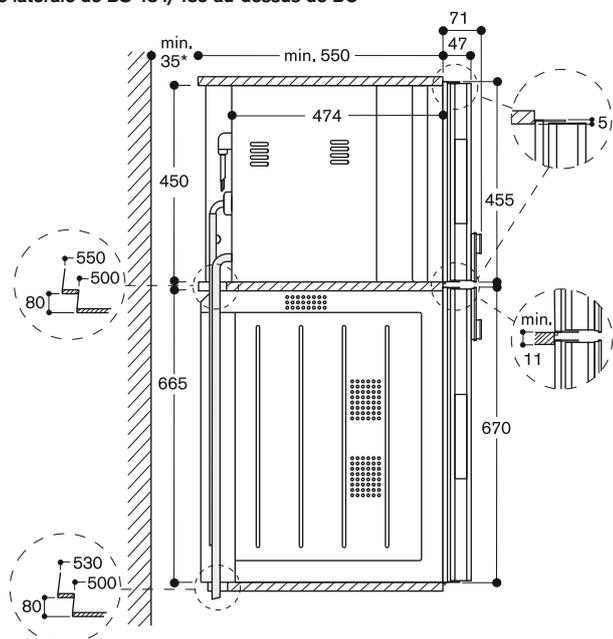
Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 2,9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord ¾".
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3 m (HAT-Schlauch).
Prévoir un câble de raccordement.



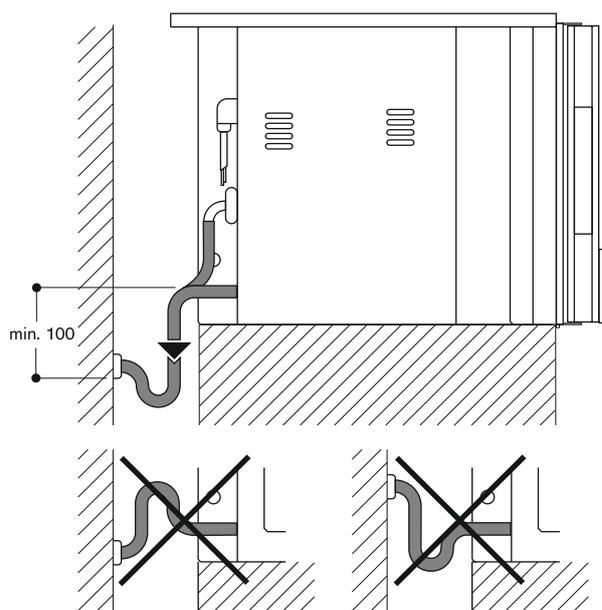


Vue latérale de BS 484/485 au-dessus de BO

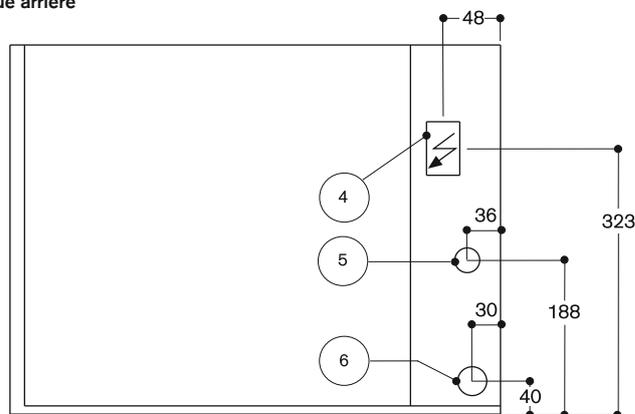


* Seulement nécessaire si les tuyaux d'eau du (combi-)vapeur BS ne peuvent pas être intégrés dans les coins biseautés des appareils.

Evacuation d'eau



Vue arrière



- (4) Branchement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau



Four combi-vapeur Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut :

Charnières à droite	
BS 470-111	€ 5.075,-*
Inox revêtu de verre.	
BS 470-101	€ 5.075,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.	

Charnières à gauche	
BS 471-111	€ 5.075,-*
Inox revêtu de verre.	
BS 471-101	€ 5.075,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.	

Commande vers le bas :

Charnières à droite	
BS 474-111	€ 5.075,-*
Inox revêtu de verre.	
BS 474-101	€ 5.075,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.	

Charnières à gauche	
BS 475-111	€ 5.075,-*
Inox revêtu de verre.	
BS 475-101	€ 5.075,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.	

Accessoires compris

1 plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
1 plat inox perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
1 grille.
1 tuyau d'arrivée d'eau de 3 m.
1 tuyau d'évacuation de 3 m.
1 sonde de température amovible.
4 cartouches de nettoyage.

Accessoires d'installation

BA 476-310	€ 65,-*
Poignée en inox. 447 mm de long.	
GF 111-100	€ 190,-*
Filtre détartrant et neutralisant.	
GF 121-110	€ 110,-*
Cartouche de filtrage.	
GZ 010-011	€ 40,-*
Rallonge aquastop pour l'arrivée et l'évacuation d'eau (2 m de long).	

BS 47.-1.0

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Système de nettoyage, entièrement automatique
- Chaleur tournante de 30°C à 230°C avec réglage de l'humidité de 0%, 30%, 60%, 80%, 100%, combinable au choix
- Cuisson sous-vide réglage précis de la température
- Gril grande surface protégé par vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230° et la vapeur
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Capacité net 44 litre

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 à basse température.
Cuisson sous-vide.
Gril grande surface+ Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril grande surface position 1 + Humidité.
Gril grande surface position 2 + Humidité.
Décongélation.
Régénération.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Gril grande surface 2000 W derrière vitrocéramique.
Elimination de la vapeur.
Vaporiser.
Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Affichage de la température réelle.
Fonction Timer : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
Détection 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).
48 W Eclairage halogène latéral.
Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Accessoires en option

CL S10-040	€ 60,-*
Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.	
CL S20-040	€ 60,-*
Cartouches de détartrage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.	
GN 114-130	€ 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 114-230	€ 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 124-130	€ 80,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 124-230	€ 90,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 144-130	€ 100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 154-130	€ 120,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 154-230	€ 130,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 340-230	€ 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN ⅓, 165 mm de hauteur, antiadhésif.	
GN 410-130	€ 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GN 410-230	€ 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GR 220-046	€ 50,-*
Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds.	

Nettoyage

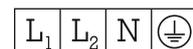
Programme de nettoyage, entièrement automatique.
Programme de détartrage, entièrement automatique.
Fonction séchage.
Filtre tamis, amovible.
Démonstration programme de nettoyage.

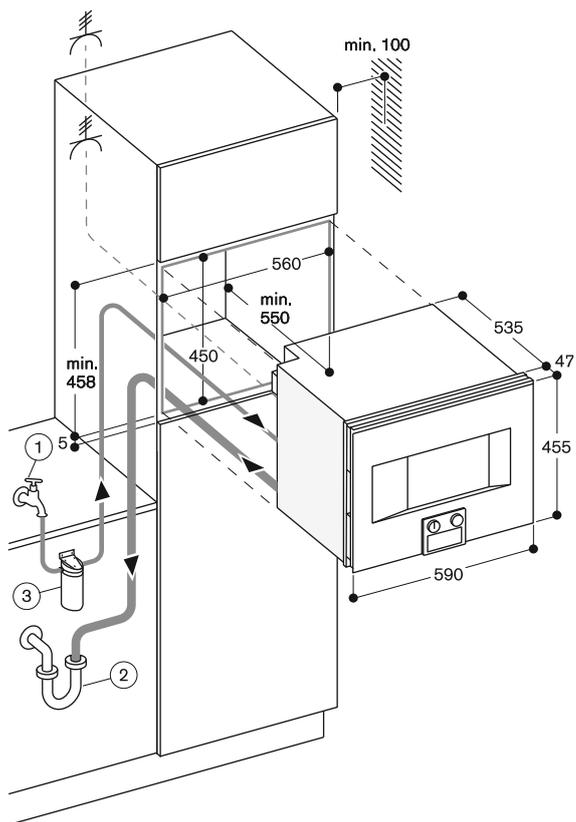
Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.
Le tuyaux d'évacuation ne peut pas mesurer plus que 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 7°dH.
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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble d'alimentation 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.
En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua**, il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-)vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

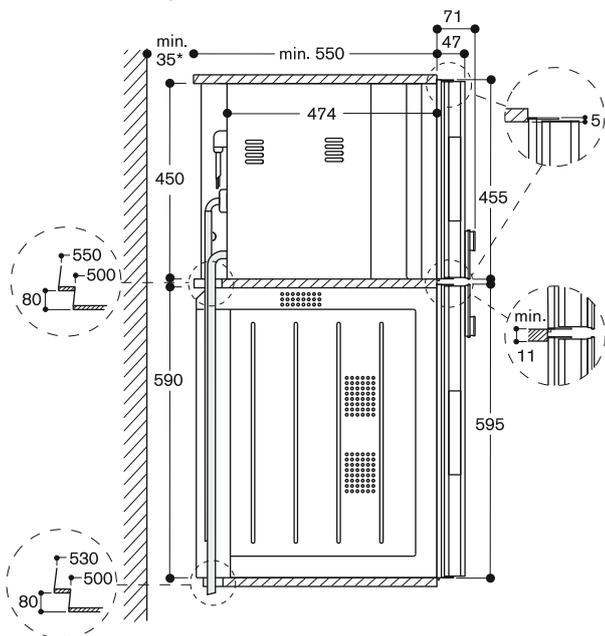
Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 2,9 kW.
Raccordement uniquement à l'eau froide.
Tuyau d'arrivée d'eau 3 m avec raccord ¾".
Tuyau d'évacuation (Ø 25 mm) 3 m (HAT-Schlauch).
Prévoir un câble de raccordement.



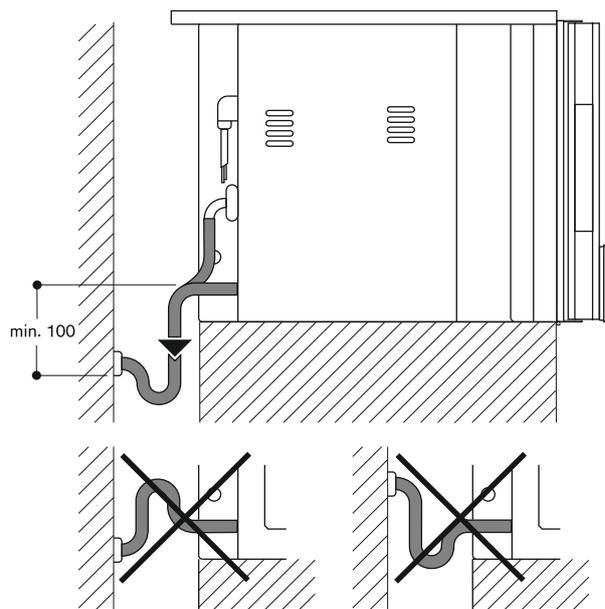


Vue latérale de BS 474/475 au-dessus de BO

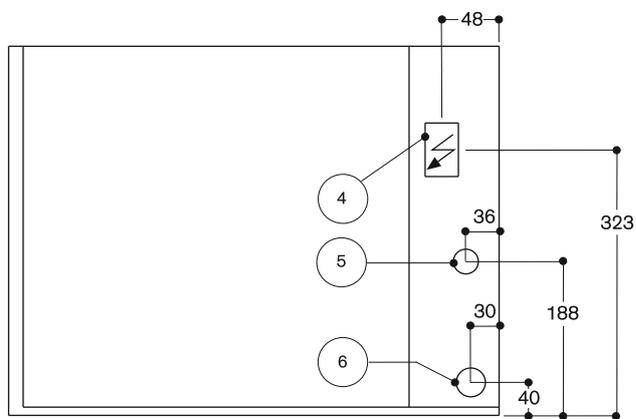


* Seulement nécessaire si les tuyaux d'eau du (combi-)vapeur BS ne peuvent pas être intégrés dans les coins biseautés des appareils.

Evacuation d'eau



Vue arrière



- (4) Branchement électrique
- (5) Raccordement d'eau froide
- (6) Evacuation d'eau



Four combi-vapeur Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

Charnières à droite	
BS 450-110	€ 3.520,-*
Inox revêtu de verre.	

Charnières à gauche	
BS 451-110	€ 3.520,-*
Inox revêtu de verre.	

Commande vers le bas:

Charnières à droite	
BS 454-110	€ 3.520,-*
Inox revêtu de verre.	

Charnières à gauche	
BS 455-110	€ 3.520,-*
Inox revêtu de verre.	

Accessoires compris

- 1 plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
- 1 plat inox perforé Gastronorm GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires d'installation

BA 476-310	€ 65,-*
Poignée en inox. 447 mm de long.	

Accessoires en option

GN 114-130	€ 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 114-230	€ 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 124-130	€ 80,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 124-230	€ 90,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓. 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 144-130	€ 100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 144-230	€ 110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	

BS 45.-110

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 230 °C
- Sonde thermométrique, amovible
- Capacité net 43 litre

Modes de cuisson

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

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180 °.

Equipement

Réservoir d'eau amovible 1,3 litre.
Indicateur de niveau d'eau.
Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Affichage de la température réelle.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
Détection automatique de la température d'ébullition.
60 W Eclairage halogène latéral.
Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

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

GN 154-130	€ 120,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.	
GN 154-230	€ 130,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.	
GN 340-230	€ 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN ⅓, 165 mm de hauteur, antiadhésif.	
GN 410-130	€ 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GN 410-230	€ 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓, pour plat inox Gastronorm.	
GR 220-046	€ 50,-*
Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds.	

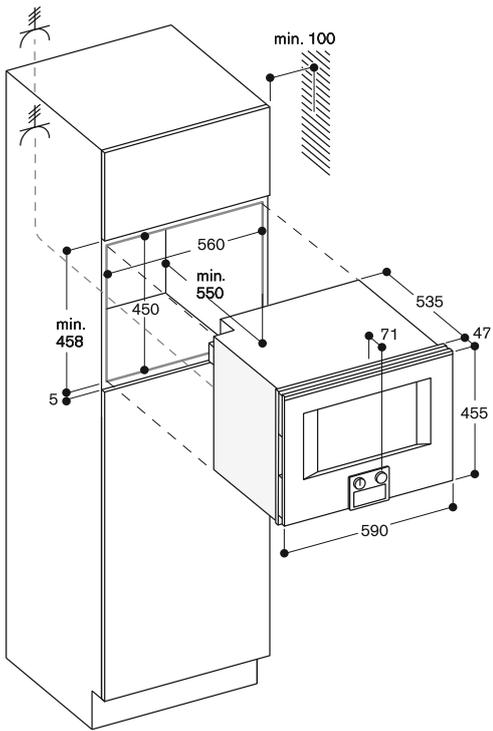
Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) 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 entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.
Tenir compte du dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90 °.
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être positionné dans l'angle prévu à l'arrière.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

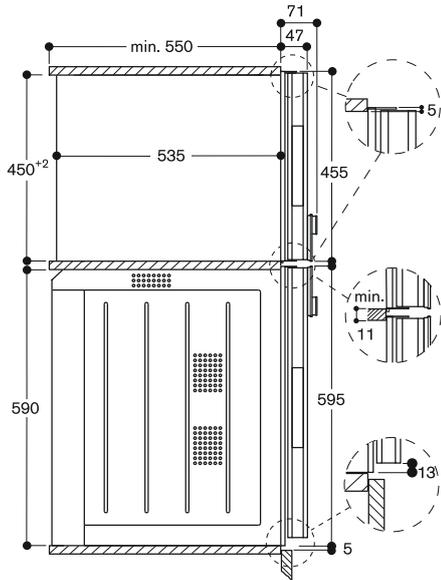
Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 2 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Vue latérale de BS454/455, BM 454/455 au-dessus de BO





Four micro-ondes combiné Série 400
Largeur 76 cm

Commande vers le bas:



Charnières à droite

BM 484-110 € 5.825,-*

Inox revêtu de verre.



Charnières à gauche

BM 485-110 € 5.825,-*

Inox revêtu de verre.

Accessoires compris

1 grille combinée.
1 cuve en verre.

Accessoires d'installation

BA 478-310 € 55,-*

Poignée en inox.
118 mm de long.

BM 48.-110

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Emploi 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- 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 3 puissances, max. 2000 W.

Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.

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.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Technologie Innowave.

Préchauffage ultra-rapide.

4 niveaux de cuisson.

Affichage de la température réelle.

60 W Eclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique.

Paroi arrière catalytique.

Précautions 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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

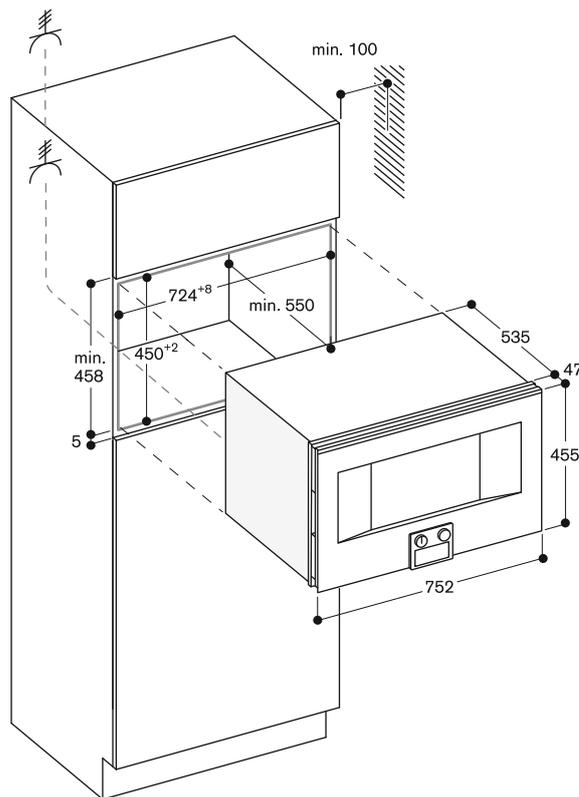
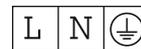
En cas d'installation dans un coin, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110°C minimum.

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

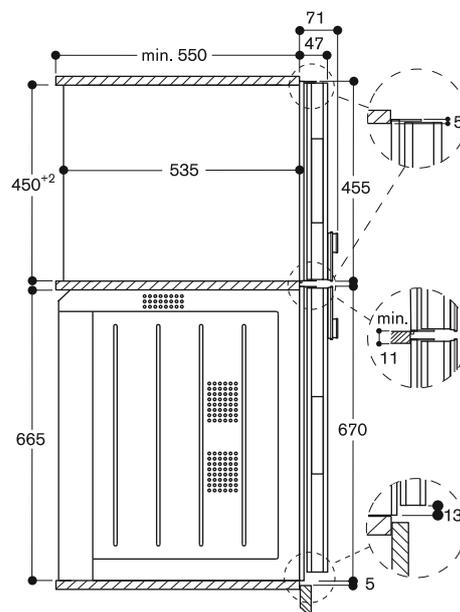
Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.

Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



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





Four micro-ondes combiné Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BM 450-110 € 3.750,-*
Inox revêtu de verre.

BM 450-100 € 3.750,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BM 451-110 € 3.750,-*
Inox revêtu de verre.

BM 451-100 € 3.750,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Commande vers le bas:



Charnières à droite

BM 454-110 € 3.750,-*
Inox revêtu de verre.

BM 454-100 € 3.750,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Charnières à gauche

BM 455-110 € 3.750,-*
Inox revêtu de verre.

BM 455-100 € 3.750,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

1 grille combinée.
1 cuve en verre.

Accessoires d'installation

BA 476-310 € 65,-*
Poignée en inox.
447 mm de long.

BM 45.-1.0

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Emploi 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- 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 3 puissances, max. 2000 W.
Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.
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.

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale avec une ouverture de 180°.

Equipement

Technologie Innovave.
Préchauffage ultra-rapide.
4 niveaux de cuisson.
Affichage de la température réelle.
60 W Eclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.
Porte à triple sécurité.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique.
Paroi arrière catalytique.

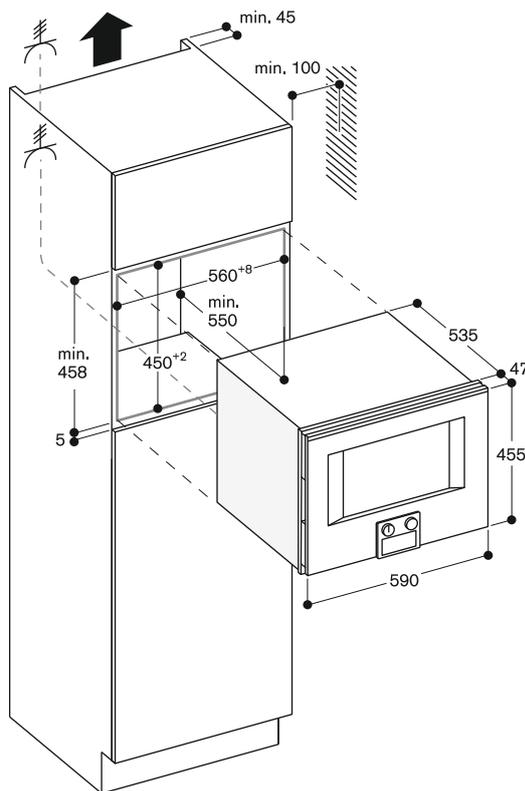
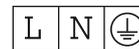
Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans parois 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 dépassement (poignée comprise, en cas d'installation de la poignée) pour l'ouverture des tiroirs latéraux.

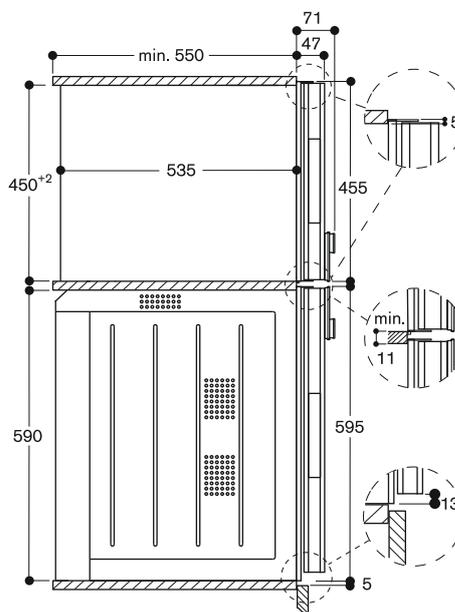
En cas d'installation dans un coin, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 110°C minimum.
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



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





Machine à espresso full automatique
Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

CM 470-111 € 4.550,-*

Inox revêtu de verre.

CM 470-101 € 4.550,-*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 vis de montage.
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousseur de lait.
- 1 tube pour le lait.

CM 470-1.1

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Élément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Fonction Personnalisation : 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 température du café.
10 niveaux de température de l'eau chaude.
4 niveaux pour la proportion café/lait.
Degré de mouture réglable.
Distributeur de 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.

Équipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse.
Double broyage et brassage pour une préparation double.
Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café.
Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre.
Éclairage LED intégré.

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

Réservoir à eau amovible 2,4 litres.

Indication électronique pour le remplacement du filtre à eau.

Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.

Aquastop avec une garantie.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension.

Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.

Programme de nettoyage et de détartrage automatique.

Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés.

Chambre d'infusion amovible.

Bac de marc de café et d'eau résistent au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Précautions d'installation

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

La distance de corps de meuble jusqu'à la face de l'appareil, 47 mm.
Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte env. 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.

Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation possible directement au-dessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.

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 de l'appareil (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).

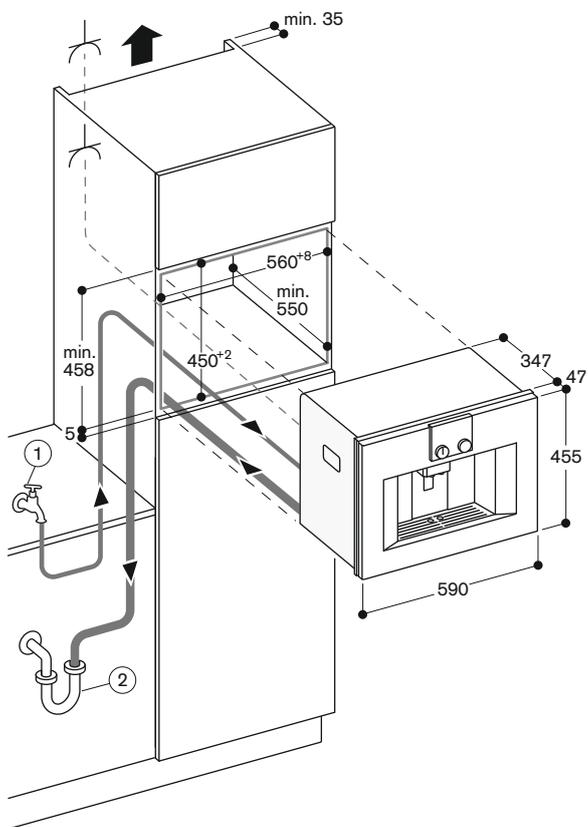
Le robinet d'arrivée d'eau (1) doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon (2) doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

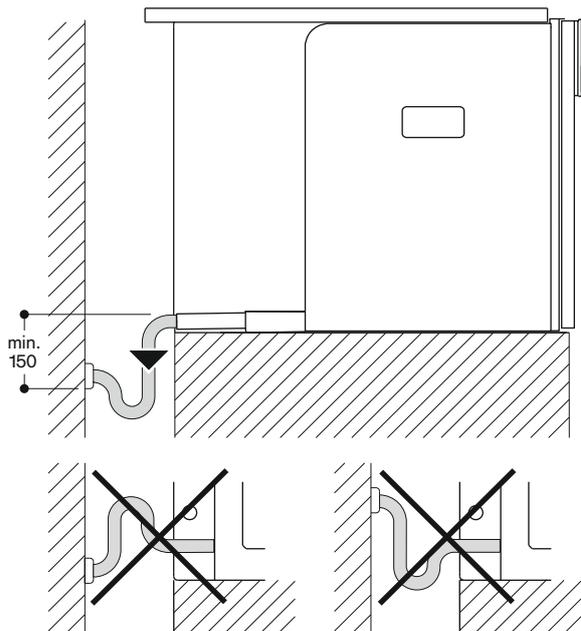
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

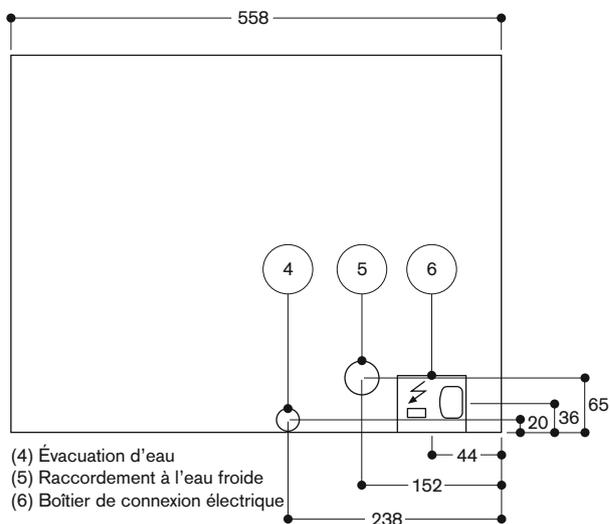
Puissance totale 1,6 kW.
 Câble électrique : 1,7 m avec prise.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), extensible.
 Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



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



Machine à espresso full automatique
Série 400
Largeur 60 cm

Commande vers le haut :

CM 450-111 € 3.950,*

Inox revêtu de verre.

CM 450-101 € 3.950,*

Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 vis de montage.
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousser de lait.
- 1 tube pour le lait.

CM 450-1.1

- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- Élément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Ouverture automatique de la porte.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Fonction Personnalisation: 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 température du café.
10 niveaux de température de l'eau chaude.
4 niveaux pour la proportion café/lait.
Degré de mouture réglable.
Distributeur de café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse.
Double broyage et brassage pour une préparation double.
Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café.
Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme pour 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.

Ajustement automatique de la quantité de café moulu.

Réservoir à eau amovible 2,4 litres.

Indication électronique pour le remplacement du filtre à eau.

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

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension.

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

Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés.

Chambre d'infusion amovible.

Bac de marc de café et d'eau résistent au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Précautions d'installation

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

La distance de corps de meuble jusqu'à la face de l'appareil, 47 mm. Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte environ 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'environ 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.

Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455). Installation possible directement au-dessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.

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

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage

ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

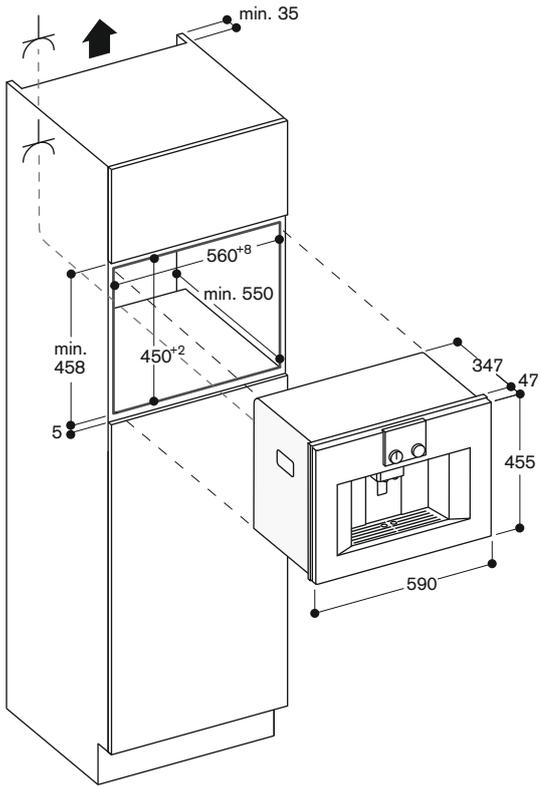
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

Puissance totale 1,6 kW.

Câble électrique: 1,7 m avec prise.





Tiroir sous vide Série 400
Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

DV 461-110 € 2.850,-*
Inox revêtu de verre.

DV 461-100 € 2.850,-*
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite.

Accessoires compris

- 1 sacs pour mise sous vide, petit format (50 pc.).
- 1 sacs pour mise sous vide, grand format (50 pc.).
- 1 plateforme de rehaussement pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide en dehors du compartiment.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour bouchons de bouteille.
- 3 bouchons pour mise sous vide de bouteilles.

Accessoires d'installation

BA 476-510 € 70,-*
Poignée en inox.
450 mm de long.

Accessoires en option

BA 080-670 € 45,-*
Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.

BA 080-680 € 55,-*
Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.

DV 461-1.0

- Intégrable dans une niche de meuble avec une hauteur de 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 amortie

Utilisations

- Mise sous vide pour cuisson sous vide.
- Mise sous vide pour mariner et aromatiser rapidement.
- Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.
- Mise sous vide dans récipients à l'extérieur du compartiment.
- Mise sous vide de liquides dans bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Commande

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

Equipement

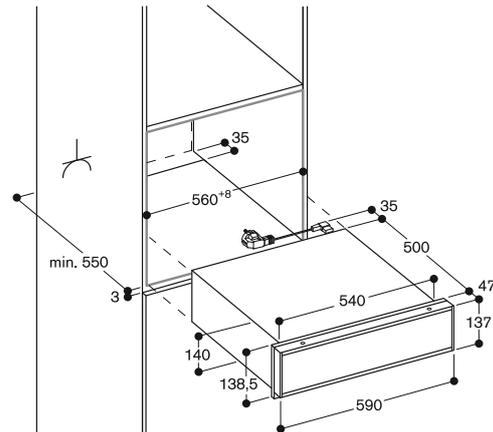
- Volume utile 7 litres.
- Charge maximale 10 kg.
- Taille maximale du sac sous vide : (L) 240 mm x (P) 350 mm.
- 3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
- Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.
- Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.
- Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.
- Espace utile dans compartiment, (L) 275 mm x (P) 210 mm.
- Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.
- Programme de séchage pour la pompe aspirante.
- Fonction alarme.

Précautions d'installation

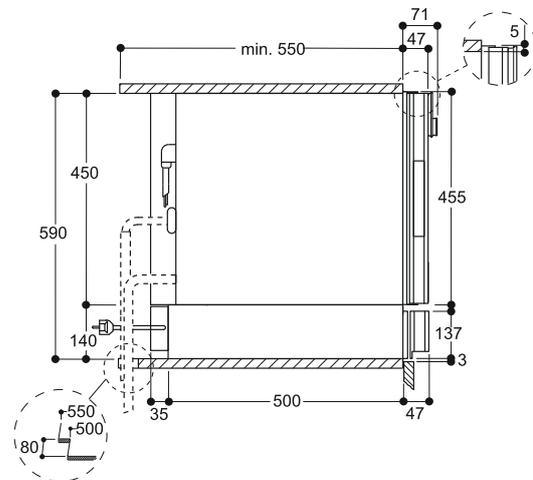
- Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
- Installation BS/BM/CM directement au-dessus de DV dans niche de 59 cm, sans plancher intermédiaire.
- Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.
- Raccordement électrique possible à l'arrière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

Données de raccordement

- Puissance totale: 0,32 kW.
- Cable de raccordement 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de DV 461 en dessous de BS, BM, CM





Tiroir chauffant Série 400
Largeur 76 cm/hauteur 21 cm

WS 482-110 € 1.900,-*
Inox revêtu de verre.

Accessoires d'installation

BA 478-510 € 75,-*
Poignée en inox.
612 mm de long.

WS 482-110

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

Modes de cuisson

Décongélation de plats/ Levage de pâte.
Préchauffage de petits récipients pour boissons.
Maintien au chaud/ Cuisson à basse température d'aliments.
Préchauffer la vaisselle.

Commande

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

Equipement

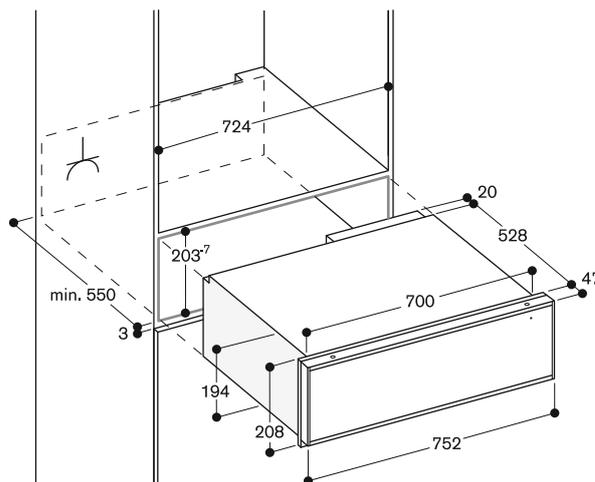
Volume utile 38 Litres.
Capacité : vaisselle pour 10 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.
Charge max. 25 kg.
Dimensions intérieures utiles : L 606 x H 132 x P 480 mm.
Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
Ventilation intégrée 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.

Précautions d'installation

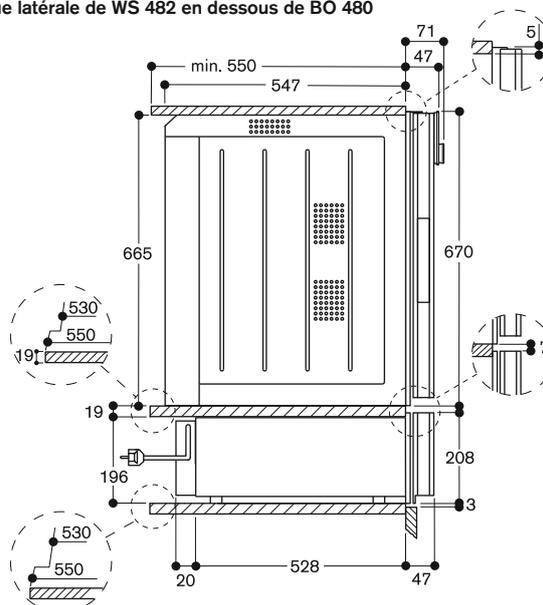
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Lors de l'installation d'un BO/BS au-dessus du WS, prévoir une étagère intermédiaire.
Installation BS au-dessus WS dans une niche de 66,5 cm avec une étagère intermédiaire (espace de 7 mm entre WS et BS).
Raccordement électrique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

Données de raccordement

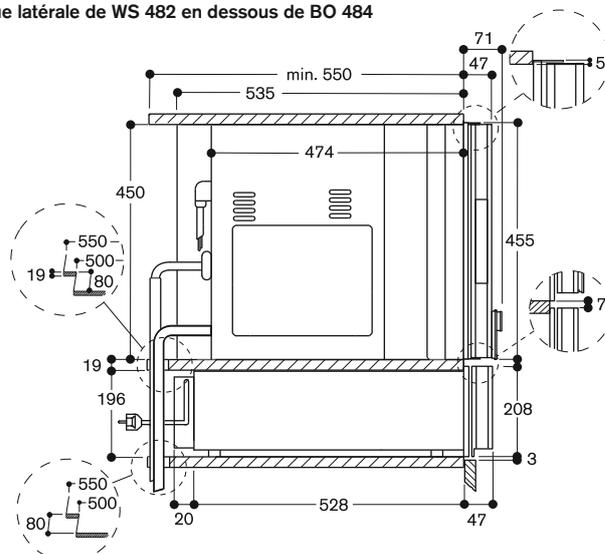
Puissance totale : 81 W.
Câble électrique : 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de WS 482 en dessous de BO 480



Vue latérale de WS 482 en dessous de BO 484





Tiroir chauffant Série 400
Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

WS 461-110 € 1.050,-*
Inox revêtu de verre.

WS 461-100 € 1.050,-*
Façade plein verre en Gaggenau
Anthracite.

Accessoires d'installation

BA 476-510 € 70,-*
Poignée en inox.
450 mm de long.

WS 461-1.0

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

Modes de cuisson

Décongélation de plats/Levage de pâte.
Préchauffage de petits récipients pour boissons.
Maintien au chaud/Cuisson à basse température d'aliments.
Préchauffer la vaisselle.

Commande

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

Equipement

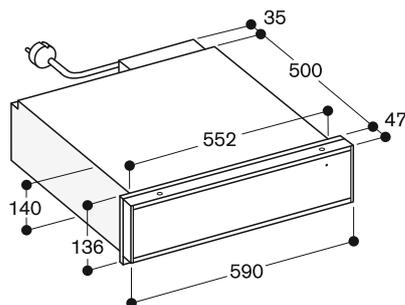
Volume utile 19 Litres.
Capacité : vaisselle pour 6 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.
Charge max. 25 kg.
Dimensions intérieures utiles :
L 475 x H 86 x P 458 mm.
Résistance sous la sole pour un entretien facile.
Ventilation intégrée assurant 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.

Précautions d'installation

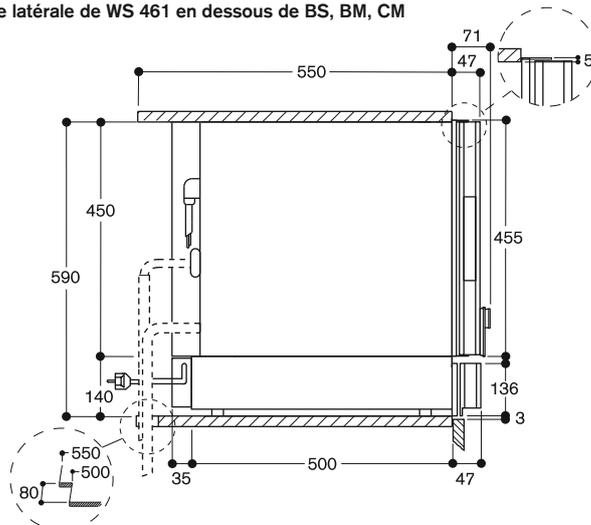
Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
Installation BS/BM/CM directement au-dessus de WS dans une niche de 59 cm, sans étagère intermédiaire.
Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

Puissance totale : 81 W.
Câble électrique : 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de WS 461 en dessous de BS, BM, CM





Tiroir chauffant Série 400
Largeur 60 cm/hauteur 29 cm

WS 462-110 € 1.175,-*

Inox revêtu de verre.

WS 462-100 € 1.175,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Anthracite.

Accessoires d'installation

BA 476-510 € 70,-*

Poignée en inox.
450 mm de long.

WS 462-1.0

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

Modes de cuisson

- Décongélation de plats/ Levage de pâte.
- Préchauffage de petits récipients pour boissons.
- Maintien au chaud/ Cuisson à basse température d'aliments.
- Préchauffer la vaisselle.

Commande

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

Equipement

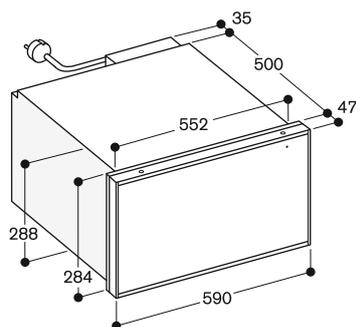
- Volume utile 51 Litres.
- Capacité : vaisselle pour 12 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.
- Charge max. 25 kg.
- Dimensions intérieures utiles : L 475 x H 236 x P 458 mm.
- Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
- Ventilation 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.

Précautions d'installation

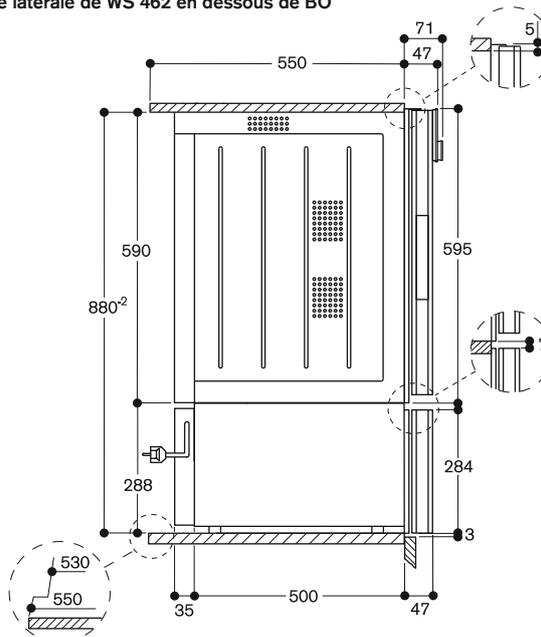
- Distance entre le corps du meuble et la façade avant de l'appareil : 47 mm.
- Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

Données de raccordement

- Puissance totale : 81 W.
- Câble électrique : 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de WS 462 en dessous de BO



BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique avec cadre en fonte résistant à la Pyrolyse pour BO 60 cm (les rails ne résistent pas à la Pyrolyse).



BA 018-105 € 420,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèche-frite, émaillée.
15 mm de profondeur.



BA 028-115 € 90,-*

Lèche-frite, émaillée.
30 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.



BA 038-105 € 90,-*

Grille, chromée.
Courbé, sans ouverture à l'avant.

BA 046-115 € 120,-*

Lèche-frite en verre.
24 mm de profondeur.



BA 026-105 € 70,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.



BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.



BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 058-115 € 125,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**



BA 058-133 € 260,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

** Pas en combinaison avec un tiroir télescopique.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.



BA 476-110 € 70,-*

Poignée en inox.
577 mm de long.

BA 476-310 € 65,-*

Poignée en inox.
447 mm de long.

BA 478-110 € 60,-*

Poignée en inox.
366 mm de long.

BA 478-310 € 55,-*

Poignée en inox.
181 mm de long.



BA 476-510 € 70,-*

Poignée en inox.
450 mm de long.

BA 478-510 € 75,-*

Poignée en inox.
612 mm de long.



GN 114-130 € 60,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230 € 70,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130 € 80,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 124-230 € 90,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 144-130 € 100,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 144-230 € 110,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 154-130 € 120,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 154-230 € 130,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif. Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse, 100 et 65 mm de haut.

Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-105 ou BA 018-105 (l'élément chauffant est à commander séparément) et fours combinés vapeur.



GN 410-130 € 40,-*

Couvercle inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm.



GN 410-230 € 50,-*

Couvercle inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm.



GR 220-046 € 50,-*

Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds.



CL S10-040 € 60,-*

Cartouches de nettoyage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.



CL S20-040 € 60,-*

Cartouches de détartrage, set de 4. Pour four combi-vapeur avec arrivée et sortie d'eau fixe.



GF 111-100 € 190,-*

Filtere détartrant et neutralisant.

Pour une première installation.

Dispositif détartrant, installation recommandée si la dureté de l'eau est supérieure à 7 °dH ou la dureté du carbone à 5 °dH.

Tête de filtrage avec clapet antiretour intégré et filtre.



GF 121-110 € 110,-*

Cartouche de filtrage.



GZ 010-011 € 40,-*

Rallonge pour arrivée et évacuation d'eau (2 m).



BA 080-670 € 45,-*

Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.



BA 080-680 € 55,-*

Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.



Conseil :

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours. Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir les pages 34-37.



BX 480/481

Four
BX 480-...
BX 481-...

Tôle à pâtisserie, émaillée		
BA 026-115	15 mm de profondeur	
BA 028-115	30 mm de profondeur	• (2x)/°
Accessoires télescopique pour four		
BA 016-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	
BA 018-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	°
Pierre à pain et à pizzas		
BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	
BA 058-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	°
Garniture Gastronorme		
GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 144-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 144-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 154-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 154-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 410-130	Couvercle inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm	
GN 410-230	Couvercle inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm	
Faitout Gastronorme, aluminium coulé		
GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN 2/3, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support. À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur	°
Lèche-frite en verre		
BA 046-115	24 mm de profondeur	
Poignée, inox		
BA 476-110	Longueur 577 mm	
BA 476-310	Longueur 447 mm	
BA 476-510	Longueur 450 mm	
BA 478-110	Longueur 366 mm	
BA 478-310	Longueur 181 mm	
BA 478-510	Longueur 672 mm	
Grille, chromée		
BA 036-105	Sans ouverture, avec pieds	
BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds	• (2x)/°
GR 220-046	Sans ouverture, sans pieds	
Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente	
Et-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture, avec pieds	• (2x)/°
Tôle de rôtissage, émaillée		
BA 026-105	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur	
BA 226-10	30 mm de profondeur	
Et-Nr. 687055	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur	• (2x)/°
Résistance chauffante		
BA 056-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	
BA 058-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	°
Pelle à pizzas		
BS 020-002	Jeu de 2 pièces	°
Nettoyage et entretien		
Et-Nr. 467873	Cartouche pour filtre à eau	
Et-Nr. 310967	Tablettes de détartrage	
Et-Nr. 311560	Tablettes de nettoyage	
CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4	
CL S20-040	Cartouches de détartrage, set de 4	
Sacs pour mise sous vide		
BA 080-670	Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.	
BA 080-680	Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.	
Raccordement d'eau		
GF 111-100	Filtre détartrant et neutralisant, pour une première installation	
GF 121-110	Cartouche de filtrage pour GF 111-100	
GZ 010-011	Extension pour tuyau d'arrivée et d'évacuation d'eau	

• en série ° accessoires en option •/° en série + disponible séparément



BO 480/481
Four
BO 480-...
BO 481-...

BO 470/471
Four
BO 470-...
BO 471-...

BO 450/451
Four
BO 450-...
BO 451-...

BO 420/421
Four
BO 420-...
BO 421-...

BS 484/485
Four combi-vapeur
BS 484-...
BS 485-...

BS 470/471/474/475
Four combi-vapeur
BS 470-...
BS 471-...
BS 474-...
BS 475-...

BS 450/451/454/455
Four combi-vapeur
BS 450-...
BS 451-...
BS 454-...
BS 455-...

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

**BM 484/485**

Four micro-ondes combiné

BM 484-...

BM 485-...

Tôle à pâtisserie, émaillée

BA 026-113	15 mm de profondeur
BA 028-115	30 mm de profondeur

Accessoires télescopique pour four

BA 016-103	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.
BA 018-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

Pierre à pain et à pizzas

BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)
BA 058-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)

Garniture Gastronorme

GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L
GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L
GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L
GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L
GN 144-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L
GN 144-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L
GN 154-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L
GN 154-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L
GN 410-130	Couvercle inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm
GN 410-230	Couvercle inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm

Faitout Gastronorme, aluminium coulé

GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN 2/3, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support. À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur
------------	---

Lèche-frite en verre

BA 046-113	24 mm de profondeur
------------	---------------------

Poignée, inox

BA 476-110	Longueur 577 mm
BA 476-310	Longueur 447 mm
BA 476-510	Longueur 450 mm
BA 478-110	Longueur 366 mm
BA 478-310	Longueur 181 mm
BA 478-510	Longueur 672 mm

Grille, chromée

BA 036-103	Sans ouverture, avec pieds
BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds
GR 220-046	Sans ouverture, sans pieds
Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente
Et-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture, avec pieds

Tôle de rôtissage, émaillée

BA 026-103	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur
BA 226-103	30 mm de profondeur
Et-Nr. 687055	Avec pieds et porte-broches à rôtir, 30 mm de profondeur

Résistance chauffante

BA 056-113	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133
BA 058-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133

Pelle à pizzas

BS 020-002	Jeu de 2 pièces
------------	-----------------

Nettoyage et entretien

Et-Nr. 467873	Cartouche pour filtre à eau
Et-Nr. 310967	Tablettes de détartrage
Et-Nr. 311560	Tablettes de nettoyage
CL S10-040	Cartouches de nettoyage, set de 4
CL S20-040	Cartouches de détartrage, set de 4

Sacs pour mise sous vide

BA 080-670	Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.
BA 080-680	Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.

Raccordement d'eau

GF 111-100	Filtre détartrant et neutralisant, pour une première installation
GF 121-110	Cartouche de filtrage pour GF 111-100
GZ 010-011	Extension pour tuyau d'arrivée et d'évacuation d'eau



BM 450/451/454/455
Four micro-ondes combiné
BM 450-...
BM 451-...
BM 454-...
BM 455-...



CM 450/470
Machine à espresso full automatique
CM 450-...
CM 470-...



DV 461
Tiroir sous vide
DV 461-...



WS 482
Tiroir chauffant
WS 482-...



WS 462/461
Tiroir chauffant
WS 462-...
WS 461-...

o

o

o

o

o

o

o

o

o



BX 480/481

BO 480/481

Type d'appareils		Four double	Four
Série		Série 400	Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BX 480/481	BO 480/481
Porte inox revêtu de verre		BX 480/481-111	BO 480/481-111
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite			
Dimensions			
Largeur	(cm)	76	76
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 1.428 x 547	752 x 670 x 547
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 1.425 x 550	724 x 665 x 550
Poids net	(kg)	152	77
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de cuisson utile	(L)	110 + 110	110
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	62,4 x 43,5 x 40,3	62,4 x 43,5 x 40,3
Catégorie d'appareil petit/moyen/grand		-/-/•	-/-/•
Classe énergétique en mode chaleur tournante Eco		A	A
Consommation d'énergie			
- Chaleur voûte/sole	(kWh)	1,53	1,53
- Chaleur tournante Eco	(kWh)	1,08	1,08
Modes de cuisson			
Réglage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300
Chaleur tournante/ chaleur tournante Eco/ chaleur voûte + sole		•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte/ chaleur sole/ chaleur tournante + sole		•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte + 1/3 sole		•	•
Chaleur sole + 1/3 voûte		•	•
Chaleur tournante + 1/3 sole		•	•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Gril grande surface		•	•
Compact Gril		•	•
Fonction pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Fonction fermenter/ décongeler/ maintien au chaud		•/•/•	•/•/•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/ le centre/ le bas		-/•/-	•/-/-
Ouverture automatique de la porte	(Nbre de langue)	-	•
Affichage clair du texte		25	25
Recettes personnelles		-	50
Angle d'ouverture de la porte	(°)	180	180
Équipement			
Régulation électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique		• (four du bas)	•
Tournebroche		• (four du bas)	•
Fiche pour pierre de cuisson		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Chauffage rapide		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée		•	•
Éclairage halogène sur le haut	(W)	60 (four du haut et du bas)	60
Éclairage halogène sur le côté	(W)	10 (four du haut et du bas)	2 x 10
Niveaux de la plaque	(Nombre)	5	5
Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi ³		-	-
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1 (four du haut et du bas)	1
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm ²)	1.780	1.780
Grille		1 (four du haut et du bas)	1
Tôle de rôtissage émaillée/ grille pour tôle de rôtissage		1/1 (four du haut et du bas)	1/1
Lêchefrite en verre		-	-
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Quadruple	Quadruple
Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité		•/-/•	•/•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Système pyrolytique		•	•
Gaggenau-Clean-Email		•	•
Catalyseur de fumées pour purification de l'air		•	•
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	9,2	5,52

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option, voir pages 34-37.

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



BO 470/471

BO 450/451

BO 420/421

BO 420/421

Four	Four	Four	Four
Série 400	Série 400	Série 400	Série 400
BO 470/471	BO 450/451	BO 420/421	BO 420/421
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	47,5 x 38,3 x 41,4
-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
A	A	A	A
1,25	1,25	1,25	1,25
0,92	0,92	0,92	0,92
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
Quadruple	Quadruple	Quadruple	Quadruple
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
3,7	3,7	3,7	3,7



BS 484/485

BS 470/471

Type d'appareils		Four combi-vapeur	Four combi-vapeur
Série		Série 400	Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BS 484/485	BS 470/471
Porte inox revêtu de verre		BS 484/485-111	BS 470/471-111
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite			BS 470/471-101
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
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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)	52	46
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de cuisson utile	(L)	44	44
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	35,4 x 24,5 x 49,4	35,4 x 24,5 x 49,4
Catégorie d'appareil petit/moyen/grand		-*/-	-*/-
Classe énergétique en mode chaleur tournante		A	A
Consommation d'énergie			
- Chaleur tournante	(kWh)	0,68	0,68
Temps de cuisson minimum pour une charge standard	(min)	39,8	39,8
Verwarmingswijzen			
Réglage de température	(°C)	30 – 300	30 – 300
Chaleur tournante + 100% humidité		•	•
Chaleur tournante + 80% humidité		•	•
Chaleur tournante + 60% humidité		•	•
Chaleur tournante + 30% humidité		•	•
Chaleur tournante + 0% humidité		•	•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Gril grande surface		•	•
Gril position 1 + humidité		•	•
Gril position 2 + humidité		•	•
Fonction fermenter/décongeler		•/•	•/•
Fonction régénérer		•	•
Cuisson à basse température		•	•
Cuisson sous-vide		•	•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		-/•	•/-
Ouverture automatique de la porte		•	•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de la porte	(°)	180°	180°
Équipement			
Cuisson à la vapeur sans pression		•	•
Régulation électronique de la température		•	•
Gril pleine surface derrière vitrocéramique	(W)	2.000	2.000
Évacuation de la vapeur/Vaporiser		•/•	•/•
Sonde thermométrique		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée		•	•
Détection électronique du point d'ébullition		•	•
Affichage de la capacité de la cartouche de filtrage		•	•
Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas	(L)	-/-	-/-
Éclairage halogène sur le côté	(W)	60	60
Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox	(Nombre)	4/•	4/•
Accessoires			
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm²)	810	810
Grille		1	1
Plat Gastronorm en inox, GN 2/3, 40 mm, perforée/non perforée		1/1	1/1
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Double	Double
Verrouillage enfant/verrouillage de porte/arrêt auto. de sécurité		•/•/•	•/•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Programme de nettoyage/aide au nettoyage		•/-	•/-
Programme de détartrage/programme de séchage		•/•	•/•
Filtre anti-graisse devant ventilateur d'air chaud		•	•
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	2,9	2,9
Raccord d'arrivée et d'évacuation d'eau fixe		•	•

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



BS 474/475

BS 450/451

BS 454/455

Four combi-vapeur

Four combi-vapeur

Four combi-vapeur

Série 400

Série 400

Série 400

BS 474/475

BS 450/451

BS 454/455

BS 474/475-111

BS 450/451-110

BS 454/455-110

BS 474/475-101

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

38

38

44

43

43

35,4 x 24,5 x 49,4

35,5 x 29 x 40,5

35,5 x 29 x 40,5

-/*/-

-/*/-

-/*/-

A

A

A

0,68

0,60

0,60

39,8

37,2

37,2

30 - 300

30 - 300

30 - 300

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

-

-

•

-

-

•

-

-

•

-

-

•/*

•/*

•/*

•

•

•

•

•

•

•

-

-

•

•

•

-/*

•/-

-/*

•

•

•

25

25

25

50

50

50

180°

180°

180°

•

•

•

•

•

•

2.000

-

-

•/*

-/-

-/-

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

-

-

-/-

1.3/*

1.3/*

60

60

60

4/*

4/*

4/*

810

810

810

1

1

1

1/1

1/1

1/1

Double

Double

Double

•/*•

•/*•

•/*•

•

•

•

•/-

-/*

-/*

•/*

•/*

•/*

•

•

•

2,9

2

2

•

-

-



BM 484/485

Type d'appareils		Four micro-ondes combiné
Série		Série 400
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BM 484/485
Porte inox revêtu de verre		BM 484/485-110
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		
Dimensions		
Largeur	(cm)	76
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	752 x 455 x 535
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550
Poids net	(kg)	50
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)		
Volume de l'enceinte	(L)	36
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348
Modes / programmes de cuisson		
Puissance maximale du four à micro-ondes	(W)	1.000
Niveaux de puissance du four à micro-ondes	(Nombre)	5
Chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	40, 100 – 250
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	100 – 250
Gril grande surface + circulation d'air avec plage de températures	(°C)	100 – 250
Gril grande surface de quartz avec niveaux d'intensité	(Nombre)	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000
Débit d'air chaud	(W)	1.950
Puissance maximale du four à micro-ondes à combiner avec gril et four	(W)	600
Fonctionnement séquentiel jusqu'à 5 modes, dont programmation du temps de fonctionnement et de repos combiné		•
Fonction de pesage automatique	(Nombre)	15
Commande		
Écran tactile TFT		•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/–
Ouverture automatique de la porte		•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de la porte		180°
Équipement		
Régulation électronique de la température		•
Affichage de température réelle		•
Chauffage rapide		•
Innowave technologie		•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•
Minuterie longue durée		•
Éclairage intérieur, latéral	(W)	60
Niveaux de la plaque	(Nombre)	4
Accessoires		
Lèche-frite en verre		•
Grille		•
Tige en verre		•
Sécurité		
Porte en verre isolée à vitrage multiple		•
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•
Porte à triple sécurité		•
Refroidissement avec sécurité de température		•
Mode de nettoyage		
Revêtement émaillé spécial catalyse sur la paroi arrière intérieure		•
Intérieur en inox avec fond en céramique		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	3,1

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



BM 450/451

Four micro-ondes combiné

Série 400

BM 450/451

BM 450/451-110

BM 450/451-100

60

590 x 455 x 535

47

560 x 450 x 550

46

36

445 x 236 x 348

1.000

5

40, 100 – 250

100 – 250

100 – 250

3

2.000

1.950

600

•

15

•

•/–

•

25

50

180°

•

•

•

•

•/•/•/•

•

60

4

•

•

•

•

•/•

•

•

•

•

3,1



BM 454/455

Four micro-ondes combiné

Série 400

BM 454/455

BM 454/455-110

BM 454/455-100

60

590 x 455 x 535

47

560 x 450 x 550

46

36

445 x 236 x 348

1.000

5

40, 100 – 250

100 – 250

100 – 250

3

2.000

1.950

600

•

15

•

–/•

•

25

50

180°

•

•

•

•

•/•/•/•

•

60

4

•

•

•

•

•/•

•

•

•

•

3,1



CM 450

Type d'appareils		Machine à espresso full automatique
Série		Série 400
Porte inox revêtu de verre		CM 450-111
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite		CM 450-101
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 444
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	22
Type de boisson		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Café / 2 x Café
		Americano / 2 xAmericano
		Café au lait / 2 x Café au lait
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Mousse de lait / 2 x Mousse de lait
		Lait chaud / 2 x Lait chaud
		Eau chaude / 2 x Eau chaude
Commande		
Écran tactile TFT		•
Boutons de commande sur le haut		•
Ouverture automatique de la porte		•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25
Personnalisation et mémorisation des boissons	(Nombre)	8
Réglage de la contenance	(Nombre)	3
Niveaux d'intensité du café	(Nombre)	8
Niveau de température du café	(Nombre)	3
Niveau de température de l'eau chaude	(°C)	10
Niveaux pour la proportion café/lait		•
Diffuseur de café réglable en hauteur jusqu'à	(cm)	15
Réglages de base programmables:		
- Modes d'éclairage	(Nombre)	7
- Capacité unité	(ml)	•
- Option de réglage de la distribution par type et quantité de boisson en fonction de la contenance de la tasse	(H)	•
- Arrêt après		5 min jusqu'à 12 h
- Dureté de l'eau	(Nbre de niveaux)	4, décalcifiant d'eau
- Filtre à eau		•
Équipement		
Technique de percolation Aroma		•
Moulin à café à meule en céramique		•
Réglage automatique de la quantité de café moulu		•
Chauffage en continu		•
Pression de la pompe	(Bar)	19
Système d'adjonction de lait intégré		•
Récipient à lait isothermique	(L)	0,5
Récipient pour café en grains	(g)	500
Récipient séparé pour deuxième variété de café moulu		•
Réglage de la mouture		•
Volume de la chambre de percolation réglable	(g)	8 - 12
Double cycle de mouture et de percolation pour une boisson plus intense		•
Double cycle de mouture et de percolation pour deux boissons		•
Réservoir d'eau amovible	(L)	2,4
Cartouche de filtrage pour réservoir d'eau		1
Nettoyage après chaque usage		•
Témoin électronique de remplacement du filtre à eau		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café		•
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau		•
Éclairage LED intégré		•
Fonction eau fraîche pour remplir le réservoir avec de l'eau fraîche		•
Sécurité		
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•
Aqua stop avec garantie		•
Mode de nettoyage		
Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure		•/•
Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait		•
Programme automatique de nettoyage et de détartrage		•
Programme automatique de nettoyage		•
Programme automatique de détartrage		•
Unité de percolation amovible		•
Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		•
Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle		•
Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances		•
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café avant le changement des grains		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	1,6
Raccordement fixe pour l'arrivée et l'évacuation d'eau		—

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



CM 470

Machine à espresso full automatique

Série 400

CM 470-111

CM 470-101

60

590 x 455 x 537

47

560 x 450 x 550

23

Ristretto / 2 x Ristretto

Espresso / 2 x Espresso

Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato

Café / 2 x Café

Americano / 2 xAmericano

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

•

•

•

25

8

3

8

3

•

15

7

•

•

5 min jusqu'à 12 h

4, décalcifiant d'eau

•

•

•

•

•

19

•

0,5

500

•

•

8 - 12

•

•

2,4

1

•

•

•

•

•

•

•

•

•/•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

1,6

•



DV 461

Type d'appareils		Tiroir sous vide
Série		Série 400
Porte inox revêtu de verre		DV 461-110
Façade plein verre en 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
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	47
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	31
Volume		
Capacité	(L)	7,5
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs pour mise sous vide L x P	(mm)	240 x 350
Utilisation		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermo-soudure		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles sous vide		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe sous vide		•
Fonction alarme		•
Commande		
Touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		•
Système Push-to-open		–
Fermeture amortie.		•
Équipement		
Compartment sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur pour mise sous vide		•
Connexion avec tuyau pour la mise sous vide à l'extérieur du compartiment		•
Espace utile dans compartiment sous vide, L x P	(mm)	210 x 275
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.		•
Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm	(pièces)	50
Bouchon pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteille		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	0,32

- en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



		WS 482	WS 461	WS 462
Type d'appareils				
		Tiroirs chauffants	Tiroirs chauffants	Tiroirs chauffants
Série		Série 400	Série 400	Série 400
Porte inox revêtu de verre		WS 482-110	WS 461-110	WS 462-110
Façade plein verre en 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
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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				
Capacité	(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
Nombre de couverts	(Nombre)	10	6	12
Modes de cuisson				
Décongélation de plats/levage de pâte		•	•	•
Préchauffage de petits récipients pour boissons		•	•	•
Maintien au chaud/ cuisson à basse température d'aliments		•	•	•
Préchauffer la vaisselle		•	•	•
Chaleur tournante + sole		•	•	•
Plage de températures comprise entre 40 et 80 °C (surface du verre)	(Niveaux de puissance)	4	4	4
Commande				
Bouton rotatif		•	•	•
Affichage de l'état, visible sur la façade en verre		•	•	•
Tiroir sans poignée		•	•	•
Poignée encastrée		•	•	•
Système de fermeture avec amortisseur		•	•	•
Équipement				
Éclairage intérieur		•	•	•
Charge maximale	(kg)	25	25	25
Intérieur en inox avec fond en verre		•	•	•
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur		•	•	•
Branchement électrique				
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81	0,81

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



Fours Série 200

Check-list des possibilités de combinaisons Série 200	50
Fours Série 200	52
Fours combi-vapeur Série 200	56
Fours vapeur Série 200	57
Fours micro-ondes combinés Série 200	58
Fours micro-ondes Série 200	59
Machine à espresso full automatique Série 200	60
Tiroirs sous vide Série 200	64
Tiroirs chauffants Série 200	65
Accessoires et accessoires en option Série 200	68
Caractéristiques techniques Série 200	72

Vous trouverez ci-après des informations importantes pour obtenir des combinaisons parfaites et réaliser des commandes correctes de fours, fours combi-vapeur, fours vapeur, micro-ondes combinés, espresso, tiroirs chauffants et lave-vaisselle.

Lorsque plusieurs appareils sont cités (BSP/BMP), le premier appareil est représenté.

Tous les appareils illustrés ci-dessous sont disponibles dans les variantes de couleurs suivantes :



Gaggenau Anthracite



Gaggenau Métallique



Gaggenau Argent

Combinaison verticale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

- à ce que les charnières soient du même côté.
- au fait que les charnières (droites/gauches) ne sont pas réversibles après la livraison.
- à ce qu'aucun autre appareil ne soit installé au-dessus du BS.
- à ce que seuls les appareils dont les boutons de commande se trouvent en haut soient installés au-dessus d'un lave-vaisselle. Le logement prévu pour les appareils installés au-dessus de celui-ci doit faire 56 cm de large. Le lave-vaisselle fait 60 cm de large. Une porte en verre en Gaggenau Anthracite est disponible en option.

Combinaisons verticales, appareils 60 cm de largeur



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



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222

Combinaison horizontale

Lors de la préparation des plans et de la commande, il faut veiller :

- à ce qu'il soit possible de monter les charnières de porte à l'intérieur ou à l'extérieur, sans limiter l'ouverture complète de la porte.
- à ce que les charnières de porte (à gauche/à droite) ne soient pas inversées rétroactivement.
- à prévoir un écartement minimal de 10 mm entre les deux portes.
- à ce que les fours combi-vapeur, les fours vapeur, les fours micro-ondes combinés, les fours à micro-ondes et les machines à espresso entièrement automatiques, combinés à un tiroir chauffe-plats (14 cm de haut) aient la même hauteur totale que les fours de 60 cm de large.



- 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 four
- BSP four combi-vapeur/four vapeur
- BMP combi micro-ondes/micro-ondes
- CMP espresso
- WSP tiroir chauffant
- DF lave-vaisselle



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 270/CMP 250
- DF

Combinaisons horizontales, appareils 60 cm de largeur



• BOP 2.1 • BOP 2.0



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



• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221 • WSP 221/DVP 221



• BOP 251 • CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221 • BSP 250/BSP 220/BMP 250
• WSP 221/DVP 221

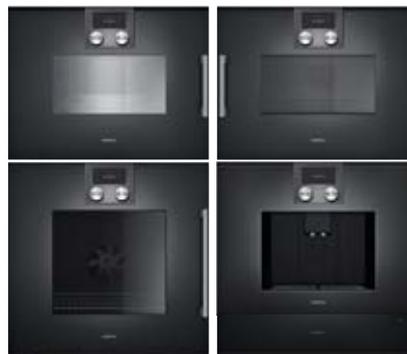


• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221 • WSP 221/DVP 221
• BSP 250/BSP 220/
BMP 250
• WSP 221/DVP 221

Combinaison de 4 appareils 60 cm de largeur et un tiroir chauffant



• BOP 2.1 • BSP 250/BSP 220/
BMP 250 • BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221/DVP 221 • WSP 221/DVP 221



• BSP 251/BSP 221/
BMP 251 • BMP 250/BSP 2.0
• BOP 2.1 • CMP 270/CMP 250
• WSP 221/DVP 221



Four Série 200

Porte plein verre teinté
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BOP 250-101 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 250-111 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 250-131 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.



Charnières à gauche

BOP 251-101 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 251-111 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 251-131 € 3.185,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèchefrite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèchefrite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BOP 25.-1.1

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Fermentation.
Décongélation.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du 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 de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

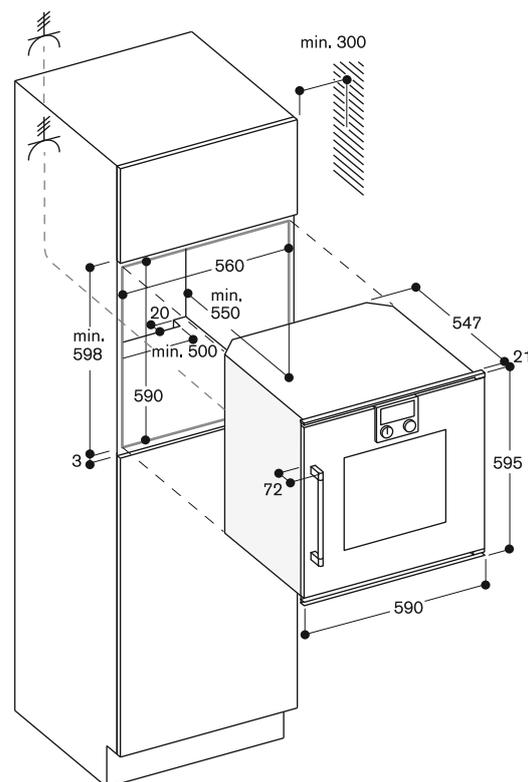
Pour une installation sous la table de cuisson: respecter une distance min. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four.

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.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Four Série 200
Porte plein verre teinté
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BOP 240-101 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 240-111 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 240-131 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

Charnières à gauche



BOP 241-101 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 241-111 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 241-131 € 2.750,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 lèchefrite en verre.
- 1 grille.
- 1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèchefrite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèchefrite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour
pierre à pain et à pizzas et pour
faitout Gastronorm.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance
chauffante à commander séparément).

BOP 24.-1.1

- Installation à fleur
- 13 modes de cuisson, avec sonde thermométrique et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Fermentation.
Décongélation.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
Supports latéraux chromés avec 4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Revêtement catalytique sur la paroi arrière et la voûte.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.
Filtre à graisse devant la turbine de ventilation.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du 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 de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.

BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

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

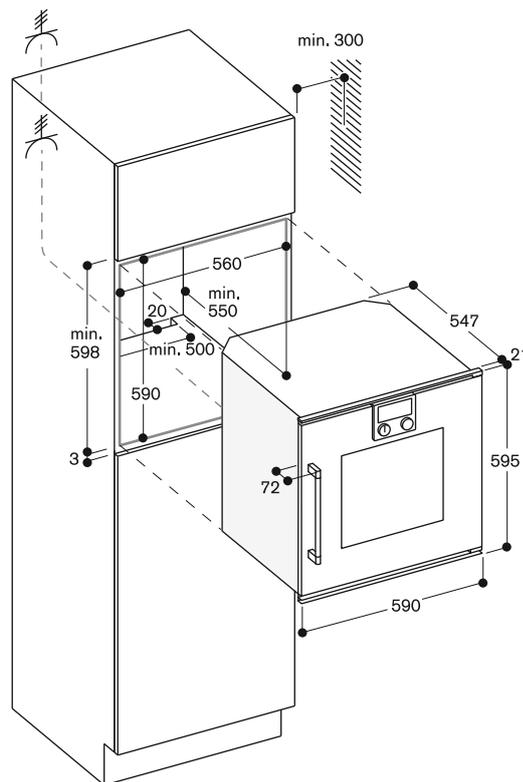
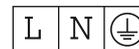
Pour une installation sous la table de cuisson: respecter la distance min. de 15 mm entre le dessous de la table de cuisson et le dessus du four. Respecter les préconisations d'installation des tables de cuisson (notamment les instructions de ventilation, de raccordement gaz/électrique).

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.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.





Four Série 200

Porte plein verre teinté
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BOP 220-101** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 220-111** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 220-131** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

BOP 220-102*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite. Home Connect.

BOP 220-112*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique. Home Connect.

BOP 220-132*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent. Home Connect.

Charnières à gauche



BOP 221-101** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 221-111** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 221-131** € 2.355,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

BOP 221-102*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite. Home Connect.

BOP 221-112*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique. Home Connect.

BOP 221-132*** € 2.375,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent. Home Connect.

** Disponible jusque novembre 2018.

*** Disponible à partir de novembre 2018.

Accessoires compris

1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante
à la Pyrolyse.

1 lèchefrite en verre.

1 grille.

BOP 22.-1..

- Installation à fleur
- Pyrolyse
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30°C à 300°C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Chaleur voûte + sole.
Chaleur voûte.
Chaleur sole.
Chaleur tournante + sole.
Gril grande surface + chaleur tournante.
Gril grande surface.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Mémorisation de recettes personnelles.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Pour appareils Home Connect:

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble 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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec quintuple vitrage.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Pyrolyse.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Accessoires en option

BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 026-115 € 65,-*

Lèchefrite, émaillée.
15 mm de profondeur.

BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèchefrite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 1/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Précautions d'installation

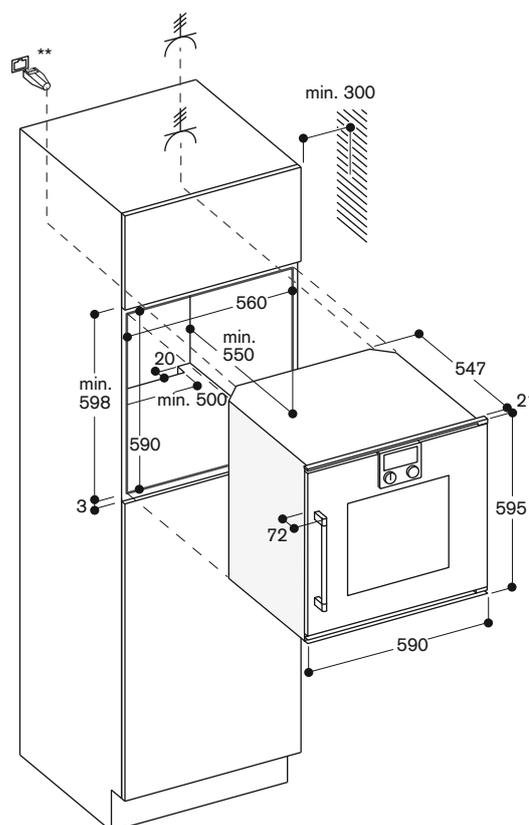
Charnières non réversibles.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée: 72 mm.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
Pour une installation sous la table de cuisson: respecter une distance min. 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 appareils Home Connect:
La connexion LAN se trouve à l'arrière en haut à droite.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 3,7 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

Pour appareils Home Connect:
Prévoir un câble LAN.



** Seulement pour les appareils Home Connect



Four Série 200
Porte plein verre teinté
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BOP 210-101** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 210-111** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 210-131** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

BOP 210-102*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite. Home Connect.

BOP 210-112*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique. Home Connect.

BOP 210-132*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent. Home Connect.

Charnières à gauche



BOP 211-101** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BOP 211-111** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BOP 211-131** € 2.040,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

BOP 211-102*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite. Home Connect.

BOP 211-112*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Métallique. Home Connect.

BOP 211-132*** € 2.060,-*

Porte plein verre en Gaggenau
Argent. Home Connect.

** Disponible jusque novembre 2018.
*** Disponible à partir de novembre 2018.

Accessoires compris

- 1 tôle à pâtisserie émaillée, résistante à la Pyrolyse.
- 1 tôle de rôtissage avec grille.
- 1 grille.

BOP 21.-1..

- Installation à fleur
- 9 modes de cuisson, avec fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage électronique de la température de 30 °C à 300 °C
- Capacité, 76 litres

Modes de cuisson

- Chaleur tournante.
- Chaleur tournante Eco.
- Chaleur voûte + sole.
- Chaleur voûte.
- Chaleur sole.
- Chaleur tournante + sole.
- Gril grande surface + chaleur tournante.
- Gril grande surface.
- Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.

Commande

- Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
- Affichage texte clair en 25 langues.
- Mémorisation de recettes personnelles.
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale 110°.

Équipement

- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
- 60 W éclairage halogène au-dessus.
- Supports latéraux chromés avec 4 niveaux d'insertion.

Pour appareils Home Connect:
Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) via un câble LAN (recommandé) ou sans câble 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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Sécurité

- Porte à isolation thermique avec triple vitrage.
- Sécurité enfants.
- Arrêt de sécurité.
- Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

- Gaggenau Email.
- Catalyseur de fumées purifiant l'air dans le four.

Accessoires en option

BA 036-102 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.

BA 046-115 € 120,-*

Lèche-frite en verre.
24 mm de profondeur.

BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 056-130 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).

BA 216-102 € 260,-*

Quadruples rails télescopiques.

BA 226-102 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
25 mm de profondeur.

BA 226-112 € 65,-*

Lèche-frite, émaillée.
24 mm de profondeur.

BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.

Précautions d'installation

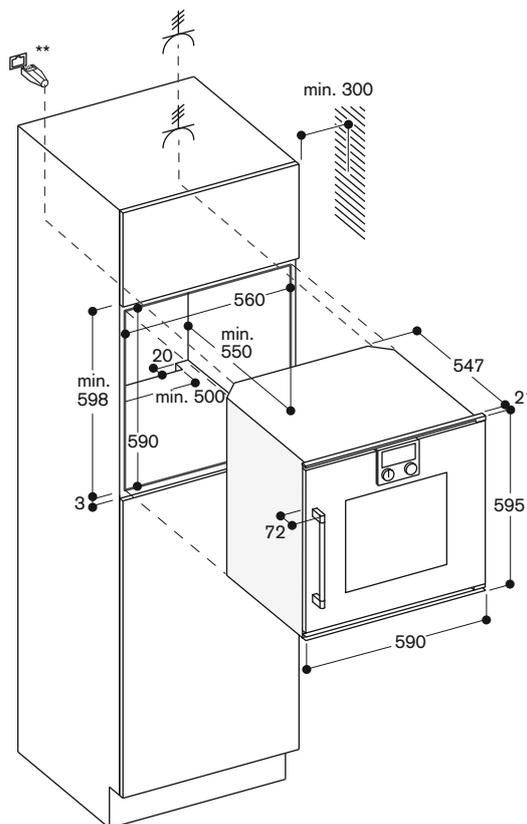
- Charnières non réversibles.
- Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.
- Distance entre le corps du meuble et le bord extérieure de la poignée: 72 mm.
- Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
- Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
- En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.
- Pour une intégration sous la table de cuisson: respecter une distance min. 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 appareils Home Connect:
La connexion LAN se trouve à l'arrière en haut à droite.

Données de raccordement

- Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
- Puissance totale 3,7 kW.
- Prévoir un câble de raccordement.

Pour appareils Home Connect:
Prévoir un câble LAN.



**Seulement pour les appareils Home Connect



Four combi-vapeur Série 200
Porte plein verre teinté
Réservoir d'eau
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BSP 250-100 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 250-110 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 250-130 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche



BSP 251-100 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BSP 251-110 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BSP 251-130 € 3.185,-*
Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

1 plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3 - 40 mm de profondeur.
1 plat inox perforé Gastronorm GN 2/3 - 40 mm de profondeur.
1 grille.
1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

GN 114-130 € 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130 € 80,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3. 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230 € 90,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3. 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 144-130 € 100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 144-230 € 110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 154-130 € 120,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 154-230 € 130,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.

GN 340-230 € 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

BSP 25.-1.0

- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Réglage électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Capacité net 43 litres

Modes de cuisson

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

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Réservoir d'eau amovible 1,3 litres.
Indicateur de niveau d'eau.
Sonde thermométrique avec extinction automatique.
Affichage de la température réelle.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
Détection automatique de la température d'ébullition.
60 W Eclairage halogène latéral.
Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

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

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four (combi) vapeur.
Distance entre le corps du 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 de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
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.

GN 410-130 € 40,-*
Couverture inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm.

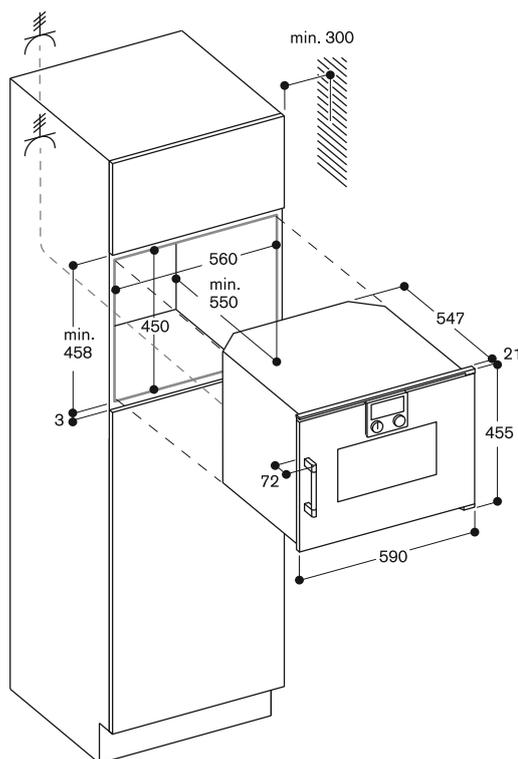
GN 410-230 € 50,-*
Couverture inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm.

GR 220-046 € 50,-*
Étagère grillagée, chromée.
Sans ouverture, avec pieds.

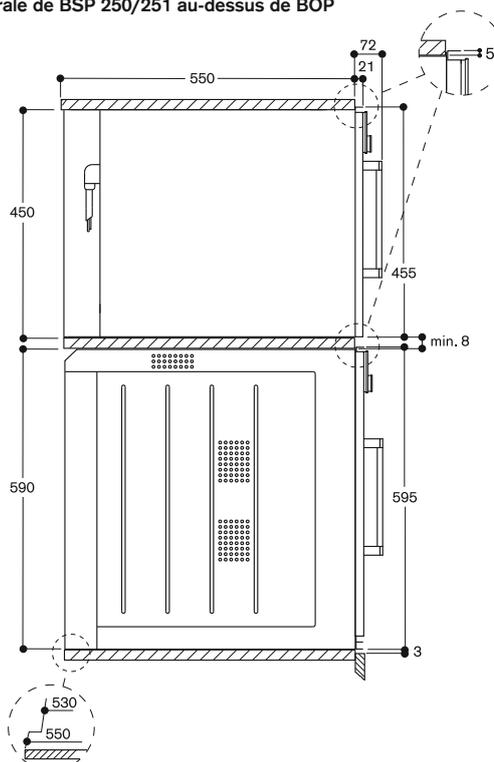
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 2 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue latérale de BSP 250/251 au-dessus de BOP





Four vapeur Série 200
Porte plein verre teinté
Réservoir d'eau
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BSP 220-100 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BSP 220-110 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BSP 220-130 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau Argent.



Charnières à gauche

BSP 221-100 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BSP 221-110 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BSP 221-130 € 2.300,-*
Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

1 plat inox non perforé Gastronorm
GN ⅓ - 40 mm de profondeur.
1 plat inox perforé Gastronorm GN ⅓ -
40 mm de profondeur.
1 grille.

Accessoires en option

GN 114-130 € 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓.
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN ⅓.
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 124-130 € 80,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓.
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 124-230 € 90,-*
Plat inox perforé Gastronorm GN ⅓.
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 144-130 € 100,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN ⅓, non perforé,
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 144-230 € 110,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN ⅓, non perforé,
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 154-130 € 120,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm
de profondeur, 1,5 L.

GN 154-230 € 130,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN ⅓, perforé, 40 mm
de profondeur, 3 L.

GN 340-230 € 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium
coulé GN ⅓, 165 mm de hauteur,
antiadhésif.

BSP 22.-1.0

- Installation à fleur
- Réservoir d'eau
- Cuisson vapeur sans pression,
100% d'humidité et de la
température de 30°C à 100°C
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande
avec module de commande sur
la porte vitrée
- Contrôle électronique de la
température de 30°C à 100°C
- Capacité net 43 litres

Modes de cuisson

100% d'humidité.
Vapeur douce.
Fermentation.
Décongélation.
Régénération.
Cuisson à basse température.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran
tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Réservoir d'eau amovible 1,3 litres.
Indicateur de niveau d'eau.
Affichage de la température réelle.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin
de la cuisson, minuterie, chronomètre,
minuterie spéciale longue durée.
Détection automatique de la température
d'ébullition.
60 W Eclairage halogène latéral.
Enceinte de cuisson hygiénique en inox.
4 niveaux d'insertion.

Sécurité

Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une
sécurité de température.

Nettoyage

Aide au nettoyage.
Programme de détartrage.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Aucun appareil électrique ne peut être
installé au-dessus du four (combi)
vapeur.
Distance entre le corps du 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 de l'épaisseur de porte pour
les tiroirs voisins, poignées incluses.
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 410-130 € 40,-*

Couvercle inox Gastronorm GN ⅓,
pour plat inox Gastronorm.

GN 410-230 € 50,-*

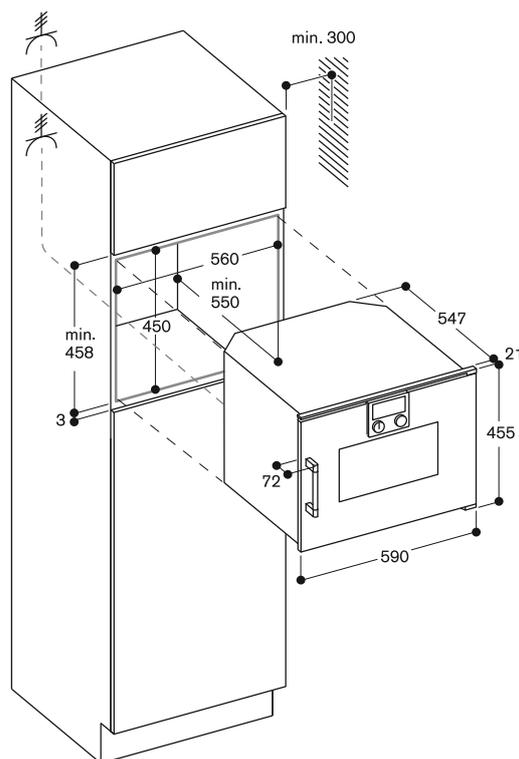
Couvercle inox Gastronorm GN ⅓,
pour plat inox Gastronorm.

GR 220-046 € 50,-*

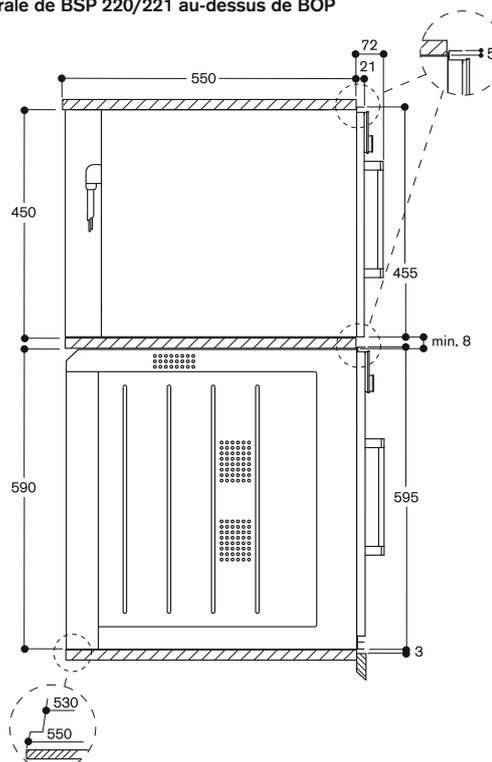
Étagère grillagée, chromée.
Sans ouverture, avec pieds.

Données de raccordement

Puissance totale 1,9 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue latérale de BSP 220/221 au-dessus de BOP





Four micro-ondes combiné Série 200
Porte plein verre teinté
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:



Charnières à droite

BMP 250-100 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BMP 250-110 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BMP 250-130 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

Charnières à gauche



BMP 251-100 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Anthracite.

BMP 251-110 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Métallique.

BMP 251-130 € 3.375,-*
Porte plein verre en Gaggenau
Argent.

Accessoires compris

1 grille combinée.
1 cuve en verre.

BMP 25.-1.0

- Installation à fleur
- Emploi 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique
- 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 3 puissances, max. 2000 W.
Modes de cuisson micro-ondes, avec puissances de 600, 360, 180 et 90 W en combinaison libre.
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.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 110°.

Équipement

Technologie Innowave.
Préchauffage ultra-rapide.
4 niveaux de cuisson.
Affichage de la température réelle.
60 W Éclairage halogène latéral.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec triple vitrage.
Porte à triple sécurité.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

Enceinte de cuisson hygiénique en inox avec sole en vitrocéramique.
Paroi arrière catalytique.

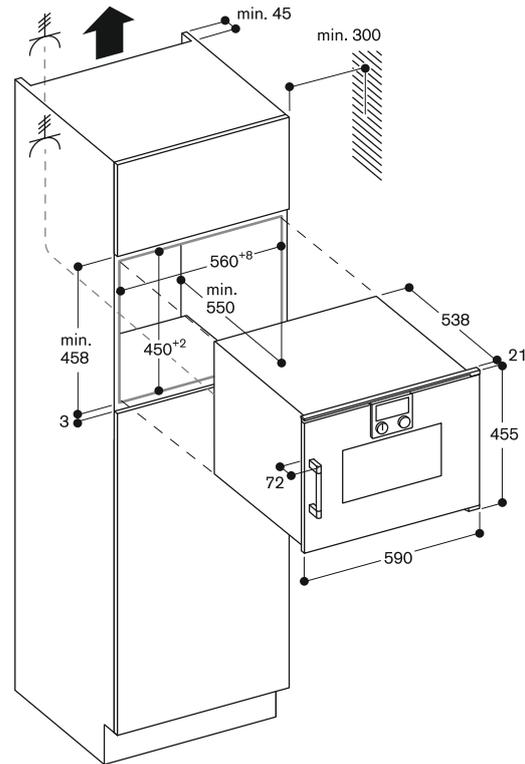
Précautions d'installation

Charnières non réversibles.
Prévoir une niche sans parois arrière.
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.
Tenir compte de l'épaisseur de porte pour les tiroirs voisins, poignées incluses.
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.

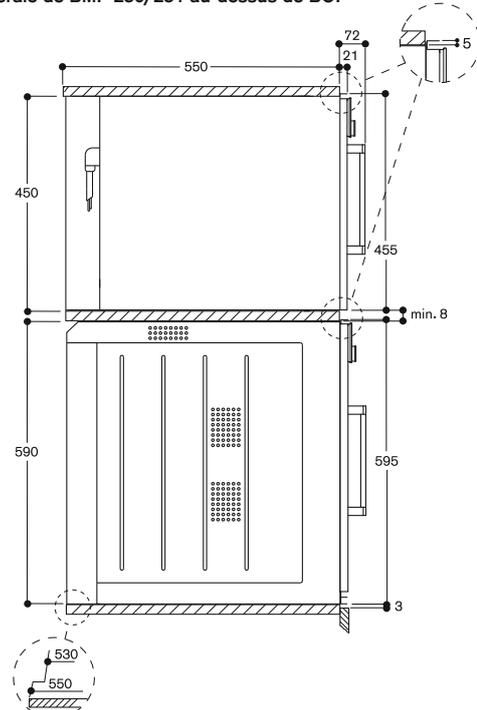
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Données de raccordement

Puissance totale 3,1 kW.
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



Vue latérale de BMP 250/251 au-dessus de BOP





Four micro-ondes Série 200

Porte plein verre teinté

Largeur 60 cm

Commande vers le bas :



Charnières à droite

BMP 224-100 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BMP 224-110 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BMP 224-130 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Charnières à gauche

BMP 225-100 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Anthracite.

BMP 225-110 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Métallique.

BMP 225-130 € 1.250,-*

Porte plein verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

1 lèche-frite en verre.

1 grille.

BMP 22.-1.0

- Installation à fleur
- Sans poignée/ouverture automatique de la porte
- 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 tactile TFT
- Réglage de la température électronique
- Volume utile: 21 litres

Programmes

Fonction micro-ondes avec 5 puissances: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Gril à grande surface, 3 puissances, maximum 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.

Commande

Ouverture automatique de la porte.

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.

Affichage texte clair en 25 langues.

Touche info avec conseils d'utilisation.

Porte à ouverture latérale 110°.

Equipement

Technologie Innovave.

Affichage de la température réelle.

Eclairage intérieur 25 W.

Enceinte de cuisson en inox avec sole en vitrocéramique.

Sécurité

Porte à isolation thermique avec double vitrage.

Porte à triple sécurité.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Précautions d'installation

Charnières non réversibles.

Hauteur minimale d'installation 85 cm (bord supérieur de la niche).

Pieds réglables en hauteur.

Installation du BMP au-dessus du BOP avec une étagère intermédiaire.

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

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

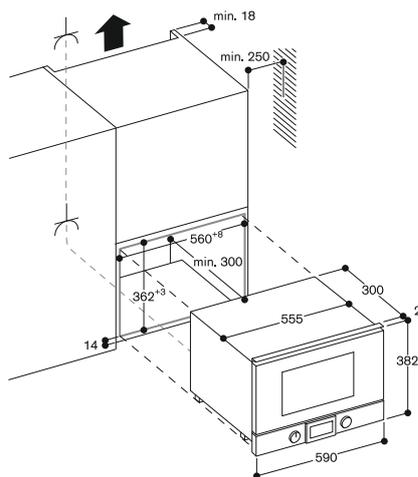
Lors de la planification de coin, il faut respecter une ouverture de porte de min. 90°.

Données de raccordement

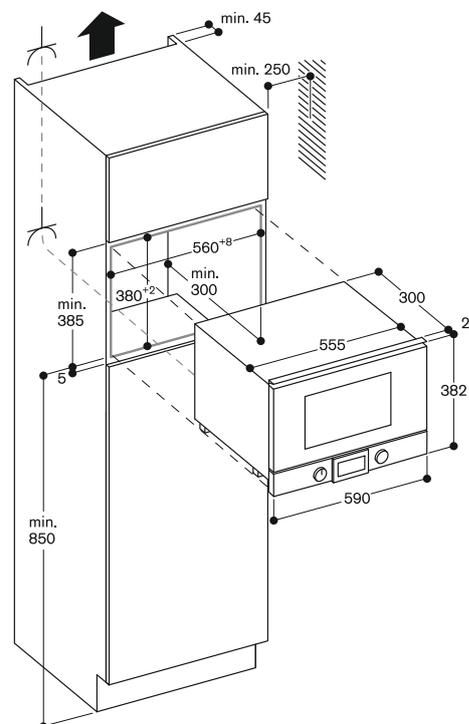
Puissance totale 2 kW.

Câble électrique: 1,5 m avec fiche.

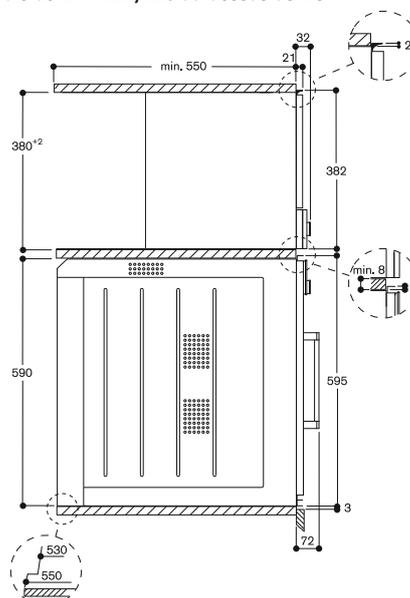
Encastrement dans une armoire suspendue



Encastrement dans une colonne



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





Machine à espresso full automatique
Série 200
Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

CMP 270-101 € 4.180,-*

Façade en verre en Gaggenau
Anthracite.

CMP 270-111 € 4.180,-*

Façade en verre en Gaggenau
Métallique.

CMP 270-131 € 4.180,-*

Façade en verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 vis de montage.
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousseur de lait.
- 1 tube pour le lait.

CMP 270-1.1

- Porte sans poignée/système de fermeture douce de la porte
- Raccordement direct à l'arrivée et à l'évacuation d'eau
- Élément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Porte avec système de fermeture douce.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Fonction Personnalisation : 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 température du café.
10 niveaux de température de l'eau chaude.
4 niveaux pour la proportion café/lait.
Degré de mouture réglable.
Distributeur de 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.

Équipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse.
Double broyage et brassage pour une préparation double.
Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café.
Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre.
Éclairage LED intégré.

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

Réservoir à eau amovible 2,4 litres.
Indication électronique pour le remplacement du filtre à eau.
Fonction eau fraîche pour remplissage du réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

Sécurité

Sécurité enfants.
AquaStop avec une garantie.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension.
Nettoyage automatique par vapeur du système de lait après chaque boisson.
Programme de nettoyage et de détartrage automatique.
Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés.
Chambre d'infusion amovible.
Bac de marc de café et d'eau résistent au lave-vaisselle.
Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

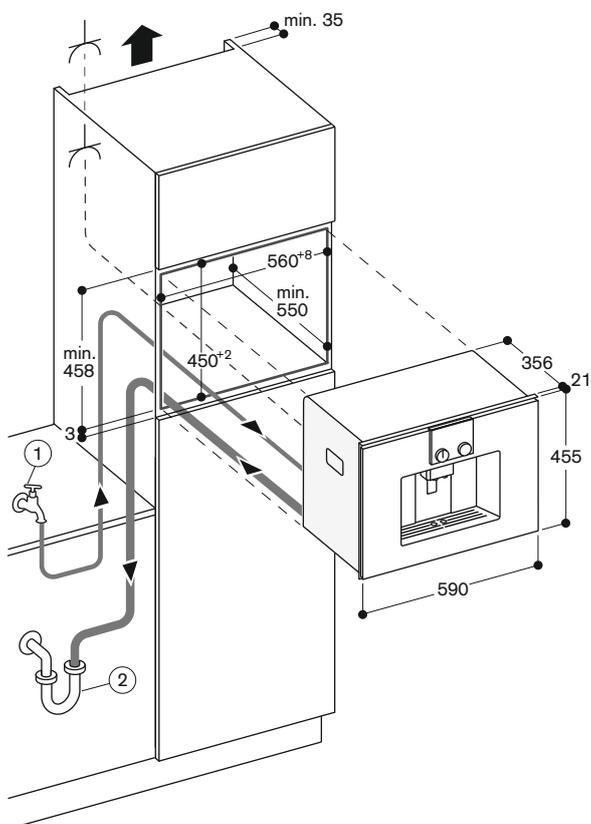
Précautions d'installation

Hauteur d'installation idéale entre 95 et 145 cm (à partir du sol).
Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.
Distance entre le corps du meuble et la surface avant: 21 mm.
Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.
Angle d'ouverture de porte env. 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.
Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.
Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).
Installation possible directement au-dessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.
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 de l'appareil (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.

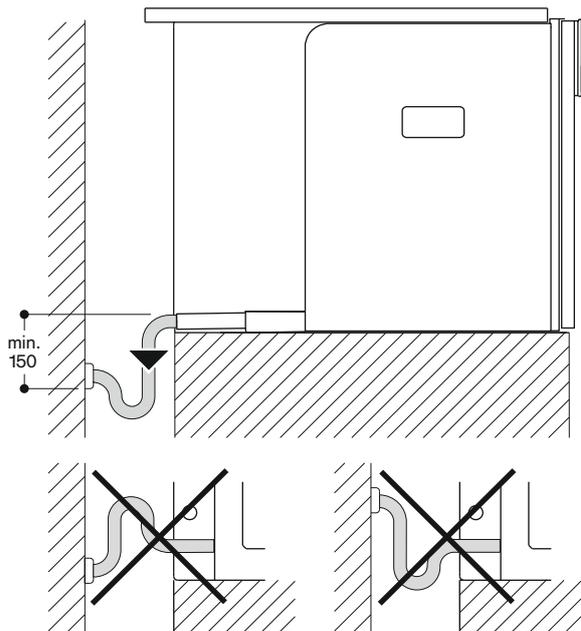
Accessoires spéciaux (à commander en tant que pièces détachées):
 ET-Nr. 17000705 Filtre à eau
 ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage
 ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage
 ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°
 ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

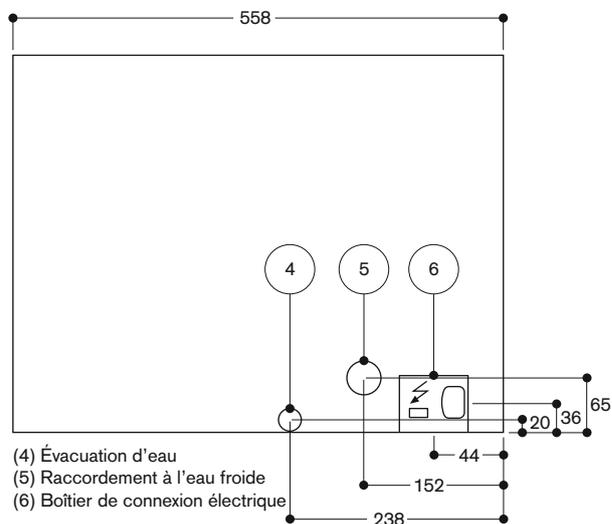
Puissance totale 1,6 kW.
 Câble électrique : 1,7 m avec prise.
 Raccordement uniquement à l'eau froide.
 Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), extensible.
 Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



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



Machine à espresso full automatique
Série 200

Façade en verre teinté

Largeur 60 cm

Commande vers le haut:

CMP 250-101 € 3.600,*

Façade en verre en Gaggenau
Anthracite.

CMP 250-111 € 3.600,*

Façade en verre en Gaggenau
Métallique.

CMP 250-131 € 3.600,*

Façade en verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 vis de montage.
- 1 cuillère de dosage.
- 1 bande test.
- 1 récipient à lait (isolé).
- 1 tuyau de connexion pour mousseur de lait.
- 1 tube pour le lait.

CMP 250-1.1

- Porte sans poignée/système de fermeture douce de la porte
- Élément de chauffage instantané pour un chauffage rapide et une température de mouture stables
- Technologie de brassage pour une pleine saveur
- Single portion cleaning après chaque utilisation
- Ecran tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Fonction one-touch
- Fonction de personnalisation
- Sept possibilités d'éclairage
- Contrôle électronique du niveau de remplissage du lait, de l'eau et du café permettant un résultat parfait

Types de boissons

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

Commande

Porte avec système de fermeture douce.
Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Fonction Personnalisation: 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 température du café.
10 niveaux de température de l'eau chaude.
4 niveaux pour la proportion café/lait.
Degré de mouture réglable.
Distributeur de café réglable en hauteur de 7 à 15 cm.
Accès facile aux réservoirs d'eau, de lait et de café en grains situés derrière la porte.

Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.
Compartiment séparé pour une deuxième sorte de café moulu.
Pompe à eau, 19 Bar de pression.
Double broyage et brassage pour une intensité supplémentaire de la tasse.
Double broyage et brassage pour une préparation double.
Conduit de lait intégré dans l'écoulement de café.
Réservoir à lait en inox avec isolation, contenance de 0,5 litre.
Eclairage LED intégré.
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme pour 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.

Ajustement automatique de la quantité de café moulu.

Réservoir à eau amovible 2,4 litres.

Indication électronique pour le remplacement du filtre à eau.

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

Sécurité

Sécurité enfants.

Nettoyage

Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension.

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

Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances.

La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café lorsque les grains de café sont changés.

Chambre d'infusion amovible.

Bac de marc de café et d'eau résistent au lave-vaisselle.

Mousseur de lait lavable au lave-vaisselle.

Précautions d'installation

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

Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.

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

Lors d'une installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.

Angle d'ouverture de porte environ 110° (à la livraison) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.

Pour un angle d'ouverture de porte d'environ 155°, la distance latérale par rapport au mur doit être de min. 650 mm.

Pour un angle d'ouverture d'environ 92°, il faut respecter une distance latérale de min. 100 mm par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455). Installation possible directement au-dessus d'un WS de 14 cm de hauteur, dans une niche standard de 59 cm de hauteur.

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

ET-Nr. 17000705 Filtre à eau

ET-Nr. 00311819 Tablettes de détartrage

ET-Nr. 00311769 Tablettes de nettoyage

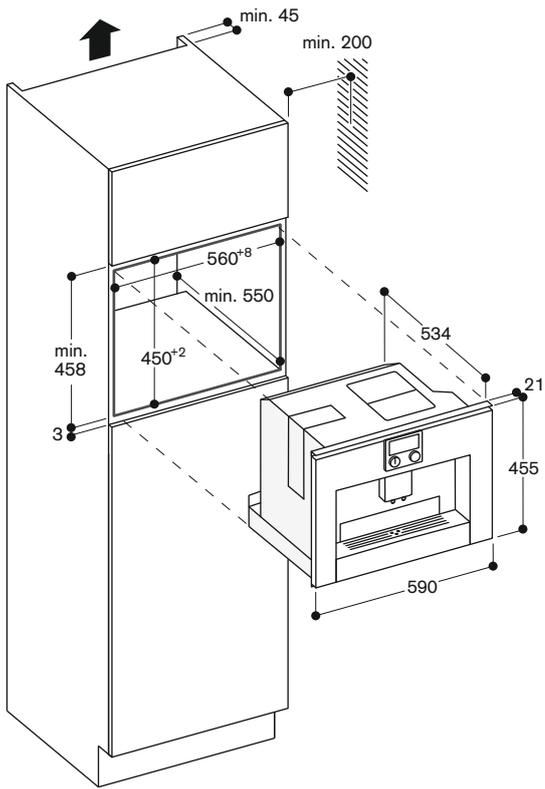
ET-Nr. 00636455 Réducteur d'angle d'ouverture à 92°

ET-Nr. 11015223 Réservoir à grains avec couvercle

Données de raccordement

Puissance totale 1,6 kW.

Câble électrique: 1,7 m avec prise.





Tiroir sous vide Série 200

Façade en verre teinté

Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

DVP 221-100 € 2.700,-*

Façade en verre en Gaggenau Anthracite.

DVP 221-110 € 2.700,-*

Façade en verre en Gaggenau Métallique.

DVP 221-130 € 2.700,-*

Façade en verre en Gaggenau Argent.

Accessoires compris

- 1 sacs pour mise sous vide, petit format (50 pc.).
- 1 sacs pour mise sous vide, grand format (50 pc.).
- 1 plateforme de rehaussement pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour mise sous vide en dehors du compartiment.
- 1 tuyau pour mise sous vide.
- 1 adaptateur pour bouchons de bouteille.
- 3 bouchons pour mise sous vide de bouteilles.

Accessoires d'installation

BA 476-510 € 70,-*

Poignée en inox.
450 mm de long.

Accessoires en option

BA 080-670 € 45,-*

Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.

BA 080-680 € 55,-*

Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.

DVP 221-1.0

- Intégrable dans une niche de meuble avec une hauteur de 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 chauffant sans poignée
- Système d'ouverture push-to-open

Utilisations

Mise sous vide pour cuisson sous vide.

Mise sous vide pour mariner et aromatiser rapidement.

Mise sous vide pour prolonger la durée de conservation.

Mise sous vide dans des récipients à l'extérieur du compartiment.

Mise sous vide de liquides dans des bouteilles à l'extérieur du compartiment.

Commande

Commandes par touches sensibles.

Équipement

Volume utile 8 litres.

Charge maximale 10 kg.

Taille maximale du sac sous vide : L 240 x P 350 mm.

3 niveaux de thermo-soudure pour différentes épaisseurs de sacs.
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible.

Couvercle en verre de sécurité, ouverture automatique après mise sous vide.

Rehausseur pour mise sous vide, 44 mm, intégrable.

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

Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.

Programme de séchage pour la pompe aspirante.

Fonction alarme.

Précautions d'installation

Espace latéral nécessaire de min.

5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau 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.

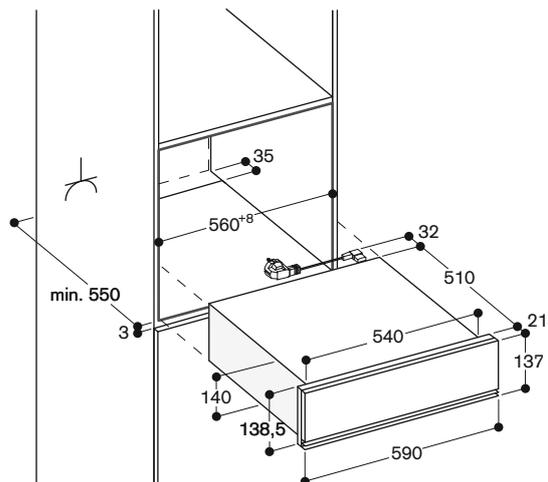
Installation possible sous le plan de travail ou dans une niche individuelle.

Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

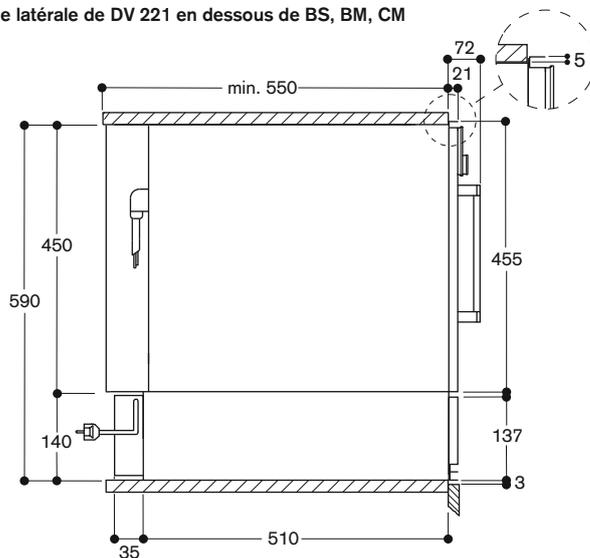
Données de raccordement

Puissance totale : 32 W.

Câble électrique : 1,5 m avec fiche.



Vue latérale de DV 221 en dessous de BS, BM, CM





Tiroir chauffant Série 200
 Façade en verre teinté
 Largeur 60 cm/hauteur 14 cm

WSP 221-100 € 1.000,-*

Façade en verre en Gaggenau
 Anthracite.

WSP 221-110 € 1.000,-*

Façade en verre en Gaggenau
 Métallique.

WSP 221-130 € 1.000,-*

Façade en verre en Gaggenau
 Argent.

WSP 221-1.0

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

Modes de cuisson

Décongélation de plats/ Lavage de pâte.
 Préchauffage de petits récipients pour boissons.
 Maintien au chaud/ Cuisson à basse température d'aliments.
 Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif.

Equipement

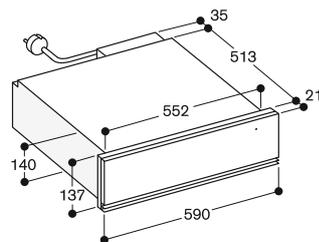
Volume utile 20 litres.
 Capacité : vaisselle pour 6 pers. avec assiettes Ø 24 cm et bols à soupe, saladiers et un plat de service selon la taille.
 Charge max. 25 kg.
 Dimensions intérieures utiles : L 468 x H 92 x P 458 mm.
 Résistance sous la sole en verre pour un entretien facile.
 Ventilation intégrée 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.

Précautions d'installation

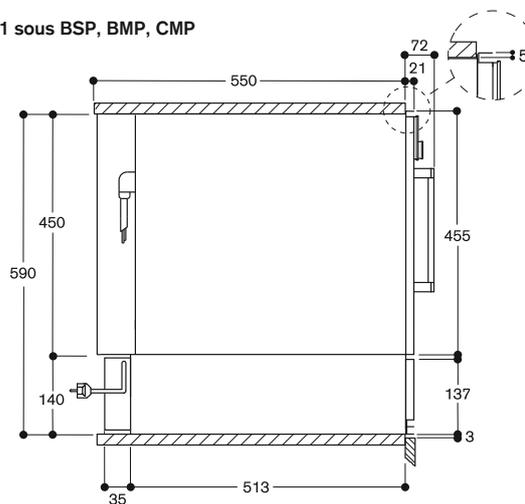
Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil : 21 mm.
 Installation BSP/BMP/CMP directement au-dessus WSP dans une niche de 59 cm, sans étagère intermédiaire.
 Raccordement électrique possible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

Données de raccordement

Puissance totale : 81 W.
 Câble électrique : 1,5 m avec fiche.



WS 221 sous BSP, BMP, CMP





Tiroir chauffant Série 200
Façade en verre teinté
 Largeur 60 cm/hauteur 29 cm

WSP 222-100 € 1.125,-*
 Façade en verre en Gaggenau
 Anthracite.

WSP 222-110 € 1.125,-*
 Façade en verre en Gaggenau
 Métallique.

WSP 222-130 € 1.125,-*
 Façade en verre en Gaggenau
 Argent.

WSP 222-1.0

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

Modes de cuisson

Décongélation de plats/ Levage de pâte.
 Préchauffage de petits récipients pour boissons.

Maintien au chaud/ Cuisson à basse température d'aliments.
 Préchauffer la vaisselle.

Commande

Commande à bouton rotatif.

Equipement

Volume utile 52 litres.

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

Charge max. 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.

Précautions d'installation

Espace latéral nécessaire de min. 5 mm entre la façade de l'appareil et le panneau du meuble.

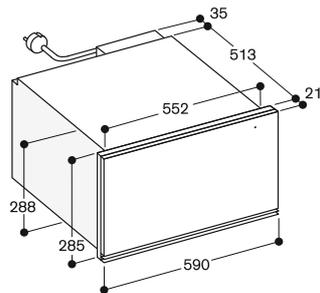
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant de l'appareil: 21 mm.

Raccordement électrique possible à l'arrière de l'appareil.

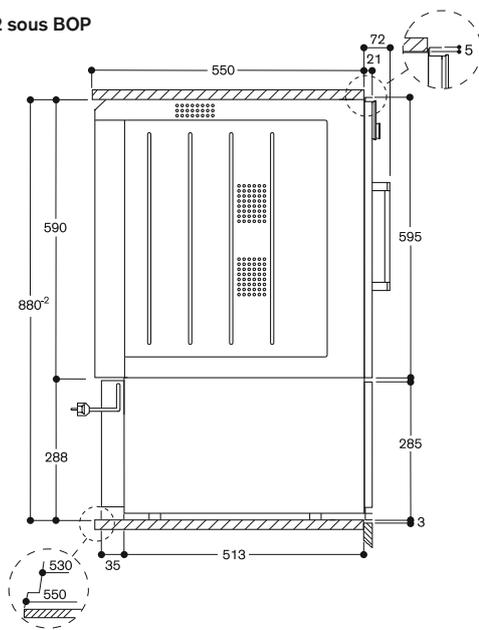
Données de raccordement

Puissance totale: 81 W.

Câble électrique: 1,5 m avec fiche.



WSP 222 sous BOP



BA 016-105 € 310,-*

Tiroir télescopique avec cadre en fonte résistant à la Pyrolyse pour BO 60 cm (les rails ne résistent pas à la Pyrolyse).



BA 026-115 € 65,-*

Lèche-frite, émaillée.
15 mm de profondeur.



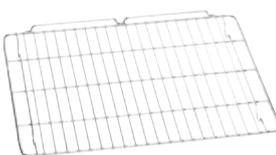
BA 226-112 € 65,-*

Lèche-frite, émaillée.
24 mm de profondeur.



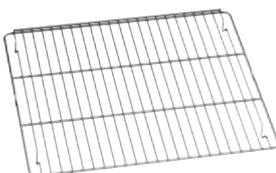
BA 036-102 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.



BA 036-105 € 65,-*

Grille, chromée.
Sans ouverture à l'avant, avec pieds.



BA 046-115 € 120,-*

Lèche-frite en verre.
24 mm de profondeur.



BA 056-115 € 120,-*

Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 056-130 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

BA 056-133 € 220,-*

Pierre à pain et à pizzas.
Avec support et pelle à pizza. (résistance chauffante à commander séparément).**

** Pas en combinaison avec un tiroir télescopique.



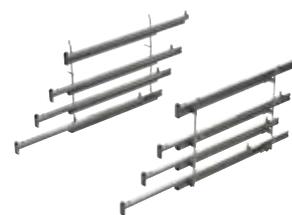
BS 020-002 € 60,-*

Pelle à pizza, jeu de 2 pièces.



BA 216-102 € 260,-*

Quadruples rails télescopiques.



BA 226-102 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
25 mm de profondeur.



BA 226-105 € 65,-*

Tôle de rôtissage, émaillée.
30 mm de profondeur.



GN 114-130 € 60,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230 € 70,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130 € 80,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 124-230 € 90,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 144-130 € 100,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 144-230 € 110,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 154-130 € 120,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 154-230 € 130,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.



GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage ou sur une table de cuisson à induction.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse, 100 et 65 mm de haut. Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-103 or BA 018-103 (l'élément chauffant est à commander séparément) et Fours combinés vapeur.

Pour table de cuisson à induction avec zone de cuisson de Ø 28 cm.



GN 410-130 € 40,-*

Couvercle inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm.



GN 410-230 € 50,-*

Couvercle inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm.



GR 220-046 € 50,-*

Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds.



BA 080-670 € 45,-*

Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm, 100 pc.



BA 080-680 € 55,-*

Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm, 100 pc.



Conseil :

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours. Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir les pages 70-71.

**BOP 250/251**

Four

BOP 250-...

BOP 251-...

Tôle à pâtisserie, émaillée		
BA 026-115	15 mm de profondeur	•/°
BA 226-112	24 mm de profondeur	
Accessoires télescopique pour four		
BA 016-105	Tiroir télescopique. Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.	°
BA 216-102	Quadruple rails télescopiques (pas pour pierre à pizzas)	
Parois catalytique, voûte		
Et-Nr. 664048	Paroi supérieur à commander via le service après-vente	
Et-Nr. 664248	Paroi arrière à commander via le service après-vente	
Pierre à pain et à pizzas		
BA 056-130	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	
BA 056-133	Avec support et pelle à pizza (livrée sans résistance)	°
Garniture Gastronorme		
GN 114-130	Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 114-230	Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 124-130	Plat inox perforé Gastronorm GN 1/3, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 124-230	Plat inox perforé Gastronorm GN 2/3, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 144-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 144-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 154-130	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L	
GN 154-230	Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 L	
GN 410-130	Couvercle inox Gastronorm GN 1/3, pour plat inox Gastronorm	
GN 410-230	Couvercle inox Gastronorm GN 2/3, pour plat inox Gastronorm	
Faitout Gastronorme, aluminium coulé		
GN 340-230	Faitout Gastronorm en aluminium GN 2/3, antiadhésif, 165 mm de hauteur avec une grille de support. À utiliser dans des fours à dispositif escamotable BA 018-103/BA 016-103 et élément chauffant (à commander séparément), ainsi que dans des fours combinés vapeur	°
Lèchefrite en verre		
BA 046-115	24 mm de profondeur	•/°
Grille, chromée		
BA 036-102	Sans ouverture, avec pieds	
BA 036-105	Sans ouverture, avec pieds	•/°
GR 220-046	Étagère grillagée, chromée. Sans ouverture, avec pieds	
Et-Nr. 435794	Pour tôle de rôtissage BA 226-100 sans ouverture, à commander via le service après-vente	
Et-Nr. 672921	Pour tôle de rôtissage BA 026-103 et BA 226-103 avec ouverture, avec pieds, à commander via le service après-vente	°
Tôle de rôtissage, émaillée		
BA 226-102	37 mm de profondeur	
BA 226-105	30 mm de profondeur	°
Résistance chauffante		
BA 056-115	Accessoire indispensable pour pierre à pain et à pizzas BA 056-133	°
Pelle à pizzas		
BS 020-002	Jeu de 2 pièces	°
Nettoyage et entretien		
Et-Nr. 467873	Cartouche pour filtre à eau	
Et-Nr. 310967	Tablettes de détartrage	
Et-Nr. 311560	Tablettes de nettoyage	

• en série ° accessoires en option •/° en série + disponible séparément



BOP 240/241

Four
BOP 240-...
BOP 241-...

BOP 220/221

Four
BOP 220-...
BOP 221-...

BOP 210/211

Four
BOP 210-...
BOP 211-...

BSP 250/251

Four combi-vapeur
BSP 250-...
BSP 251-...

BSP 220/221

Four vapeur
BSP 220-...
BSP 221-...

CMP 250/270

Machine à espresso
CMP 250-...
CMP 270-...

•/°	•/°				
		•/°			
°	°	°			
•/°		°			
•/°		°			
°	°	°			
			°	°	
			•/°	•/°	
			°	°	
			•/°	•/°	
			°	°	
			°	°	
			°	°	
			°	°	
			°	°	
°	° (sans fonction rôtissoire)		°	°	
•/°	•/°	°			
•/°	•/°	•/°			
•/°	•/°		•/°	•/°	
°	°	°			
°	°	•/°			
°	°	°			
°	°	°			
					°
					°
					°



		BOP 250/251	BOP 240/241
Type d'appareils			
Série		Fours Série 200	Fours Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BOP 250/251	BOP 240/241
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BOP 250/251-101	BOP 240/241-101
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BOP 250/251-111	BOP 240/241-111
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BOP 250/251-131	BOP 240/241-131
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 594 x 547	590 x 594 x 547
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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	56
Volume / classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de cuisson utile	(L)	76	76
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Catégorie d'appareil petit/moyen/grand		-/-/•	-/-/•
Classe énergétique en mode chaleur tournante		A	A
Consommation d'énergie			
- Chaleur voûte/sole	(kWh)	1,25	1,25
- Chaleur tournante Eco	(kWh)	0,83	0,83
Temps de cuisson minimum pour une charge standard	(min)	50	50
Modes de cuisson			
Réglage de température	(°C)	30-300	30-300
Chaleur tournante/chaleur tournante Eco/chaleur voûte + sole		•/•/•	•/•/•
Chaleur voûte/chaleur sole/chaleur tournante + sole		•/•/•	•/•/•
Gril grande surface + chaleur tournante		•	•
Gril grande surface		•	•
Compact Gril		•	•
Fonction pierre à pain et à pizzas		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Fonction fermenter/décongeler/maintien au chaud		•/•/-	•/•/-
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	•/-
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Équipement			
Régulation électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique		•	•
Fiche pour pierre de cuisson		•	•
Fonction rôtissoire		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Chauffage rapide		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée		•	•
Éclairage halogène sur le haut	(W)	60	60
Niveaux de la plaque	(Nombre)	4	4
Services digitaux (Home Connect) via un câble LAN ou sans câble via WiFi ³		-	-
Accessoires			
Tôle à pâtisserie émaillée		1	1
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm ²)	1.200	1.200
Grille		1	1
Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage		BA 226-105 ² /672-921 ²	BA 226-105 ² /672-921 ²
Lèche-frite en verre		1	1
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Quintuple	Triple
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Système pyrolytique		•	-
Parois catalytiques sur face arrière/voûte		-	•/•
Gaggenau-Clean-Email		•	•
Catalyseur de fumées pour purification de l'air		•	•
Filtre anti-graisse devant ventilateur d'air chaud		-	•
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	3,7	3,7

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche. ² accessoires en option, voir pages 68-71.

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

**BOP 220/221**

Fours
Série 200
BOP 220/221
BOP 220/221-101
BOP 220/221-111
BOP 220/221-131

BOP 220/221

Fours
Série 200
BOP 220/221
BOP 220/221-102
BOP 220/221-112
BOP 220/221-132

BOP 210/211

Fours
Série 200
BOP 210/211
BOP 210/211-101
BOP 210/211-111
BOP 210/211-131

BOP 210/211

Fours
Série 200
BOP 210/211
BOP 210/211-102
BOP 210/211-112
BOP 210/211-132

60
590 x 594 x 547
21
560 x 590 x 550
57

60
590 x 594 x 547
21
560 x 590 x 550
57

60
590 x 594 x 547
21
560 x 590 x 550
53

60
590 x 594 x 547
21
560 x 590 x 550
53

76
487 x 383 x 405
-/-•
A

1,25
0,83
50

1,25
0,83
50

1,25
0,83
50

1,25
0,83
50

50-300
•/••
•/••
•
•
-
•
-
-/-

50-300
•/••
•/••
•
•
-
•
-
-/-

50-300
•/••
•/••
•
•
-
•
-
-/-

50-300
•/••
•/••
•
•
-
•
-
-/-

•
•/-
25
50
110°

•
•/-
52
50
110°

•
•/-
25
50
110°

•
•/-
52
50
110°

•
•
•
•
•
•
•
•
60
4
-

•
•
•
•
•
•
•
•
60
4
•³

•
•
•
•
•
•
•
•
60
4
-

•
•
•
•
•
•
•
•
60
4
•³

1
1.200
1
BA 226-105 ²/672-921 ²
1

1
1.200
1
BA 226-105 ²/672-921 ²
1

1
1.350
1
1/-
BA 046-115 ²

1
1.350
1
1/-
BA 046-115 ²

Quintuple
•/•
•

Quintuple
•/•
•

Triple
•/•
•

Triple
•/•
•

•
-
•
•
-

•
-
•
•
-

-
664-248 ²/664-048 ²
•
•
-

-
664-248 ²/664-048 ²
•
•
-

3,7

3,7

3,7

3,7

**BSP 250/251****BSP 220/221**

Type d'appareils		Four combi-vapeur	Four vapeur
Série		Série 200	Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BSP 250/251	BSP 220/221
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BSP 250/251-100	BSP 220/221-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BSP 250/251-110	BSP 220/221-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BSP 250/251-130	BSP 220/221-130
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
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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 / classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de cuisson utile	(L)	42	45
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	355 x 290 x 405	355 x 290 x 405
Catégorie d'appareil petit/moyen/grand		-*/-	-*/-
Classe énergétique en mode chaleur tournante		A	
Consommation d'énergie			
- Chaleur tournante	(kWh)	0,60	
Temps de cuisson minimum pour une charge standard	(min)	37,2	
Modes de cuisson			
Réglage de température	(°C)	30-230	30-100
Chaleur tournante + 100% humidité		•	-
Chaleur tournante + 80% humidité		•	-
Chaleur tournante + 60% humidité		•	-
Chaleur tournante + 30% humidité		•	-
Chaleur tournante + 0% humidité		•	-
100% humidité		-	•
Vapeur douce		-	•
Fonction fermenter/décongeler		•/•	•/•
Fonction régénérer		•	•
Cuisson à basse température/cuisson vapeur à basse température		•/-	-/•
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/-	•/-
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25
Recettes personnelles		50	-
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Équipement			
Cuisson à la vapeur sans pression		•	•
Régulation électronique de la température		•	•
Sonde thermométrique		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•	•
Minuterie longue durée		•	•
Détection électronique du point d'ébullition		•	•
Capacité du réservoir d'eau/avertissement niveau de l'eau bas	(L)	1,3/•	1,3/•
Éclairage halogène sur le côté	(W)	48	48
Niveaux de la plaque/intérieur de cuisson en inox	(Nombre)	4/•	4/•
Accessoires			
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm ²)	810	810
Grille		1	1
Plat Gastronorm en inox, GN 2/3, 40 mm, perforée/non perforée		1/1	1/1
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		Triple	Triple
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	•/•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Aide au nettoyage/programme de séchage		•/•	•/-
Aide au détartrage/programme de détartrage		-/•	-/•
Filtre anti-graisse devant ventilateur d'air chaud		•	-
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	2	1,9

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



BMP 250/251

BMP 224/225

Type d'appareils		Micro-ondes combinés	Fours micro-ondes
Série		Série 200	Série 200
Porte latérale charnières à droite/à gauche		BMP 250/251	BMP 224/225
Porte plein verre en Gaggenau Anthracite		BMP 250/251-100	BMP 224/225-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		BMP 250/251-110	BMP 224/225-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		BMP 250/251-130	BMP 224/225-130
Dimensions			
Largeur	(cm)	60	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 559	590 x 382 x 321
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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 (armoire colonne)
Poids net	(kg)	41	20
Volume/classe énergétique (EN 50304/60350)			
Volume de l'enceinte	(L)	36	21
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	455 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Modes de cuisson			
Puissance maximale du four à micro-ondes	(W)	1.000	900
Niveaux de puissance du four à micro-ondes	(Nombre)	5	5
Chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	40, 100 - 250	–
Gril grande surface + chaleur tournante avec plage de températures	(°C)	100 - 250	–
Gril grande surface + circulation d'air avec plage de températures	(°C)	100 - 250	–
Gril grande surface de quartz avec niveaux d'intensité	(Nombre)	3	3
Puissance maximale du gril	(W)	2.000	1.300
Débit d'air chaud	(W)	1.950	–
Puissance maximale du four à micro-ondes à combiner avec gril et four	(W)	600	360
Fonctionnement séquentiel jusqu'à 5 modes, dont programmation du temps de fonctionnement et de repos combiné		•	•
Fonction de pesage automatique	(Nombre)	15	10
Commande			
Écran tactile TFT		•	•
Boutons de commande sur le haut/le bas		•/–	–/•
Ouverture automatique de la porte		•	•
Affichage clair du texte	(Nbre de langue)	25	25
Recettes personnelles		50	50
Angle d'ouverture de la porte		110°	110°
Équipement			
Régulation électronique de la température		•	•
Affichage de température réelle		•	•
Chauffage rapide		•	•
Innowave technologie		•	•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•/•/•/•	•/–/–/–
Minuterie longue durée		•	–
Éclairage intérieur, latéral	(W)	60	25
Niveaux de la plaque	(Nombre)	4	–
Accessoires			
Lèche-frite en verre		•	•
Grille		•	•
Tige en verre		•	•
Sécurité			
Porte en verre isolée à vitrage multiple		•	•
Verrouillage enfant/arrêt automatique de sécurité		•/•	–/•
Porte à triple sécurité		•	•
Refroidissement avec sécurité de température		•	•
Mode de nettoyage			
Revêtement émaillé spécial catalyse sur la paroi arrière intérieure		•	–
Intérieur en inox avec base en céramique		•	•
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	3,1	1,99

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



CMP 250

Machine à espresso full automatique

Type d'appareils		Machine à espresso full automatique
Série		Série 200
Façade en verre en Gaggenau Anthracite		CMP 250-101
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		CMP 250-111
Porte plein verre en Gaggenau Argent		CMP 250-131
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 455 x 426
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550
Poids net	(kg)	20
Type de boisson		
		Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Café / 2 x Café
		Americano / 2 x Americano
		Café au lait / 2 x Café au lait
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White
		Mousse de lait / 2 x Mousse de lait
		Lait chaud / 2 x Lait chaud
		Eau chaude / 2 x Eau chaude
Commande		
Ecran tactile TFT		•
Boutons de commande sur le haut		•
Ouverture automatique de la porte		
Affichage clair du texte		(Nbre de langue) 25
Personnalisation et mémorisation des boissons		(Nombre) 8
Réglage de la contenance		(Nombre) 3
Niveaux d'intensité du café		(Nombre) 8
Niveau de température du café		(Nombre) 3
Niveau de température de l'eau chaude		(°C)
Niveaux pour la proportion café/lait		•
Diffuseur de café réglable en hauteur jusqu'à		(cm) 15
Réglages de base programmables:		
- Modes d'éclairage		(Nombre) 7
- Capacité unité		(ml) •
- Option de réglage de la distribution par type et quantité de boisson en fonction de la contenance de la tasse		(H) •
- Arrêt après		(H) 5 min jusqu'à 12 h
- Dureté de l'eau		(Nbre de niveaux) 4, décalcifiant d'eau
- Filtre à eau		•
Équipement		
Technique de percolation Aroma		•
Moulin à café à meule en céramique		•
Réglage automatique de la quantité de café moulu		•
Chauffage en continu		•
Pression de la pompe		(Bar) 19
Système d'adjonction de lait intégré		•
Récipient à lait isothermique		(L) 0,5
Récipient pour café en grains		(g) 500
Récipient séparé pour deuxième variété de café moulu		•
Réglage de la mouture		•
Volume de la chambre de percolation réglable		(g) 8 - 12
Double cycle de mouture et de percolation pour une boisson plus intense		•
Double cycle de mouture et de percolation pour deux boissons		•
Réservoir d'eau amovible		(L) 2,4
Cartouche de filtrage pour réservoir d'eau		1
Nettoyage après chaque usage		•
Témoin électronique de remplacement du filtre à eau		•
Témoin électronique de remplissage de lait, d'eau et de café		•
Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau		•
Éclairage LED intégré		•
Fonction eau fraîche pour remplir le réservoir avec de l'eau fraîche		•
Sécurité		
Verrouillage enfant		•
Aqua stop avec garantie		
Mode de nettoyage		
Programme de rinçage automatique au moment du branchement et de la coupure		•/•
Programme automatique de rinçage court du système de distribution du lait		•
Programme automatique de nettoyage et de détartrage		•
Programme automatique de nettoyage		•
Programme automatique de détartrage		•
Unité de percolation amovible		•
Bac de marc de café et d'eau lavable au lave-vaisselle		•
Distributeur de café amovible et lavable au lave-vaisselle		•
Programme de vidange pour préparer l'appareil avant un transport ou les vacances		•
La fonction vidange du broyeur permet d'éliminer les résidus de café avant le changement des grains		•
Branchement électrique		
Puissance totale		(kW) 1,6
Raccordement fixe pour l'arrivée et l'évacuation d'eau		–

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



CMP 270

Machine à espresso full automatique

Série 200

CMP 270-101

CMP 270-111

CMP 270-131

60

590 x 455 x 519

21

560 x 450 x 550

21

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

-
-

25

8

3

8

3

-
-

15

7

-
-

5 min jusqu'à 12 h

4, décalcifiant d'eau

-

-
-
-
-

19

-

0,5

500

-
-

8 - 12

-
-

2,4

1

-
-
-
-
-
-

-
-

•/•

-
-
-
-
-
-
-
-

1,6

-



DVP 221

Type d'appareils		Tiroir sous vide
Série		Série 200
Façade en verre en Gaggenau Anthracite		DVP 221-100
Porte plein verre en Gaggenau Métallique		DVP 221-110
Porte plein verre en Gaggenau Argent		DVP 221-130
Dimensions		
Largeur	(cm)	60
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	590 x 140 x 542
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Poids net	(kg)	30
Volume		
Capacité	(L)	7
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275
Taille maximale des sacs pour mise sous vide L x P	(mm)	240 x 350
Utilisation		
Niveaux de mise sous vide		3, max. 99%
Niveaux de thermo-soudure		3
Mise sous vide de sacs et de récipients		•
Mise sous vide de récipients et de bouteilles sous vide		•
Mise sous vide de liquides		•
Programme de séchage pour pompe sous vide		•
Fonction alarme		•
Commande		
Touches sensibles		•
Tiroir sans poignée		•
Poignée encastrée		–
Système Push-to-open		•
Fermeture amortie.		–
Équipement		
Compartment sous vide en inox		•
Charge maximale	(kg)	10
Hauteur utile	(mm)	80
Couvercle en verre de sécurité		•
Barre de thermo-soudure, anti-adhésive, amovible		•
Rehausseur pour mise sous vide		•
Connexion avec tuyau pour la mise sous vide à l'extérieur du compartiment		•
Espace utile dans compartiment sous vide, L x P	(mm)	210 x 275
Membrane pour éviter le reflux des liquides en cas de mise sous vide dans un récipient à l'extérieur du compartiment.		•
Sacs pour mise sous vide, petit format, 180x280 mm	(pièces)	50
Sacs pour mise sous vide, grand format, 240x350 mm	(pièces)	50
Bouchon pour mise sous vide de bouteilles	(pièces)	3
Adaptateur pour bouchons de bouteille		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	0,32

- en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



WSP 221

WSP 222

Type d'appareils	Tiroirs chauffants		Tiroirs chauffants	
Série	Série 200		Série 200	
Façade en verre en Gaggenau Anthracite	WSP 221-100		WSP 222-100	
Porte plein verre en Gaggenau Métallique	WSP 221-110		WSP 222-110	
Porte plein verre en Gaggenau Argent	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	
Extension de panneau de porte depuis la cavité du meuble	(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				
Capacité	(L)	20	52	
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 x 458	
Nombre de couverts	(Nombre)	6	12	
Modes de cuisson				
Décongélation de plats/levage de pâte		•	•	
Préchauffage de petits récipients pour boissons		•	•	
Maintien au chaud/ cuisson à basse température d'aliments		•	•	
Préchauffer la vaisselle		•	•	
Chaleur tournante + sole		•	•	
Plage de températures comprise entre 40 et 80 °C (surface du verre)	(Niveaux de puissance)	4	4	
Commande				
Bouton rotatif		•	•	
Affichage de l'état, visible sur la façade en verre		•	•	
Tiroir sans poignée		•	•	
Système d'ouverture "push-to-open"		•	•	
Équipement				
Charge maximale	(kg)	25	25	
Intérieur en inox avec fond en verre		•	•	
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur		•	•	
Branchement électrique				
Puissance totale	(kW)	0,81	0,81	

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.



Four EB 333

EB 333	82
Accessoires et accessoires en option EB 333	83
Caractéristiques techniques EB 333	85



Four Série 300
Inox
Largeur 90 cm

EB 333-110 € 7.700,-*
Porte inox abattante avec vitre panoramique.

Accessoires compris

1 tôle de cuisson émaillée, résistante à la pyrolyse.
1 tournebroche.
1 grille rôtissoire.
1 poêle à griller avec grille.
1 sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA 090-100 € 115,-*
Boutons rotatifs noirs pour EB 333, set de 2.

BA 018-105 € 420,-*
Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.

BA 028-115 € 90,-*
Lèchefrite, émaillée.
30 mm de profondeur.

BA 038-105 € 90,-*
Grille, chromée.
Sans ouverture, avec pieds.

BA 058-115 € 125,-*
Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.

BA 058-133 € 260,-*
Pierre à pain et à pizzas. Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément). Pas en combinaison avec le tiroir télescopique.

BS 020-002 € 60,-*
Pelle à pizza, set de 2.

GN 340-230 € 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé GN 2/3, 165 mm de hauteur, antiadhésif.

EB 333-110

- 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 amorties de la porte
- Sources lumineuses positionnées diagonalement pour un éclairage optimal de la cavité du four
- 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 tactile TFT
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande derrière la vitre
- Réglage électronique de la température de 50°C à 300°C
- Capacité, 83 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/2 Sole.
Voûte.
1/2 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/2 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Gril compact.
Fonction pierre à pain et à pizza.
Fonction faitout.
Fermentation.
Décongélation.
Garder au chaud.

Commande

Commande par bouton rotatif et écran tactile TFT.
Affichage texte clair en 25 langues.
Possibilité de mémoriser des recettes personnelles (incl. sonde thermométrique).
Touche info avec conseils d'utilisation
Porte avant abattante avec angle d'ouverture de 90°.

Equipement

Sonde thermométrique intégrée avec arrêt automatique.
Tourne-broche.
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonction Timer: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale longue durée.
60 W éclairage halogène au-dessus.
2 x 10 W éclairage halogène latéral.
Supports latéraux émaillés avec 3 niveaux d'insertion, pyrolyrables.

Sécurité

Porte à isolation thermique à 5 couches de verre.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Refroidissement des parois avec une sécurité de température.

Nettoyage

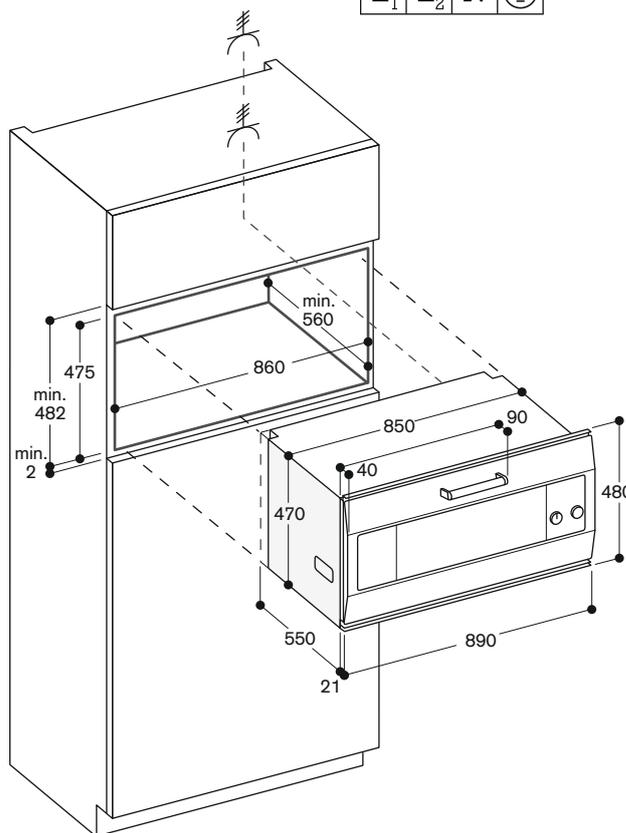
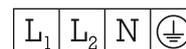
Pyrolyse.
Gaggenau Email.
Catalyseur de fumées pour purification de l'air dans le four.

Précautions 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.
Il faut prendre en compte les précautions d'installation des tables de cuisson (en particulier par rapport à la ventilation, raccordement gaz/électrique).
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil. Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.

Données de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Puissance totale 5,4 kW.
A prévoir un câble de raccordement.



BA 090-100 € 115,-*
Boutons en inox avec revêtement noir.



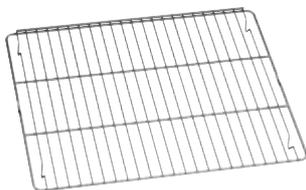
BA 018-105 € 420,-*
Tiroir télescopique.
Rails entièrement télescopiques avec cadre en fonte émaillée.



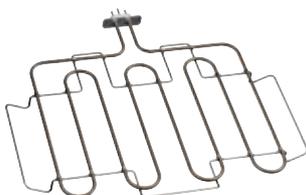
BA 028-115 € 90,-*
Lèchefrite, émaillée.
30 mm de profondeur.



BA 038-105 € 90,-*
Grille, chromée.
Sans ouverture, avec pieds.



BA 058-115 € 125,-*
Résistance chauffante pour pierre à pain et à pizzas et pour faitout Gastronorm.



BA 058-133 € 260,-*
Pierre à pain et à pizzas.
Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément). Pas en combinaison avec le tiroir télescopique.



BS 020-002 € 60,-*
Pelle à pizza, set de 2.



GN 340-230 € 420,-*
Faitout Gastronorm en aluminium coulé. GN 2/3, hauteur 165 mm, antiadhésif. Pour rôti dans un four à fonction rôtissage. Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément, hauteur 100 et 65 mm. Pour fours avec tiroir télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance chauffante à commander séparément) et fours combi micro-ondes.



Conseil :

Les accessoires illustrés ne conviennent pas à tous les fours.
Pour savoir quels sont ceux qui correspondent à un type de four particulier, voir la page 84.

**EB 333**Four
EB 333-110

Boutons rotatifs noirs pour four			
	BA 090-100	Boutons en inox avec revêtement noir	°
Tôle à pâtisserie, émaillée			
	BA 028-115	30 mm de profondeur	•/°
Tiroir télescopique			
	BA 018-105	Tiroir télescopique avec rails entièrement télescopiques et cadre en fonte résistant à la pyrolyse	°
Pierre à pain et à pizzas			
	BA 058-133	Avec support pierre à pain et pelle à pizza (résistance chauffante à commander séparément)	°
Faitout Gastronorm en aluminium coulé			
	GN 340-230	GN 2/3, hauteur 165 mm, antiadhésif. Pour fours avec tiroir télescopique BA 016 ou BA 018 (résistance chauffante à commander séparément) et fours combi micro-ondes.	°
Grille, chromée			
	BA 038-105	Sans ouverture, avec pieds	•/°
	ET-Nr. 706321	Pour tôle de rôtissage ET-Nr. 687055, avec ouverture et pieds	•/°
Tôle de rôtissage, émaillée			
	ET-Nr. 687055	Avec pieds et fixation pour tournebroche, 30 mm de profondeur	•/°
Résistance chauffante			
	BA 058-115	Accessoire nécessaire pour pierre à pain et à pizzas BA 058-133	°
Pelle à pizzas			
	BS 020-002	Set de 2	°

• en série ° accessoires en option •/° en série + disponible séparément



EB 333

Type d'appareils		Four
Série		Série 300
Inox/glas		EB 333-110
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Dimensions de l'appareil L x H x P ¹	(mm)	890 x 480 x 548
Distance entre le panneau de la porte et la niche du meuble	(mm)	21
Dimensions de la niche L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Poids net	(kg)	79
Volume/classe énergétique (EN 50304/60350)		
Volume de cuisson utile	(L)	83
Nombre de compartiments de cuisson		1
Dimensions intérieures L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe d'efficacité énergétique en mode chaleur tournante Eco		A
Index d'efficacité énergétique (IEE)		95,6
Chaleur voûte/sole	(kWh)	1,32
Chaleur tournante	(kWh)	0,86
Source de chaleur		électrique
Modes de cuisson		
Réglage de température 1/3	(°C)	30-300
Chaleur tournante/chaleur tournante Eco/chaleur voûte + sole		•/•/•
Chaleur voûte/chaleur sole/chaleur tournante + chaleur sole		•/•/•
Chaleur voûte + 1/3 sole		•
1/3 voûte + chaleur sole		•
Chaleur tournante + 1/3 chaleur sole		•
Gril grande surface + chaleur tournante		•
Gril grande surface		•
Compact Gril		•
Fonction pierre à pain et à pizzas		•
Fonction rôtissoire		•
Fonction fermenter/décongeler/maintien au chaud		•/•/•
Commande		
Ecran tactile TFT		•
Commande vers le haut/le centre/le bas		•/-/-
Ouverture automatique de la porte		-
Affichage clair du texte	(Nombre de langues)	25
Recettes personnelles		50
Angle d'ouverture de la porte		90°
Équipement		
Régulation électronique de la température		•
Sonde thermométrique		•
Tournebrotte		DS 070-062 ¹
Fiche pour pierre de cuisson		•
Fonction rôtissoire		•
Affichage de température réelle		•
Chauffage rapide		•
Temps de cuisson, fin du temps de cuisson, minuterie, chronomètre		•
Minuterie longue durée		•
Éclairage halogène sur le haut	(W)	60
Éclairage halogène sur le côté	(W)	2 x 10
Niveaux de la plaque	(Nombre)	3
Accessoires		
Tôle à pâtisserie émaillée		1
Taille de la plus grande tôle à pâtisserie	(cm ²)	1.780
Grille		1
Tôle de rôtissage émaillée/grille pour tôle de rôtissage		1/1
Lêchefrite en verre		-
Sécurité		
Porte en verre isolée à vitrage multiple		5 couches
Verrouillage enfant/arrêt auto. de sécurité		•
Refroidissement avec sécurité de température		•
Mode de nettoyage		
Système pyrolytique		•
Gaggenau-Clean-Email		•
Catalyseur de fumées pour purification de l'air		•
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW)	5,38

• en série – non disponible ¹ profondeur d'encastrement de l'appareil dans sa niche.





Appareils de cuisson Vario

Appareils de cuisson Vario Série 400	88
Remarques d'installation supplémentaires pour VL 414	117
Schémas d'encastrement des combinaisons Vario Série 400	120
Installation avec couvre-appareil et bande d'ajustement	125
Appareils de cuisson Vario Série 200	126
Schémas d'encastrement des combinaisons Vario Série 200	136
Accessoires et accessoires en option	137
Caractéristiques techniques	140



Vario Table de cuisson FlexInduction
Série 400
Largeur 90 cm
Cadre en inox

VI 492-111 € 4.250,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-900 € 125,-*

Bande d'ajustement en inox 90 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 28 cm.

WP 400-001 € 240,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-001 € 160,-*

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 492-111

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour le Wok original à fond arrondi, avec l'anneau Wok
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction FryingSensor.
Fonction booster
Chronomètre.
Minuterie.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.
Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).
Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Profondeur d'encastrement 54 mm. Epaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

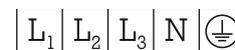
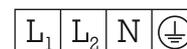
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

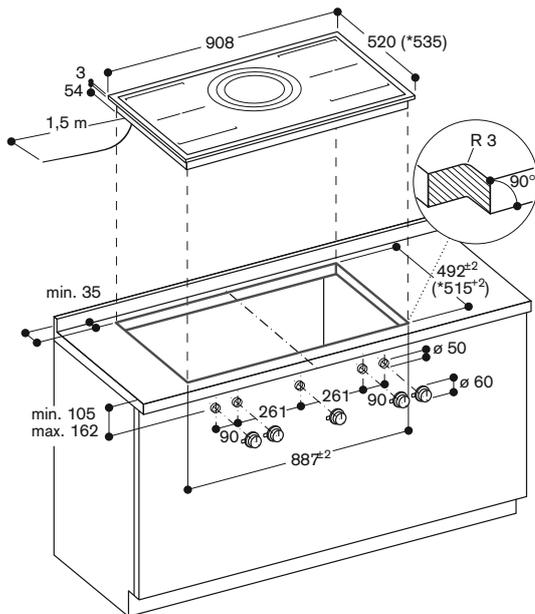
Poids de l'appareil: ± 21 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 11,1 kW.

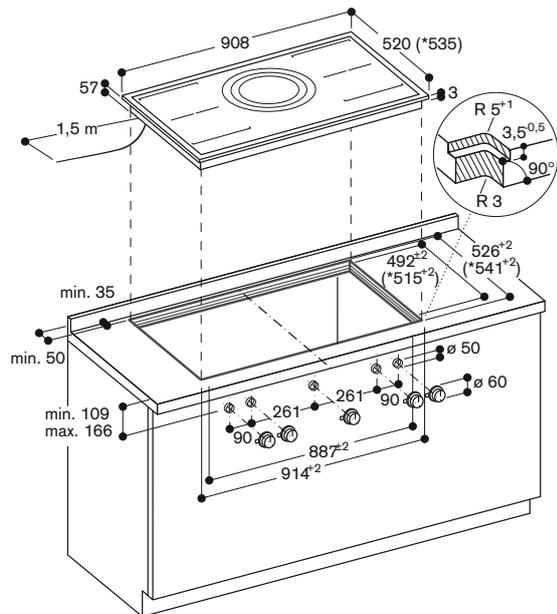
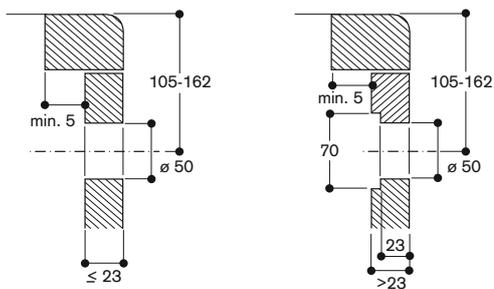
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.





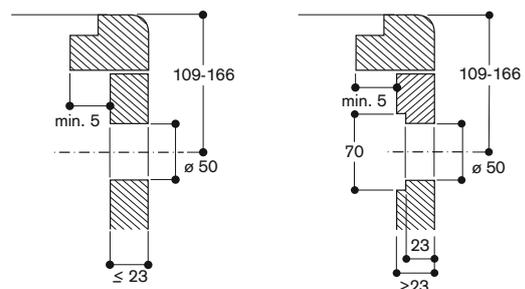
* avec barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava

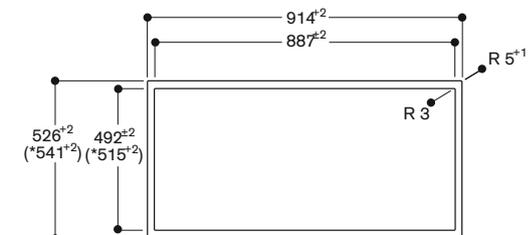


* avec barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

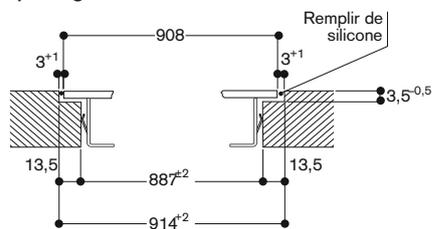


Vue du dessus

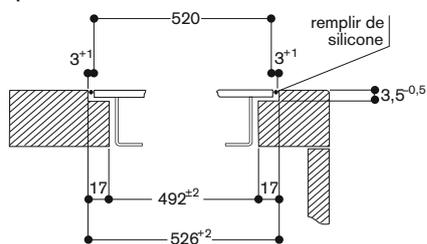


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Table de cuisson FlexInduction
Série 400
Largeur 80 cm
Cadre en inox

VI 482-111 € 3.800,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-800 € 115,-*

Bande d'ajustement en inox 80 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 28 cm.

VI 482-111

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à 32 cm de largeur
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W), avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

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

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 54 mm.

Épaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

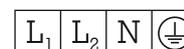
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

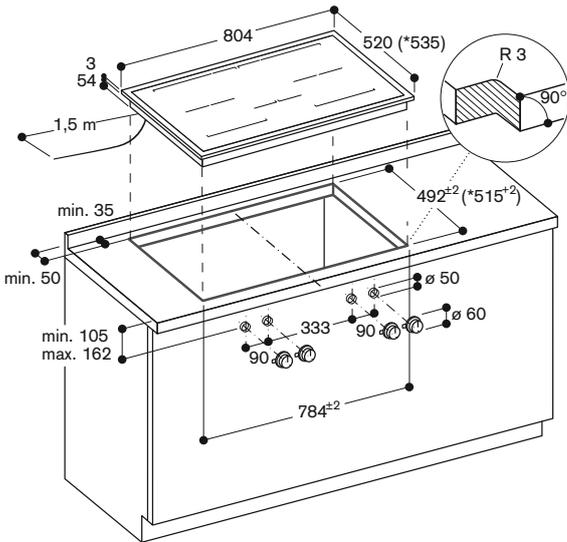
Poids de l'appareil : ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 7,4 kW.

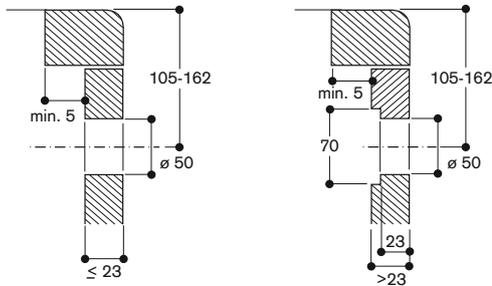
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



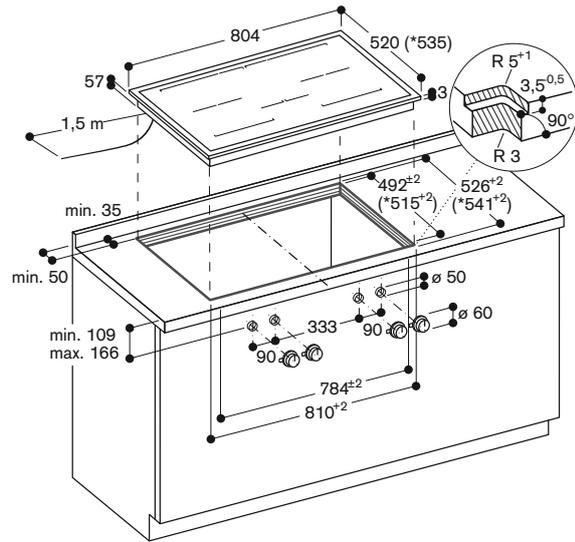
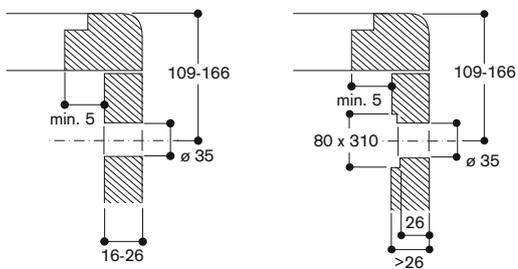


* avec barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava

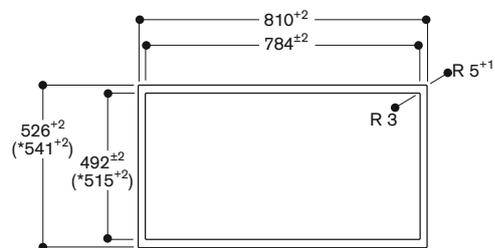
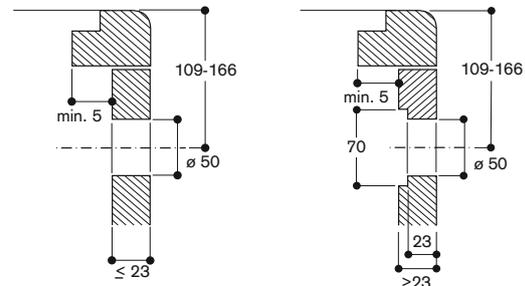


Installation du module de commande, montage encastré



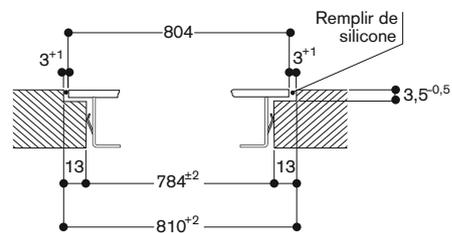
* avec barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

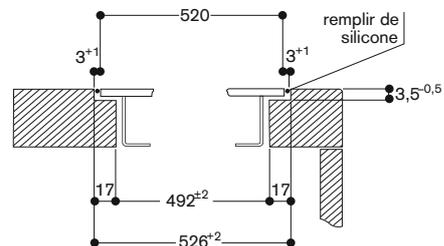


* avec baguette intercalaire

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Table de cuisson induction Full surface
Largeur 80 cm
Cadre en inox

CX 480-111 € 4.500,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-800 € 115,-*

Bande d'ajustement en inox 80 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GN 232-110 € 360,-*

Teppan Yaki GN 1/1. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX480.

GN 232-230 € 300,-*

Teppan Yaki GN 2/3. Pour table de cuisson induction à pleine surface CX480.

CX 480-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Puissance max. pour gros récipients jusqu'à 4,4 kW
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de 2800 cm². Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction booster. Détection individuelle des casseroles. Minuterie pour chaque cuisson. Minuterie indépendante. Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal. Indicateur de chaleur résiduelle. Sécurité enfants. Nettoyage de l'écran possible à tous moments.

Précautions 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 couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Le wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement : 63,6 mm.

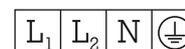
Un fond intermédiaire est nécessaire. La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail.

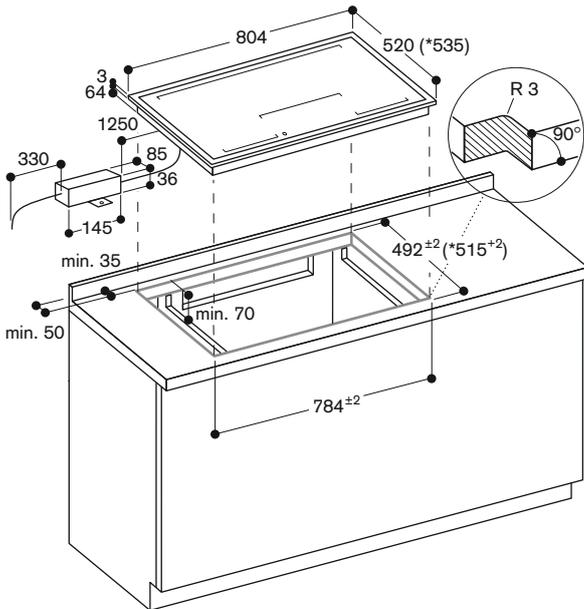
Poids de l'appareil : ± 27 kg.

Données de raccordement

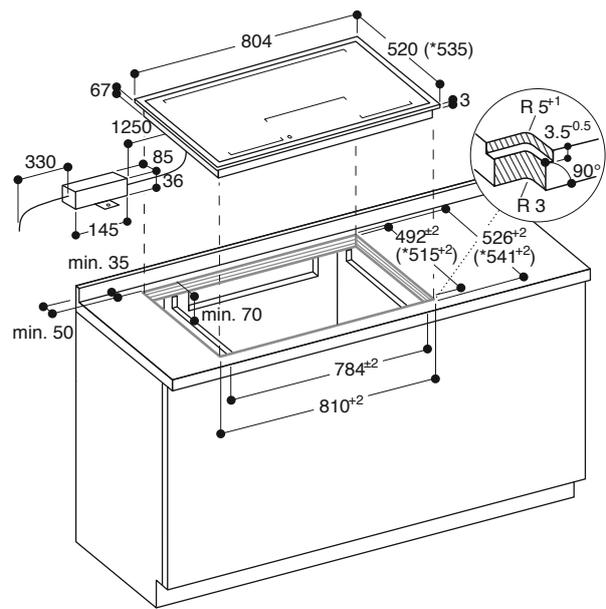
Puissance totale : 7,2 kW.

Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



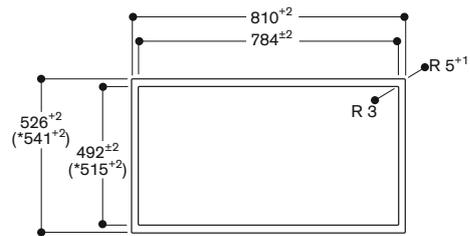


* avec baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.



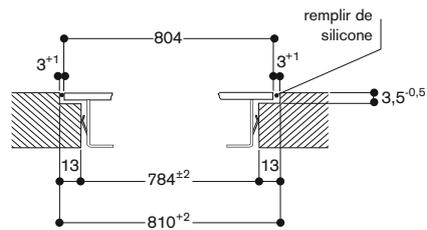
* avec baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

Vue du dessus

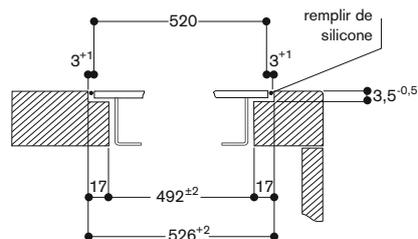


* avec baguette intercalaire.

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.



Vario Table de cuisson FlexInduction
Série 400
Largeur 60 cm
Cadre en inox

VI 462-111 € 3.125,*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-600 € 100,*

Bande d'ajustement en inox 60 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GP 900-001 € 100,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 28 cm.

VI 462-111

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à 30 cm de largeur
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W), avec extension automatique jusqu'à 30x30 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux zones de cuisson.

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

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 54 mm. Épaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

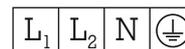
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

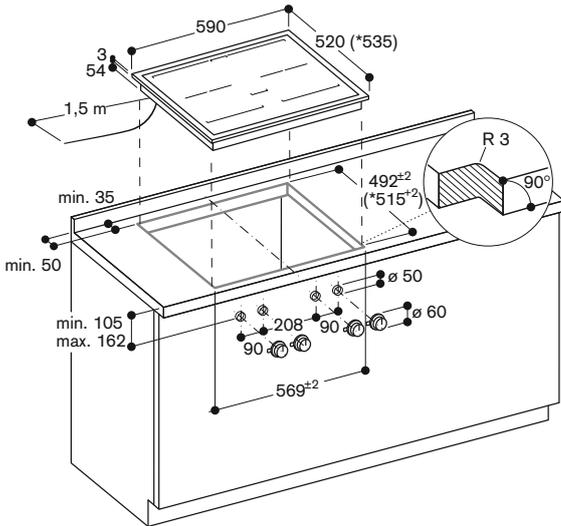
Poids de l'appareil : ± 15 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 7,4 kW.

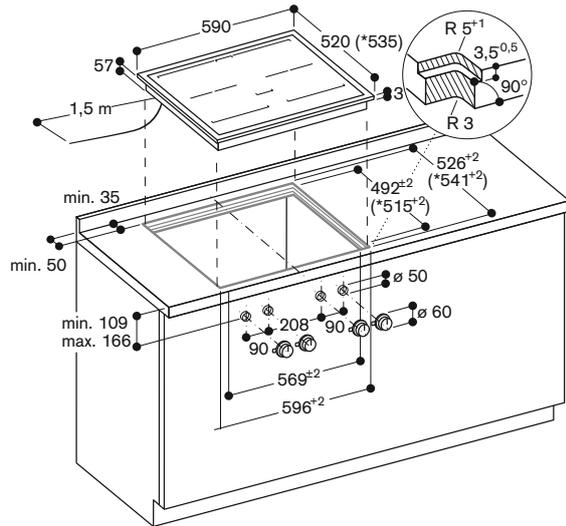
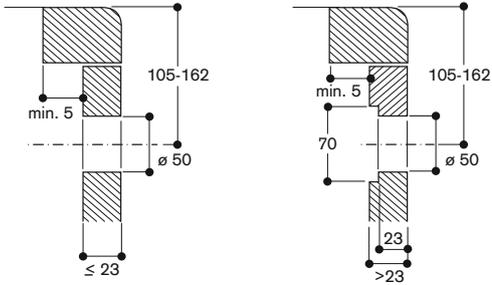
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.





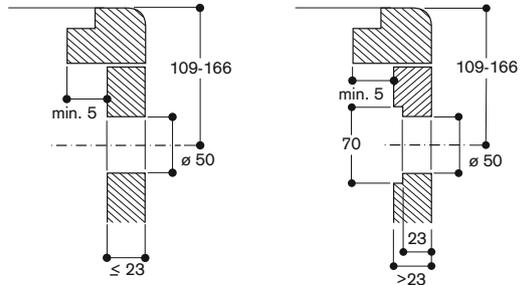
* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava

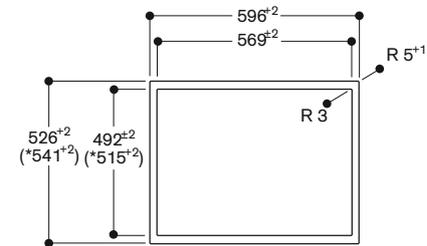


* avec barrette d'ajustement
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

Installation du bouton de commande, encastrement affleurant

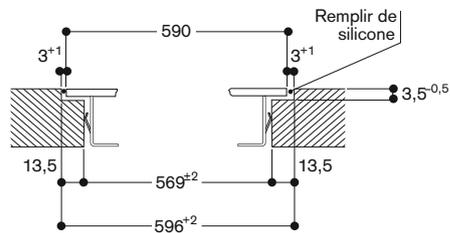


Vue du dessus

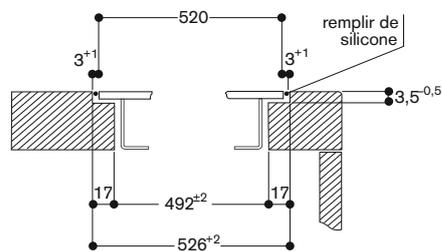


* avec joint de recouvrement

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Table de cuisson induction
pour wok Série 400
Largeur 38 cm
Cadre en inox

VI 414-111 € 3.450,*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-401 € 80,*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GP 900-004 € 160,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 28 cm.

WP 400-001 € 240,*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400-001 € 160,*

Support pour wok. Uniquement pour Vario induction wok.

VI 414-111

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour le Wok original à fond arrondi, avec l'anneau Wok
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

L'emplacement spécifique de la découpe et la position des boutons de commande peut varier selon le type d'installation (sur le plan ou à fleur de plan).

Si l'épaisseur de la face avant dépasse 26 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors d'une installation avec la bande d'ajustement VA 450, il faut tenir compte de l'espace additionnel nécessaire pour la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Profondeur d'encastrement 54 mm.

Épaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

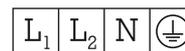
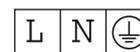
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

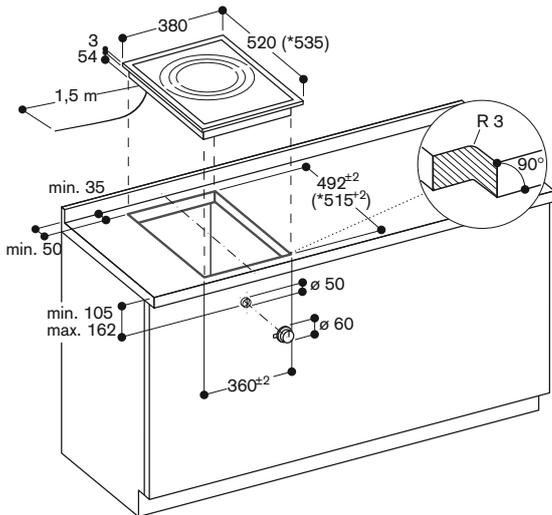
Poids de l'appareil : ± 7 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 3,7 kW.

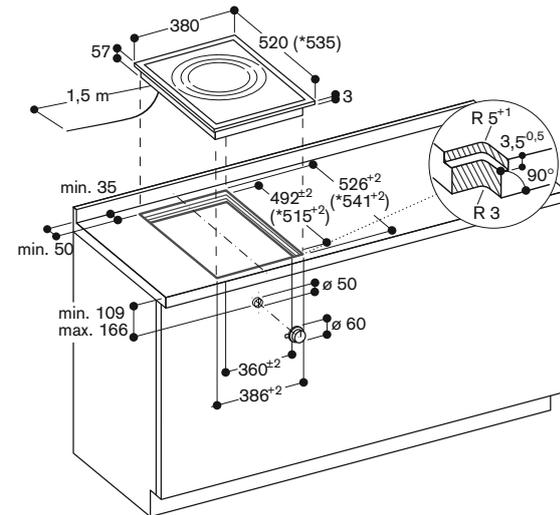
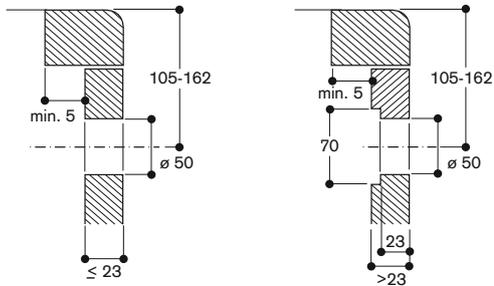
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.





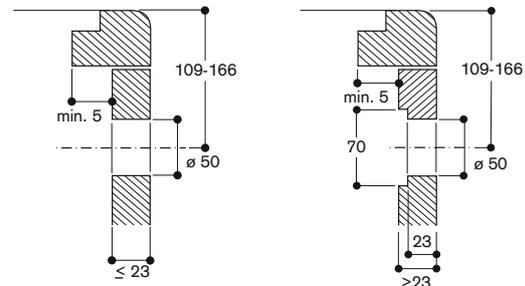
* avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava

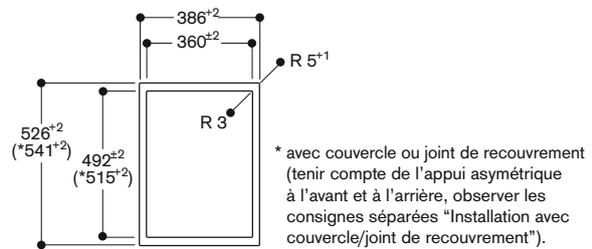


* avec couvercle ou barrette d'ajustement.
Observer les notices de montage séparées.

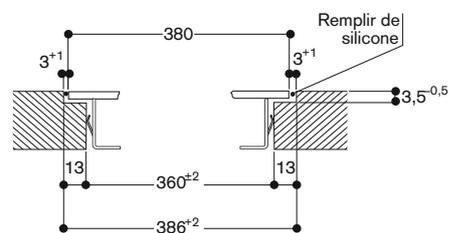
Installation du bouton de commande, encastré affleurant



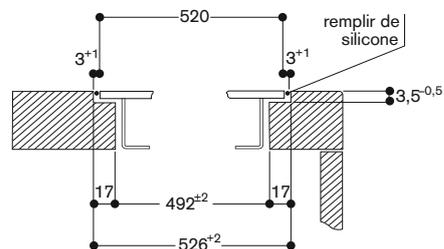
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Table de cuisson induction
Série 400
Largeur 38 cm
Cadre en inox

VI 422-111 € 2.850,*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-401 € 80,*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GP 900-001 € 100,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,*

Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

VI 422-111

- Zone de cuisson Ø 32 cm avec fonction Booster
- Idéal pour le Wok original à fond arrondi, avec l'anneau Wok
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Equipement

Fonction FryingSensor.

Fonction booster

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Témoin de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

L'emplacement spécifique de la découpe et la position des boutons de commande peut varier selon le type d'installation (sur le plan ou à fleur de plan).

Si l'épaisseur de la face avant dépasse 26 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Lors d'une installation avec la bande d'ajustement VA 450, il faut tenir compte de l'espace additionnel nécessaire pour la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

Profondeur d'encastrement 54 mm.

Épaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

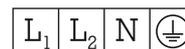
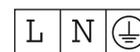
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

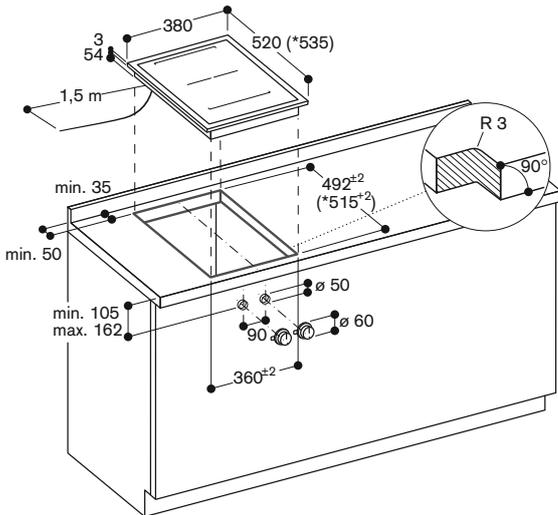
Poids de l'appareil : ± 7 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 3,7 kW.

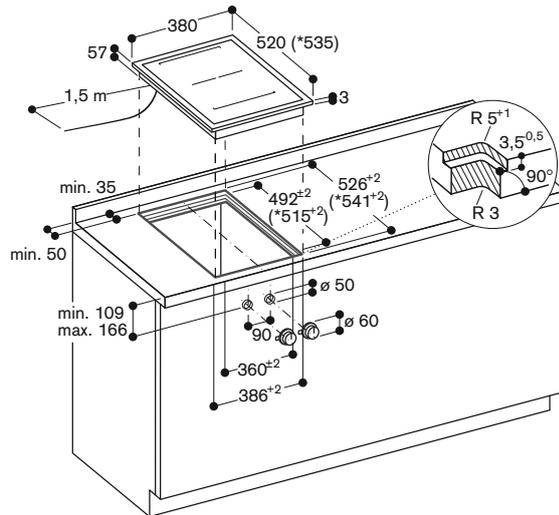
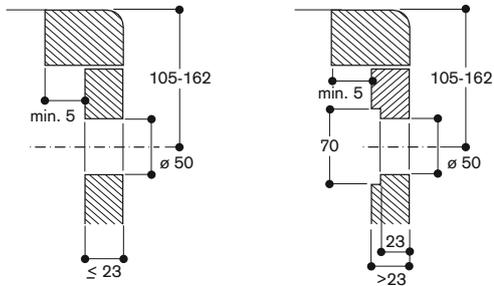
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.





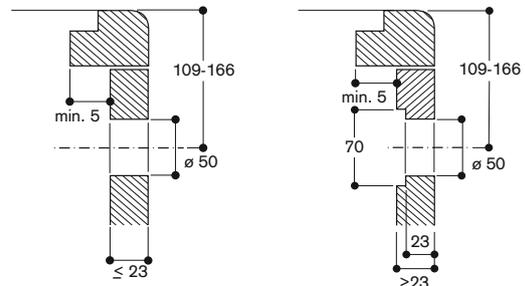
* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava

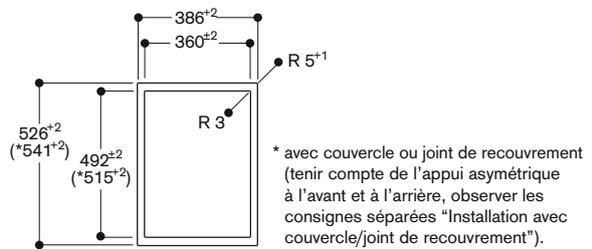


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

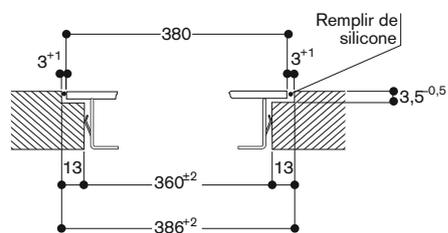
Installation du bouton de commande, encastrément affleurant



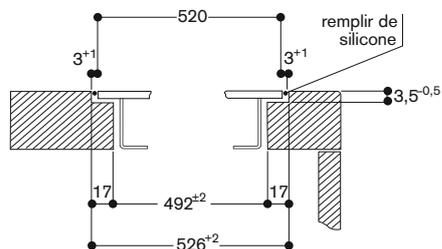
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Table de cuisson au gaz
Série 400
Largeur 90 cm
Inox

VG 491-111F € 4.775,-*
Gaz butane/propane 28-37 mbar.

VG 491-211 € 4.775,-*
Gaz naturel 20 mbar.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-900 € 125,-*
Bande d'ajustement en inox 90 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 491-11

- Cinq brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une cuisson à faible puissance
- Grille en fonte haute stabilité
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

VG 491-111F
1 grand brûleur triple couronne (300-5800 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 24 cm.

VG 491-211

1 grand brûleur triple couronne (300-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 24 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
Allumage "une main".
Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie.
Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

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

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux brûleurs.

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

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.

L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique.

Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de fond intermédiaire. La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur.

Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

Intégration possible dans une armoire de min. 90 cm de largeur.

Pas d'installation avec VL 414, l'efficacité d'aspiration n'étant pas garantie au niveau du brûleur central du fait de l'éloignement.

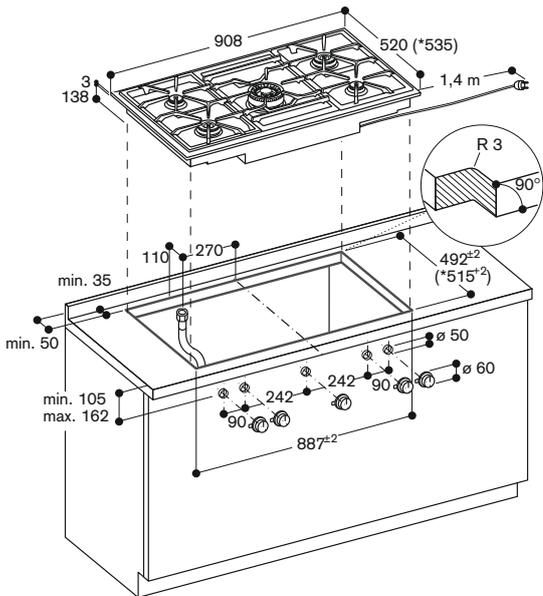
Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.

La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

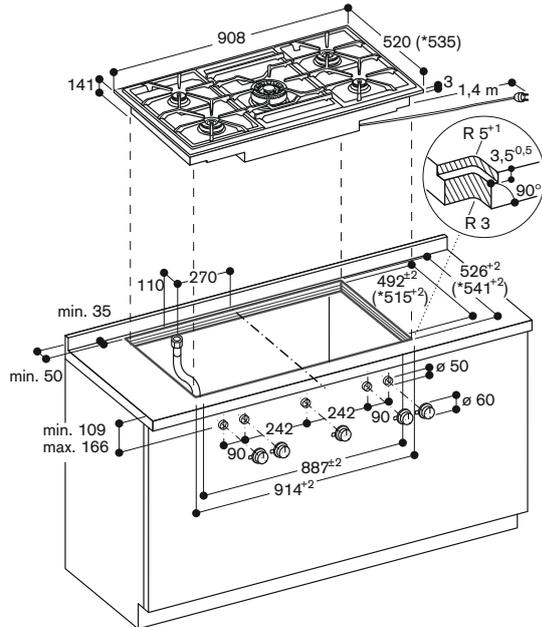
La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail. Poids de l'appareil : ± 33 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz : 18 kW.
Puissance totale : 15 W.
Câble électrique : 1,4 m avec prise.

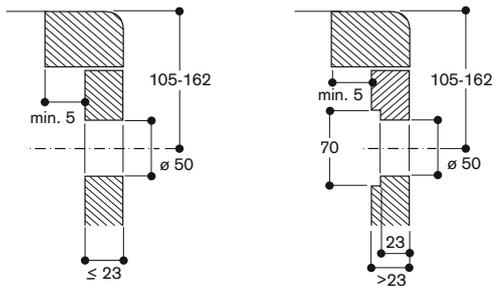


* avec barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

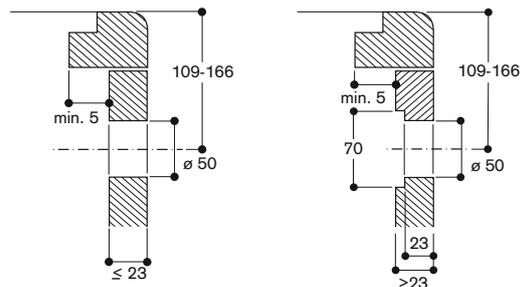


* avec barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

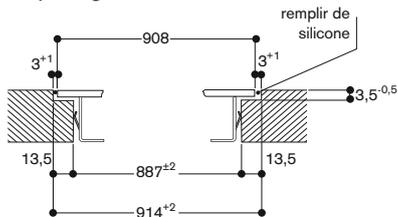
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava



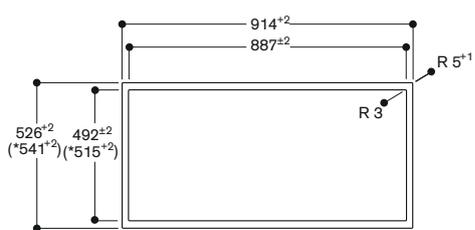
Installation du bouton de commande, encastrement affleurant



Coupe longitudinale

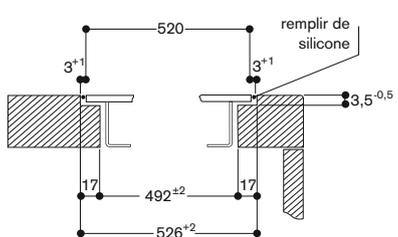


Vue du dessus



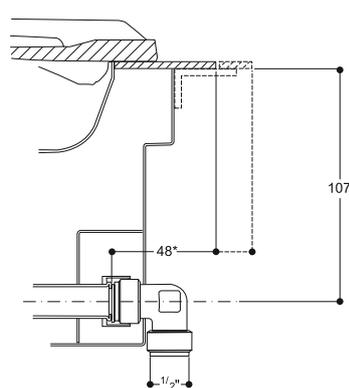
* avec baguette intercalaire.

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.

Raccordement gaz



* 63 mm avec baguette intercalaire.



Vario Brûleur pour wok Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VG 415-111F € 2.800,-*
Gaz butane/propane 28-37 mbar.
Brûleur pour wok de 5,8 kW.

VG 415-211 € 2.800,-*
Gaz naturel 20 mbar.
Brûleur pour wok de 5,8 kW.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*
Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*
Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 415-.11

- Brûleur multi-couronnes avec 6 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une cuisson à faible puissance
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 brûleur Wok multi-couronnes (300-6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
Allumage "une main".
Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie.
Allumage rapide automatique.

Équipement

Fonction mijotage.
Grille et surface de pose en fonte.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

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

Précautions d'installation

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

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

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange. L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique.

Alimentation d'air par le haut.

Pas besoin de fond intermédiaire.

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

Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

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.

Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.

La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

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

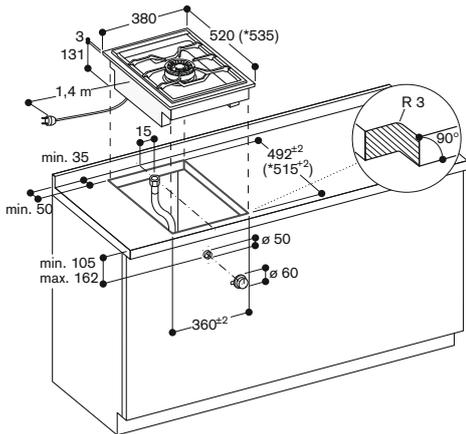
Poids de l'appareil: ± 15 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 6 kW.

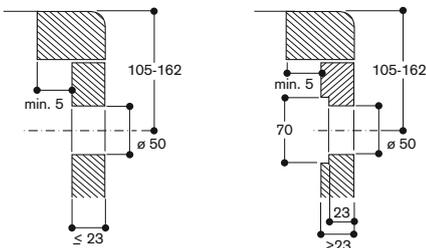
Puissance totale: 15 W.

Câble électrique: 1,4 m avec fiche.

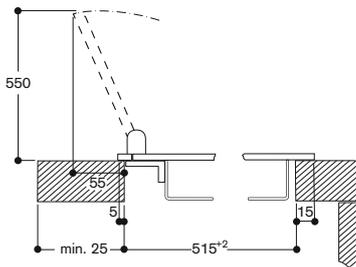


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

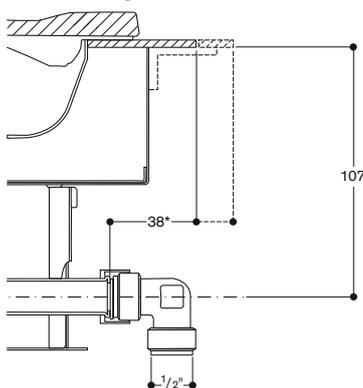
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava



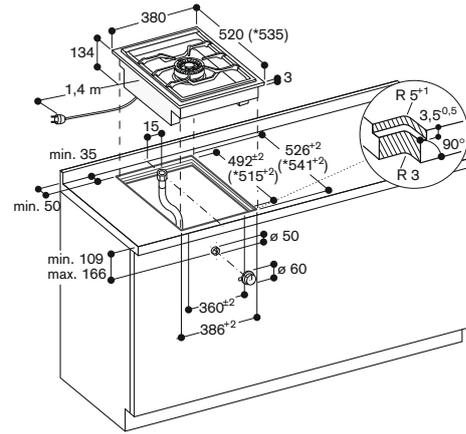
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



Raccordement au gaz

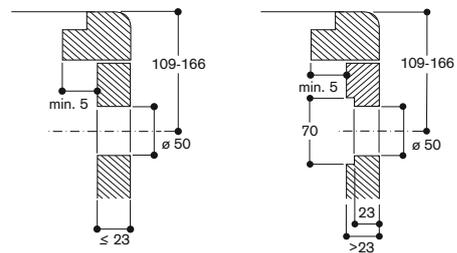


* 53 mm avec couvercle ou joint de recouvrement.

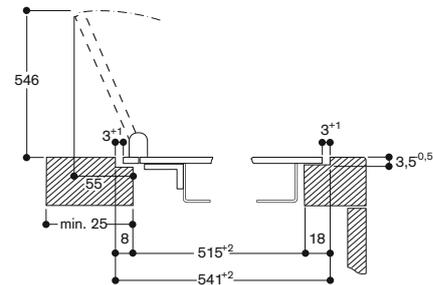


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Observer les notices de montage séparées.

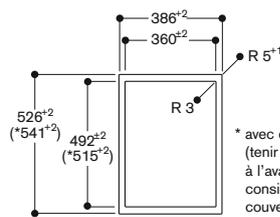
Installation du bouton de commande, encastré affleurant



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré

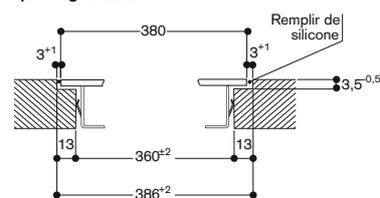


Vue du dessus

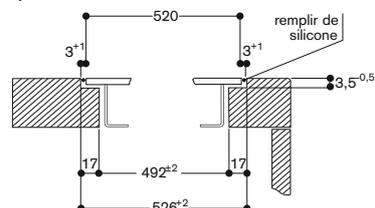


* avec couvercle ou joint de recouvrement (tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées "Installation avec couvercle/joint de recouvrement").

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Table de cuisson au gaz
Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VG 425-111F € 2.575,-*
Gaz butane/propane 28-37 mbar.

VG 425-211 € 2.575,-*
Gaz naturel 20 mbars.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*
Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*
Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

VG 425-.11

- Brûleur multi-couronnes jusqu'à 4 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction Mijotage pour une cuisson à faible puissance
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

1 brûleur rapide avec double couronne de flammes (165-4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.
1 brûleur avec double couronne de flammes (165-2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
Allumage "une main".
Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction Mijotage pour bain marie.
Allumage rapide automatique.

Equipement

Fonction mijotage.
Grille et surface de pose en fonte.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

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

Précautions d'installation

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

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

Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs varios 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 varios 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange. L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique.

Alimentation d'air par le haut.

Pas besoin de fond intermédiaire.

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

Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

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. Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.

La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail.

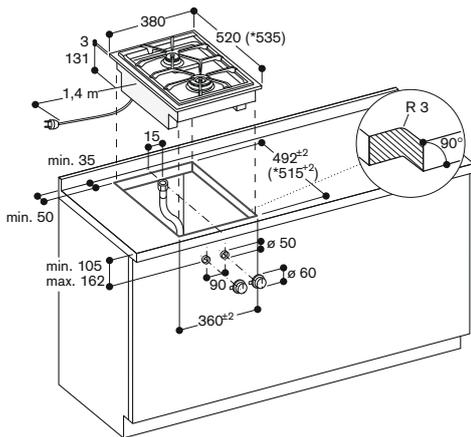
Poids de l'appareil: ± 15 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 6 kW.

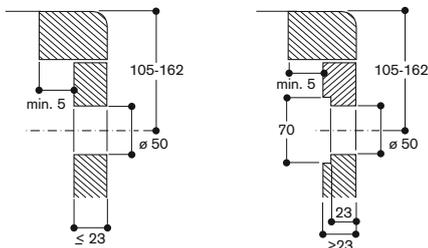
Puissance totale: 15 W.

Câble électrique: 1,4 m avec fiche.

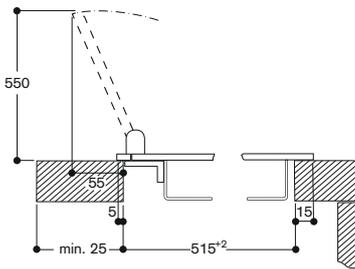


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

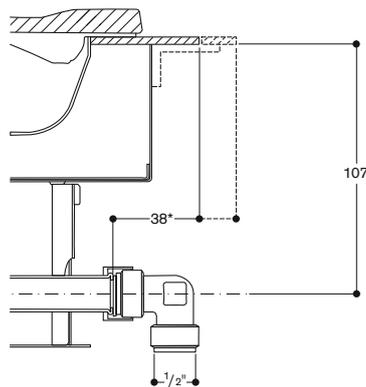
Installation du bouton de commande, montage sur le plan de trava



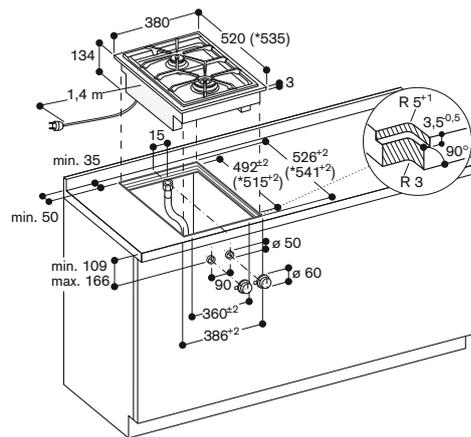
Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



Raccordement au gaz

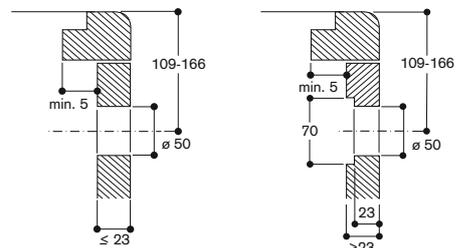


* 53 mm avec couvercle ou joint de recouvrement.

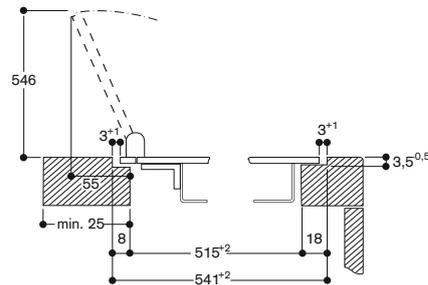


* avec couvercle ou barrette d'ajustement
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

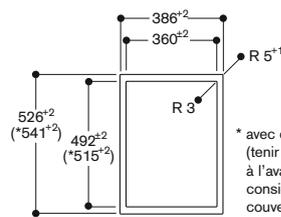
Installation du bouton de commande, encastré affleurant



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré

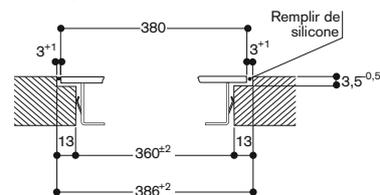


Vue du dessus

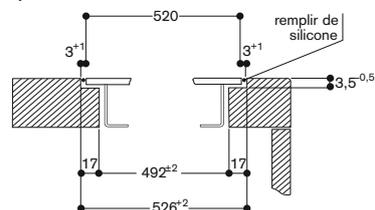


* avec couvercle ou joint de recouvrement (tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées "Installation avec couvercle/joint de recouvrement").

Coupe longitudinale



Coupe transversale



En cas d'installation avec couvercle ou joint de recouvrement, tenir compte de la découpe profonde et de la largeur de rainure à l'avant et à l'arrière.



Vario Teppan Yaki Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VP 414-110 € 2.600,-*

Accessoire compris

2 spatules.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*

Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

VP 414-110

- Permet de cuire directement sur la surface métallique en chrome dur, sans poêle ni casserole
- Contrôle de la température exacte jusqu'à 240 °C
- Répartition optimale de la chaleur
- Bouton de commande robuste en inox
- Traitement de précision de l'inox de 3 mm
- Pour installation en surface avec bord visible ou pour installation à fleur de plan de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Surface utilisable L 31 x P 44 cm.

Utilisation

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

Caractéristiques

Deux zones, chacune de 1500 W, peuvent être utilisées conjointement comme surface unique ou chaque moitié séparément.

Fonction "tenue au chaud".

Même avec des traces d'usure, toujours facile à nettoyer comme une casserole en fonte.

Sécurité

Verrou de sécurité.

Notes d'installation

En fonction du type d'installation (montage en surface ou encastré, avec ou sans couvercle), l'emplacement spécifique de la découpe et les positions des boutons peuvent varier.

En cas d'installation avec le couvercle VA 440 ou la bande d'ajustement VA 450, tenez compte de l'espace supplémentaire requis pour la profondeur.

Si vous combinez plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la bande d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur de l'appareil sans couvercle.

Si vous combinez plusieurs appareils Vario de la Série 400, une bande-raccord VA 420 doit être installée entre les appareils. En fonction du type d'installation, la bande-raccord correspondante doit être fournie.

Dans la découpe, le système d'installation exige un bord latéral d'au moins 10 mm pour une installation en surface et d'au moins 13 mm pour une installation encastrée. Veillez à obtenir une surface de découpe continue de 90°. Pour assurer la capacité portante et la stabilité, en particulier des plans de travail fins, il convient d'utiliser des sous-structures adéquates. Tenez compte du poids de l'appareil et des charges supplémentaires.

Instructions supplémentaires pour une installation encastrée

L'installation est possible dans les plans de travail en pierre, en matière synthétique ou en bois solide. Il convient de veiller à la résistance thermique et à l'étanchéisation des bords découpés. Pour les autres matériaux, consultez le fabricant du plan de travail.

La rainure doit être continue et régulière, pour garantir la pose uniforme de l'appareil sur le joint.

N'utilisez pas un revêtement discontinu. La largeur du joint peut varier en fonction des tolérances de taille des combinaisons et de la découpe du plan de travail.

Veillez lire les notes d'installation supplémentaires figurant aux pages 117, 120-125.

Si vous installez plusieurs appareils dans des découpes individuelles, prévoyez une barre de division de minimum 50 mm entre les différentes découpes.

Panneau de commande à intégrer dans l'armoire du fond au niveau du tiroir.

Épaisseur du panneau 16-26 mm.

Il convient de respecter le croquis "Installation du bouton de commande" si l'épaisseur du panneau est supérieure à 26 mm (un renforcement doit être prévu à l'arrière).

Prévoyez un écartement latéral d'au moins 40 mm des meubles thermosensibles adjacents ou des surfaces de contact où installez une isolation thermique.

L'appareil peut être introduit dans le plan de travail par le haut.

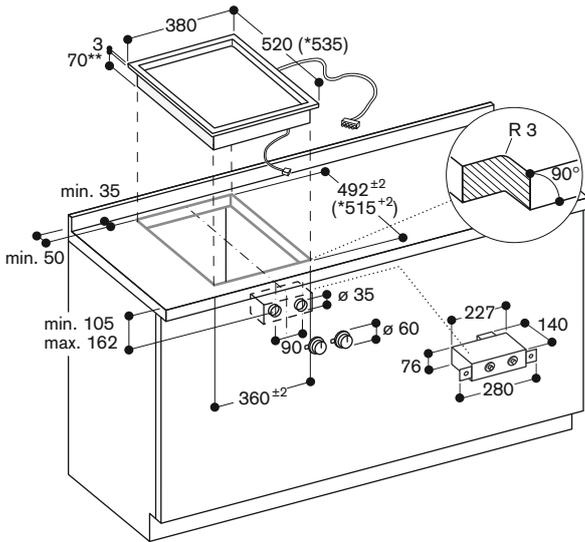
Poids de l'appareil : environ 15 kg.

Raccordement

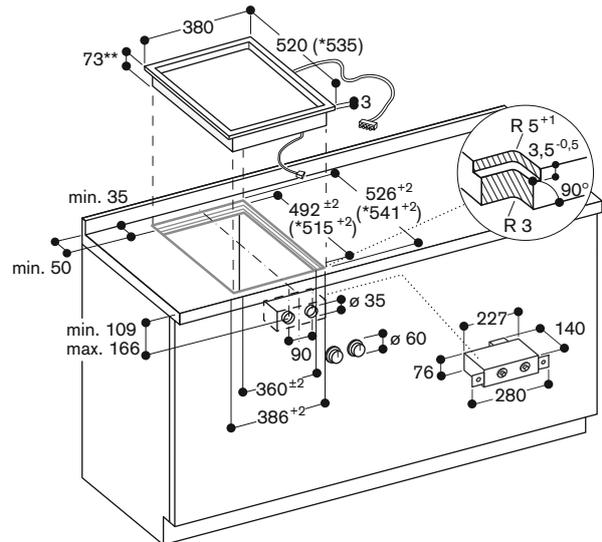
Charge connectée totale : 3 kW.

Prévoyez un câble de connexion.



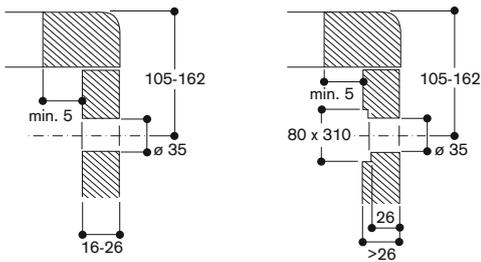


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.
** 80 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

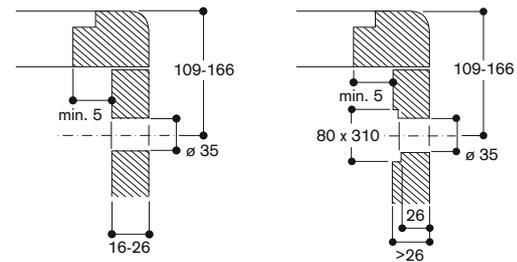


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.
** 83 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

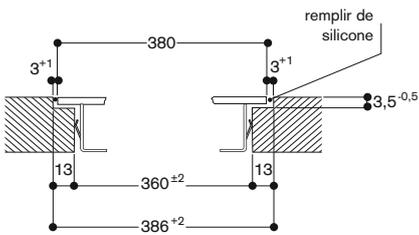
Installation du module de commande, montage posé



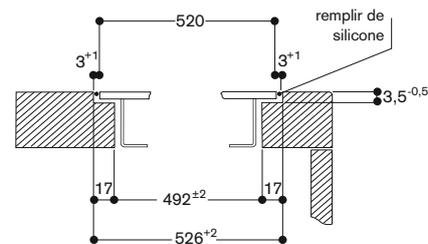
Installation du module de commande, montage encastré



Coupe longitudinale

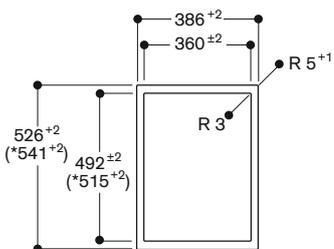


Coupe transversale



* 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.

Vue du dessus



* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
(Observer les supports avant et arrière, voir les instructions séparées "Installation avec dessus de l'appareil/baguette intercalaire").



Vario Gril électrique Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VR 414-110 € 2.300,-*

Accessoire compris

1 pierre de lave.
1 brosse de nettoyage.
2 grilles en fonte.
1 bac récupérateur de graisse.
1 plaque fonte demi surface.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*

Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

LV 030-000 € 30,-*

Pierres de lave.

VA 461-001 € 225,-*

Grande sauteuse en fonte émaillée. Pour gril électrique Vario Série 400. Pour frire de grande quantités sur une seule surface.

VA 461-000 € 175,-*

Demi-sauteuse en fonte émaillée. Pour gril électrique Vario Série 400. Pour frire et griller simultanément sur deux surfaces distinctes.

VR 414-110

- 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
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances. Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

Équipement

Zone de cuisson, cuvette pour pierres de lave et plateau recueille de graisse en inox. 2 résistances réglables à commande séparée (1500 W). 2 grilles.

Sécurité

Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

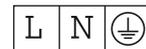
Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 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.

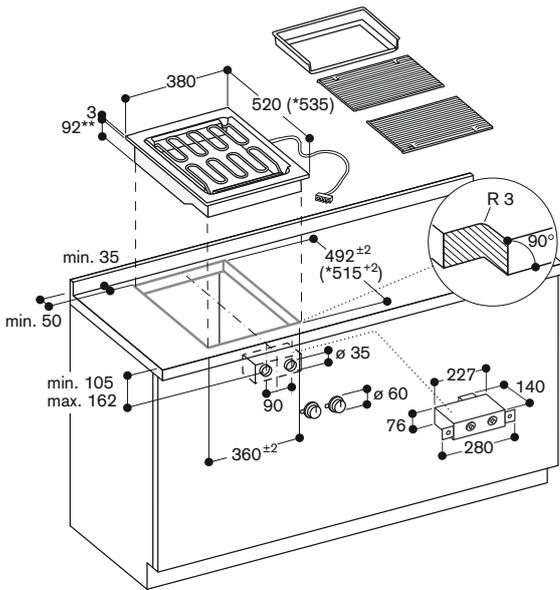
Informations complémentaires pour une installation à fleur de plan de travail

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 appareils 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 de la face avant comprise entre 16 et 26 mm. Si l'épaisseur de la face avant dépasse 26 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière). Espace latéral de min. 90 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou mur. La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail. Poids de l'appareil : ± 26 kg.

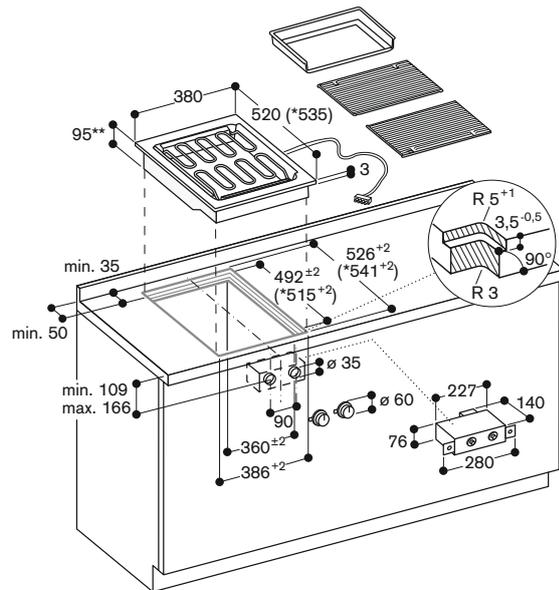
Données de raccordement

Puissance totale : 3 kW.
A prévoir un câble de raccordement.



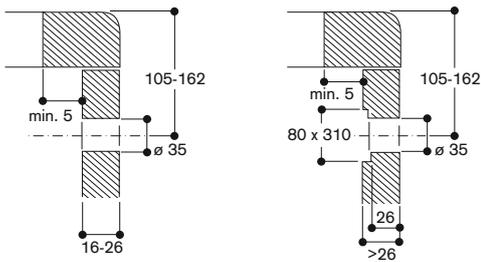


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.
** 102 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

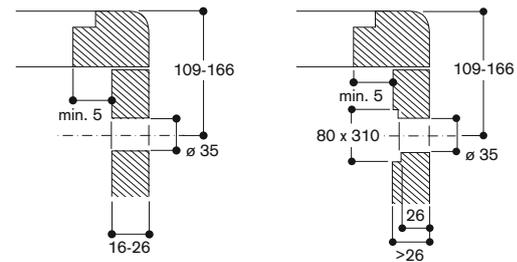


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.
** 105 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

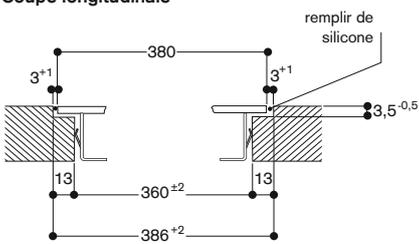
Installation du module de commande, montage posé



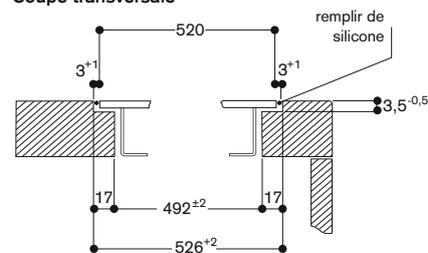
Installation du module de commande, montage encastré



Coupe longitudinale

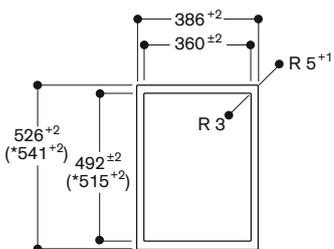


Coupe transversale



* 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.

Vue du dessus



* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
(Observer les supports avant et arrière, voir les instructions séparées "Installation avec dessus de l'appareil/baguette intercalaire").



Vario Cuisson vapeur Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VK 414-110 € 2.850,-*

Accessoire compris

1 insertion de cuisson.
1 couvercle en verre.
1 poignée à main.
1 crible résiduel.
1 robinet de purge de l'eau.

Accessoires d'installation

AG 050-000 € 100,-*

Kit d'installation pour évacuation avec soupape de retenue, garniture d'évacuation (DN 40) et embout de raccordement (1/2" - 1 1/2").

AG 060-000 € 100,-*

Le kit d'installation pour évacuation permet d'évacuer l'eau de cuisson dans un récipient approprié.

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*

Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

FK 023-000 € 140,-*

Panier à pâtes pour Vario vapeur.

GE 020-010 € 110,-*

Récipient non perforé pour Vario vapeur.

GE 020-020 € 120,-*

Récipient perforé pour Vario vapeur.

VK 414-110

- Cuisson à vapeur en format de 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
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Contenance de 1 à 6 L.

Commande

Boutons de commande, munis d'indicateurs de zone de cuisson et de température.

Régulation électronique de la température de l'eau entre 45 °C et 95 °C, par palier de 5 °C.

Équipement

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

Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 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 appareils 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 de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de la face avant dépasse 26 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Sceller la découpe du plan de travail. VK 414 et VF 414 ne peuvent pas être installés côte à côte.

Distance minimale de séparation avec une colonne latérale en bois ou autre matériau sensible à la chaleur: 40 mm.

En cas d'installation en-dessous d'un meuble haut, prévoir une hotte. Le couvercle en verre avec poignée doit être enlevé, lors de la fermeture du couvercle en option.

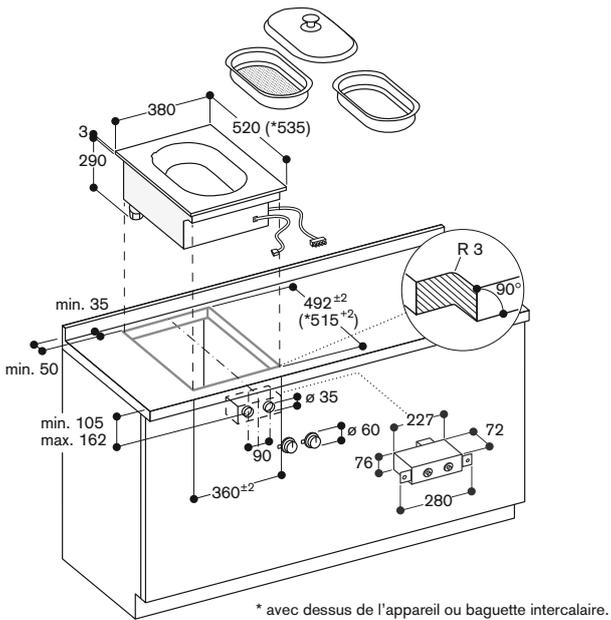
La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

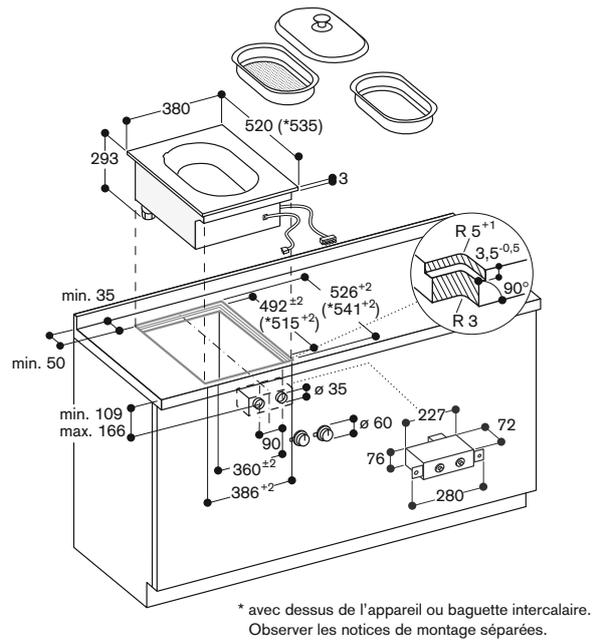
Puissance totale: 2 kW.

A prévoir un câble de raccordement.



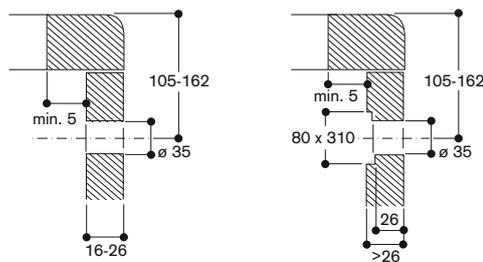


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

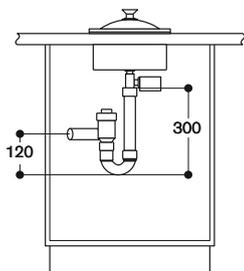
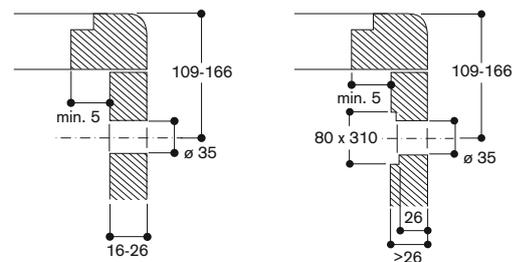


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

Installation du module de commande, montage posé



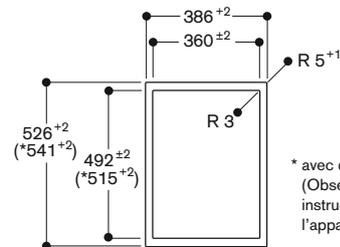
Installation du module de commande, montage encastré



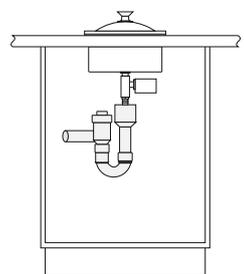
Raccordement d'évacuation du dessous:
en cas de raccordement fixe sans
section de chute à l'air libre (norme DIN
1986 partie 1) un clapet antiretour doit
être installé.

Recommandation : AG 050 000
Kit d'évacuation.

Vue du dessus



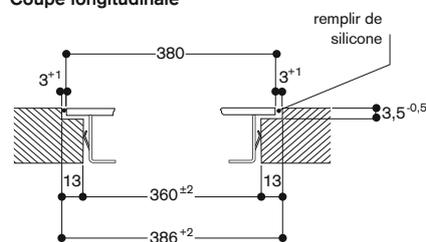
* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
(Observer les supports avant et arrière, voir les
instructions séparées "Installation avec dessus de
l'appareil/baguette intercalaire").



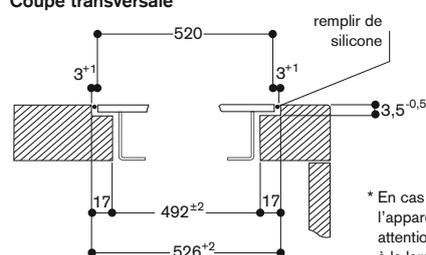
Raccordement du dessous:
En cas de raccordement fixe avec
section de chute à l'air libre
à la norme DIN 1986 partie 1,
il est recommandé d'installer
un clapet antiretour.

Recommandation : AG 050 000
Kit d'installation d'évacuation.

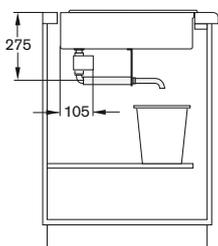
Coupe longitudinale



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.



Evacuation dans récipient de
collecte (ustensile, par exemple).
Uniquement possible avec
AG 060 000 Kit d'installation
d'évacuation.

Conservier un accès au clapet
d'évacuation inférieur arrière par
la porte du placard.



Vario Friteuse électrique Série 400
Largeur 38 cm
Inox

VF 414-110 € 2.850,-*

Accessoire compris

1 panier de friteuse.

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 440-010 € 230,-*

Couvercle en inox avec bande de montage.

VA 450-400 € 80,-*

Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

VF 414-110

- Cuve à 3 zones, sans transmission de saveurs
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de rendement
- Système d'écoulement intégré
- Bouton de commande en inox massif
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Cuve à 3 zones.
Contenance 3,5 L.

Commande

Bouton de commande avec indication lumineuse circulaire, sélection huile/matière grasse et marquage des températures.

Régulation électronique de la température entre 135°C et 190°C, par palier de 5°C.

Equipement

Position de nettoyage.
Position spéciale pour liquéfier.
Protection contre un moussage excèsif de l'huile.
Zone de friture.
Zone froide.
Résistance relevable (3000 W).

Sécurité

Robinet de décharge avec une sécurité enfant.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan, avec ou sans couvercles), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur. Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 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 appareils 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 de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de la face avant dépasse 26 mm, il faut se baser sur le schéma de gauche (une découpe est nécessaire à l'arrière).

VF 414 et VK 414 ne peuvent pas être installés côte à côte.

Espace latéral de min. 40 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail.

La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail.

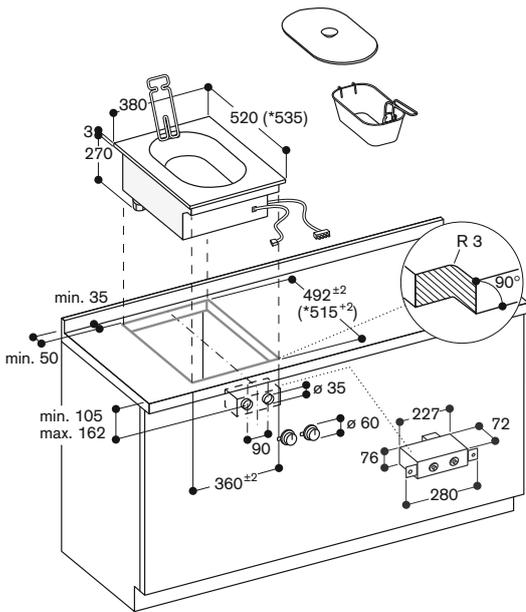
Poids de l'appareil : ± 14 kg.

Données de raccordement

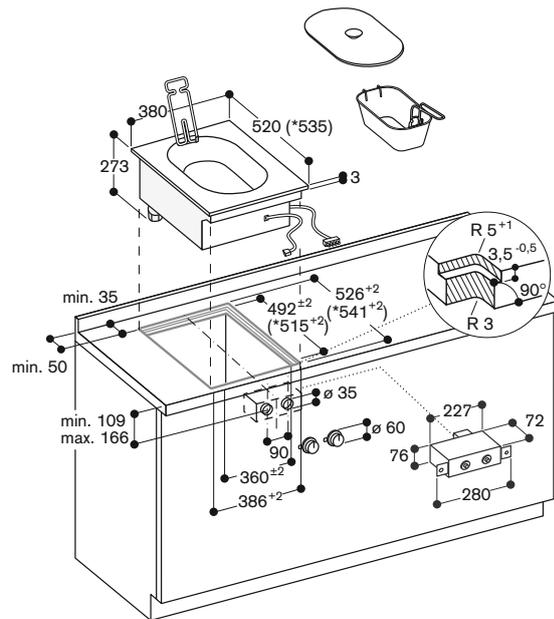
Puissance totale : 3 kW.

A prévoir un câble de raccordement.



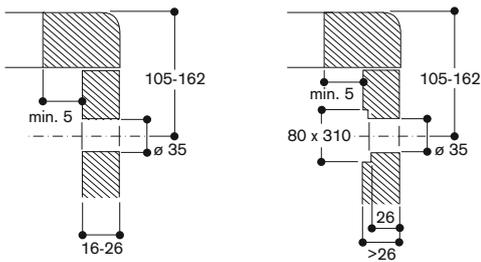


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

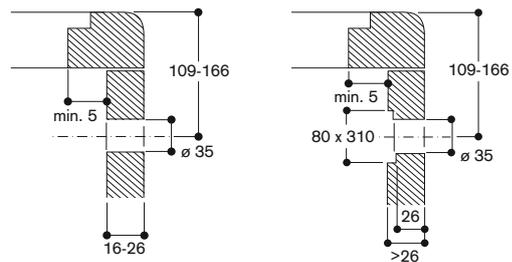


* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

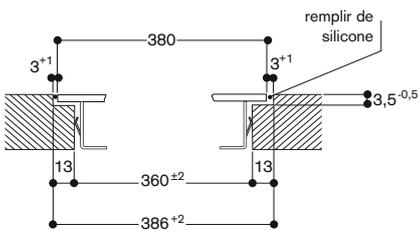
Installation du module de commande, montage posé



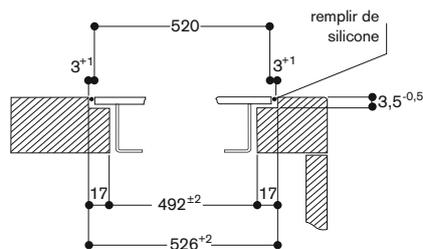
Installation du module de commande, montage encastré



Coupe longitudinale

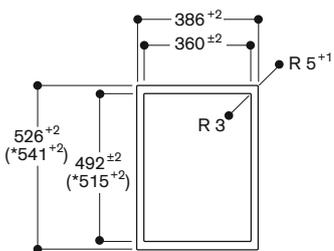


Coupe transversale



* 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.

Vue du dessus



* avec dessus de l'appareil ou baguette intercalaire.
(Observer les supports avant et arrière, voir les instructions séparées "Installation avec dessus de l'appareil/baguette intercalaire").



Vario Aérateur Série 400
Inox

Elément de ventilation.
Extraction/recirculation d'air.
Sans moteur ni bouton de commande.

VL 414-111 € 1.195,-*

Accessoires d'installation nécessaires

AA 490-111 € 925,-*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.
Inox.

AD 724-041 € 25,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL 414.

AD 724-042 € 60,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Pour VL 414 / VL 041 / VL 040.
Un adaptateur supplémentaire AD 724-041 est nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL.

AD 854-046 € 55,-*
Système de tuyauterie plate avec ailettes conductrices. Raccord VL 414 pour DN 150 plat.

Accessoires d'installation

AS 070-001 € 60,-*
Raccord pour prolongement en cas d'installation à côté de VK ou VF.

VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-110 € 40,-*
Bande d'ajustement en inox 11 cm.
Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

VL 414-110

- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Distribution flexible de la puissance, aspiration précise des vapeurs de cuisson seulement au niveau des aérateurs ouverts.
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- 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 de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

Aérateur à ouverture manuelle.
L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtres à graisse métalliques avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle.
Le fonctionnement de l'aérateur est contrôlé par sensor dès que l'un des VL 414 est ouvert.
Éléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Consommation énergétique moyenne 42,7 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
Sécuriser l'unité de commande sur la paroi latérale du meuble de cuisine, pas au fond du meuble ni sur le sol. Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale de la plaque 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 en-dessous, plage de serrage 30-50 mm.
Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Accessoires en option

AA 414-010 € 50,-*
Déflecteur d'air pour combinaison avec tables de cuisson au gaz.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

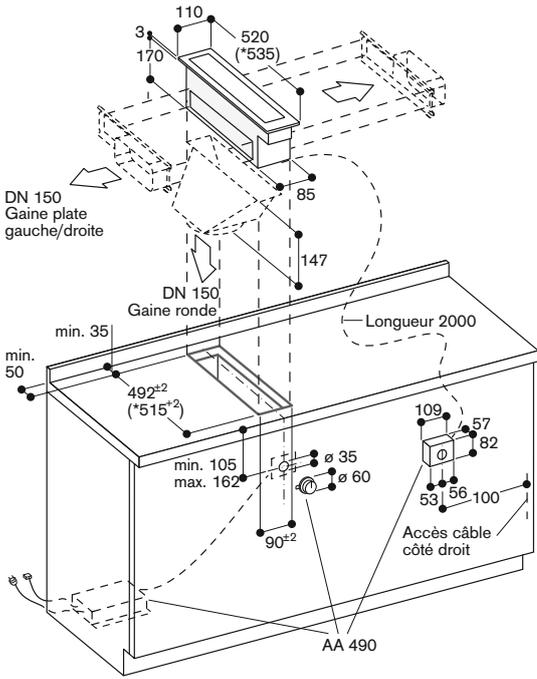
En cas d'utilisation à côté d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA 414-010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation à côté d'appareils à 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.

Données de raccordement

Câble de raccordement : 2 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

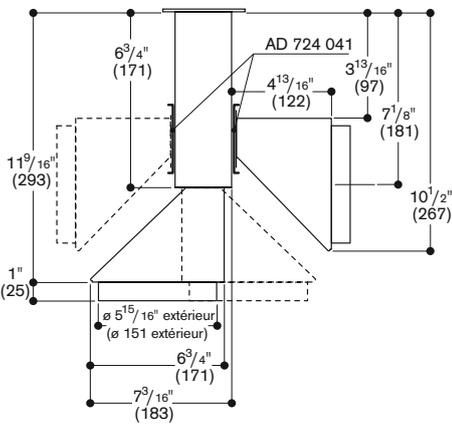


* avec barrette d'ajustement

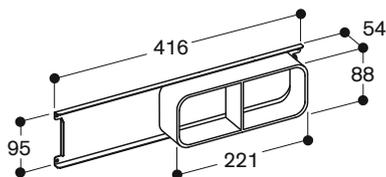
Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite
DN 150 avec AD 854 046
Raccord de tuyau gaine ronde en bas
DN 150 avec AD 724 042
Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite
DN 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Observer les notices de montage séparées pour
- le positionnement du bouton de commande
- la configuration pour la distribution flexible du courant

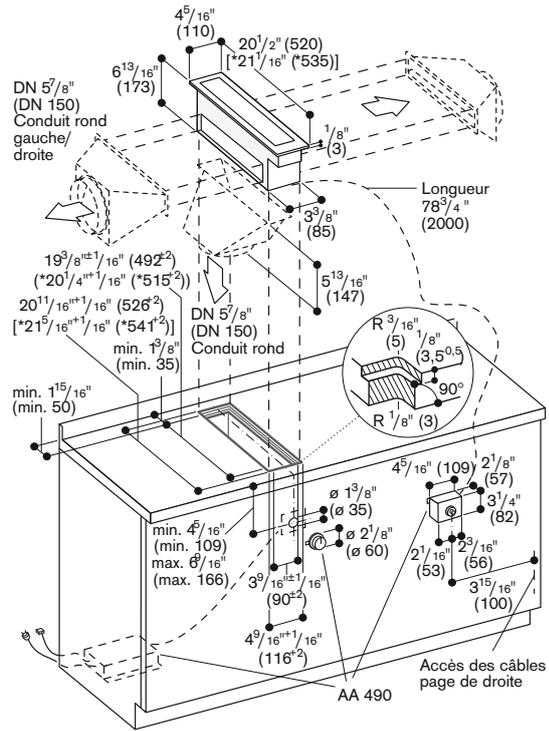
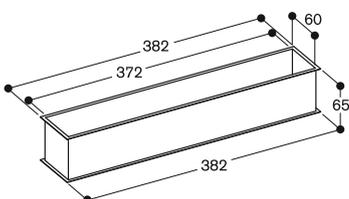
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046



AS 070-001

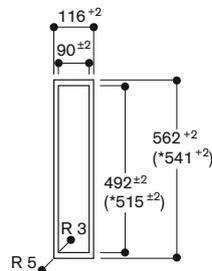


* avec barrette d'ajustement

Raccordement conduit rond, dessous
DN 5⁷⁄₈" (150) avec AD 724 042
Raccordement conduit rond, gauche/droite
DN 5⁷⁄₈" (150) avec AD 724 042 + AD724 041

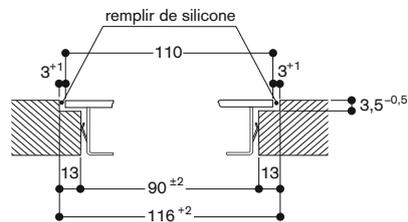
Voir les notices de montage séparées sur
- positionnement du bouton de commande
- configuration pour la distribution de courant flexible

Vue du dessus

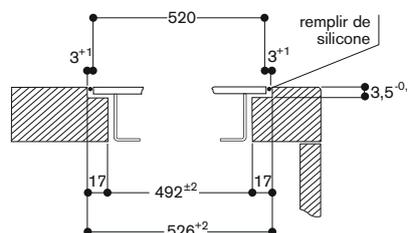


* avec bande d'ajustement

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.



Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400
Acier inox

AA 490-111 € 925,-*

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 490-111

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau

Commande

Bouton de commande éclairé.
Indicateurs de zone et de puissance.

Équipement

3 vitesses électroniques.
Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.
Le fonctionnement de l'aérateur est contrôlé par sensor dès que l'un des VL 414 est ouvert.

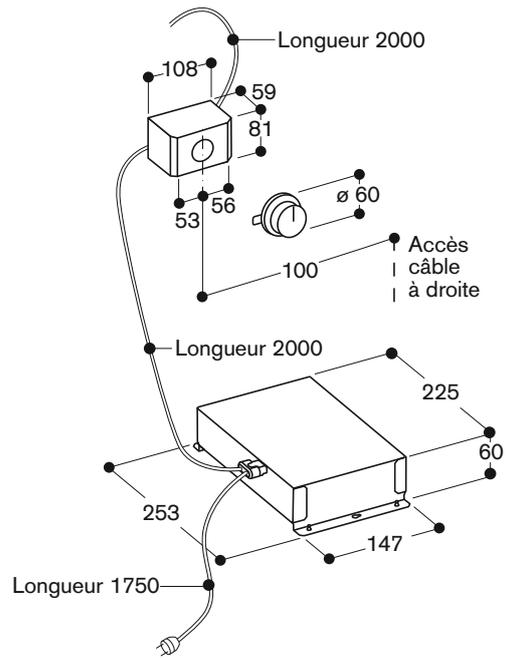
Précautions d'installation

Choix de l'emplacement en façade entre les commandes des appareils Vario, voir les différentes configurations page 117.

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.
Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 10 W.
Câble électrique: 1,8 m avec fiche.



Disposition optimale des éléments de ventilation pour le VL 414

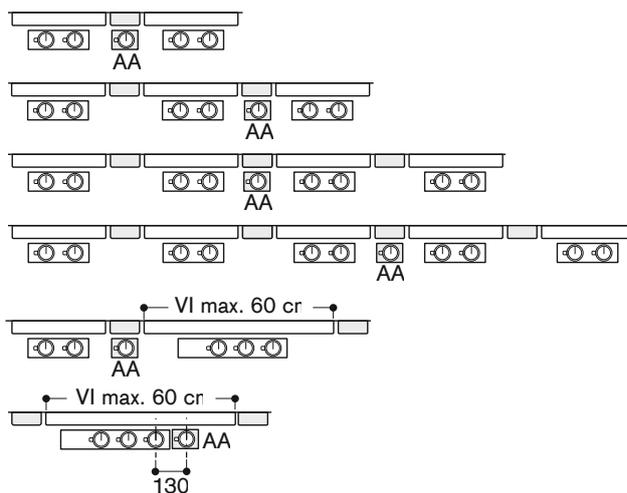
Lors de l'installation de plusieurs éléments de ventilation VL 414, la sortie d'air peut être répartie de manière flexible aux appareils de cuisson à ouverture et fermeture manuelle.

La largeur d'appareil maximale d'une plaque de cuisson simple entre deux éléments de ventilation est de 60 cm.

Emplacement du bouton de commande AA 490

Le bouton de commande AA 490 peut être placé devant n'importe quel élément de ventilation.

Lors de l'installation avec un VI 460, les boutons de commande des deux appareils peuvent être connectés ensemble. Il convient de respecter la distance minimale de 130 mm entre les tiges des boutons de VI et AA.





Système d'aspiration de table

Evacuation d'air ou recyclage en combinaison avec un moteur externe.

AL 400-121	€	5.500,-*
Inox. Largeur 120 cm.		
AL 400-191	€	4.600,-*
Inox. Largeur 90 cm.		

Accessoires d'installation nécessaires

AD 754-045	€	100,-*
Pièce de connexion pour 2 gaines cylindriques de DN 150 mm. Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.		
AD 854-043	€	60,-*
Pièce de connexion pour 1 gaine plate DN 150 mm avec lamelles de guidage. Adapté pour AL 400, en dessous.		
AD 854-045	€	100,-*
Pièce de connexion pour gaine plate avec lamelles de guidage 2 entrées de DN 150 mm. Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.		

Accessoires d'installation

AA 010-410	€	170,-*
Grille d'aération, couleur inox, 90 cm avec fixations, extensible en hauteur par ZB 020-090.		
AA 409-401	€	120,-*
Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 90 cm. Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400. Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.		
AA 409-431	€	150,-*
Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 120 cm. Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400. Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.		
AD 704-048	€	80,-*
Collecteur d'air DN 150 rond. Conduits ronds 2 x DN 150 pour apport d'air. Pour connexion de 1 x AL 400 avec AR 403/AR 413.		
AD 704-049	€	80,-*
Collecteur d'air pour conduits plats DN 150. 2 x DN 150 conduits plats pour entrée d'air. Pour la connexion de 1 x AL 400 vers le bas à AR 403 / AR 413.		

Accessoires en option

AA 400-510	€	210,-*
Interrupteur de fenêtre. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.		

AL 400-1.1

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Peut être parfaitement combinée avec les autres Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- 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 de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC de Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
3 filtres à graisse en forme de cassettes, résistants au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.
Puissance des ampoules 4 x 20 W.
Intensité lumineuse: 191 lux.
Caches pour fermer les sorties d'air.
Éléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-142.
Classe d'efficacité énergétique A+ / A.
Consommation énergétique moyenne 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A / A.
Classe d'efficacité d'éclairage E / E.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C / C.
Niveau sonore min./max. 44/59 dB / 45/61 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour les moteurs correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253. Raccordement des appareils respectifs via un câble réseau.

AL 400-121 (AL 400-191)

Pour un fonctionnement avec 4 (3) appareils de la Série Vario 200, 3 (2) de la Série Vario 400, ou une configuration de plan de cuisson de maximum 120 cm (92 cm) de largeur. Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation dans un plan de travail avec une profondeur de 60 cm si table vitrocéramique CI 490. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

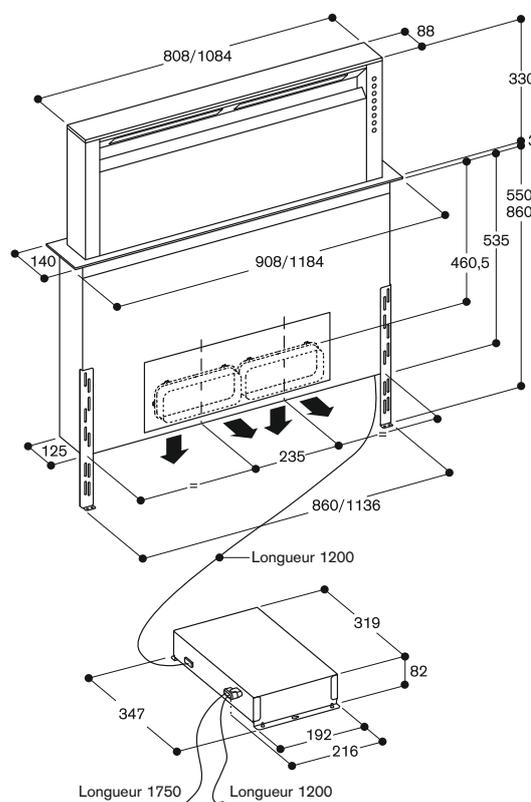
En cas d'installation du moteur dans le meuble inférieur et en combinaison avec VK ou VF, veiller à maintenir l'accessibilité aux robinets d'évacuation. L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409-400/430.

Les fours qui ne dépassent pas la température maximale autorisée peuvent être combinés avec cette hotte lorsque la configuration du meuble le permet. Pour éviter les fumées lors des fritures et des cuissons grillées, se référer aux manuels des VR/VP.

Lors de l'installation d'une hotte en évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

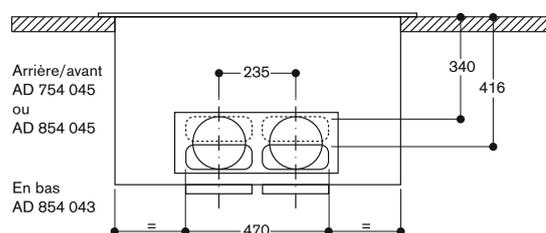
Puissance totale: 65 W.
Câble électrique: 1,7 m avec fiche.
Câble de raccordement de 1,2 m.



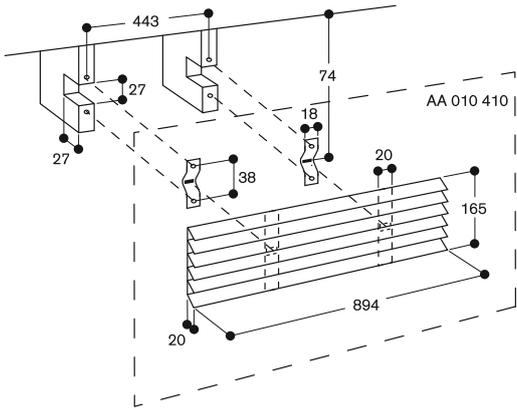
Raccord de tuyau 2 x NW 150 avant/arrière
Conduit plat avec AD 854-045
Conduit circulaire avec AD 754-045

Raccord de tuyau 2 x NW 150 en bas
Conduit plat avec AD 854-043

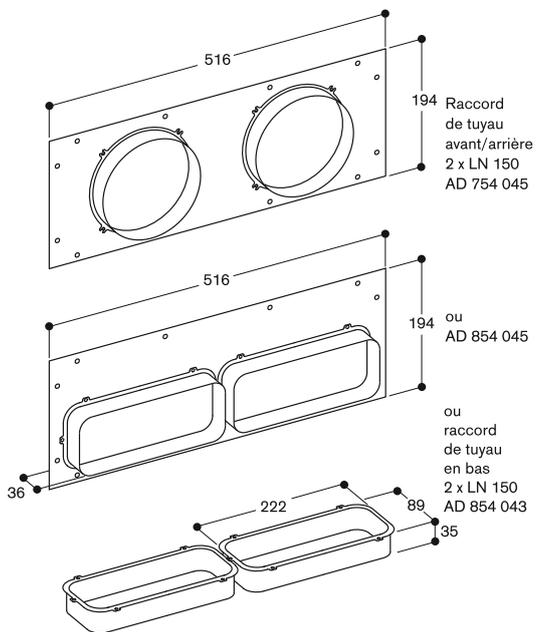
AL 400 Positions des raccords NW 150



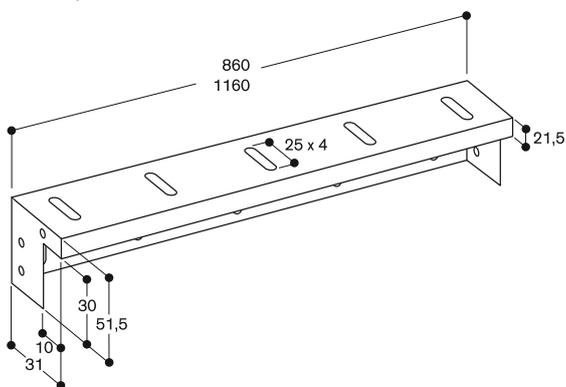
AA 010 410 Grille d'évacuation



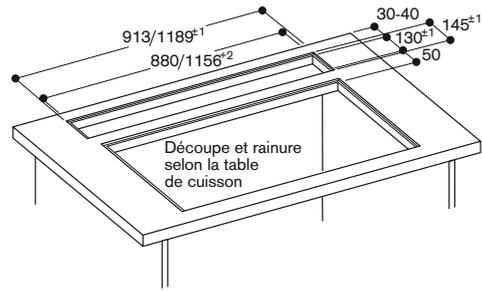
AD 754/854 045 et AD 854 043



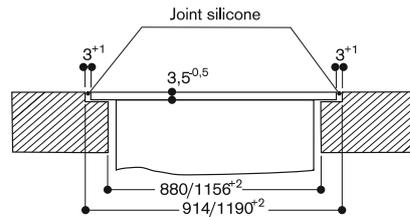
AA 409-401/431 traverse du meuble



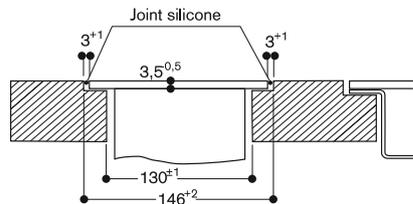
AL 400 installation à fleur de plan



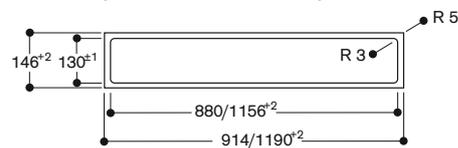
Vue de face



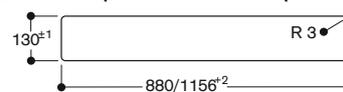
Vue de profil



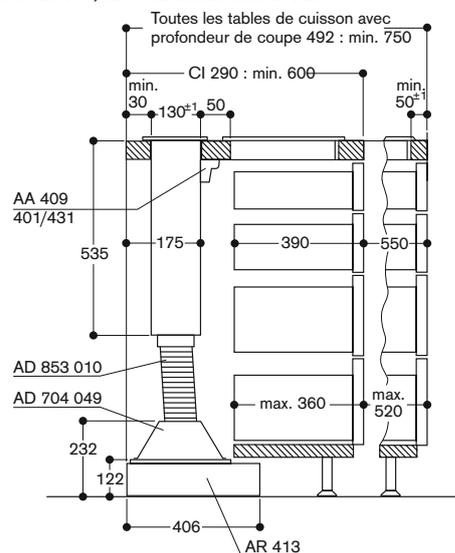
AL 400 découpe installation à fleur de plan



AL 400 découpe installation sur le plan



Section transversale du meuble bas pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement vers le bas



Les croquis ci-dessous présentent les dimensions de découpe pour des combinaisons d'appareils de la Série 400 en vue d'une installation en surface. En tenant compte de la page précédente et des croquis spécifiés ci-dessous, l'installateur peut définir les dimensions de découpe appropriées. Les combinaisons répertoriées ici sont seulement des exemples.

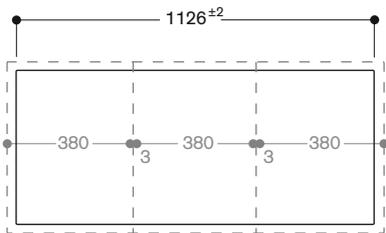
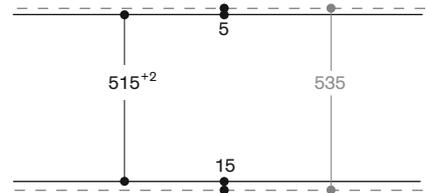
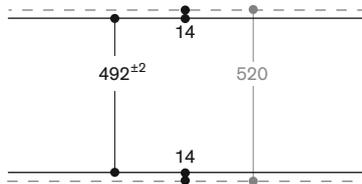
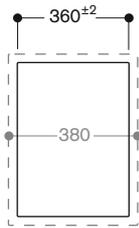
En fonction de la situation de l'installation (avec ou sans couvercle/bande d'ajustement), les bandes-raccord suivantes doivent être fournies :
 VA 420-010 pour une installation en surface sans couvercle/bande d'ajustement.
 VA 420-011 pour une installation en surface avec couvercle/bande d'ajustement.

En cas d'installation avec le couvercle VA 440 ou la bande d'ajustement VA 450, tenez compte de l'espace supplémentaire requis pour la profondeur.

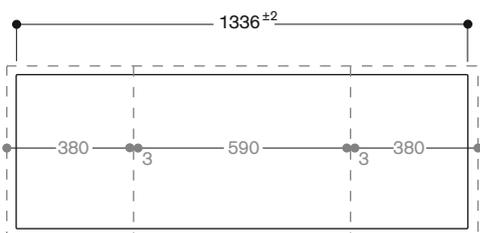
Exemples de combinaisons sans l'élément de ventilation VL 414 :

Sans recouvrement

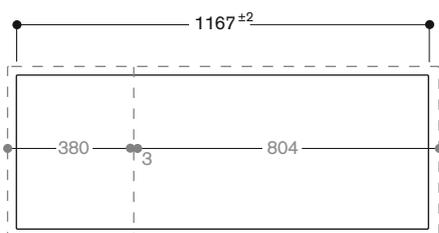
Avec recouvrement/baguette intercalaire



380	Appareil
3	Barre de connexion
380	Appareil
3	Barre de connexion
380	Appareil
<hr/>	
1146	
-20	Dépassement
1126 ^{±2}	Découpe



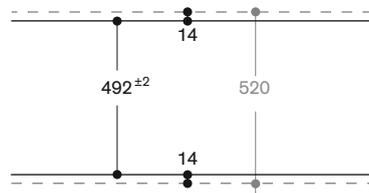
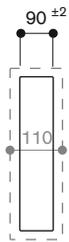
380	Appareil
3	Barre de connexion
590	Appareil
3	Barre de connexion
380	Appareil
<hr/>	
1356	
-20	Dépassement
1336 ^{±2}	Découpe



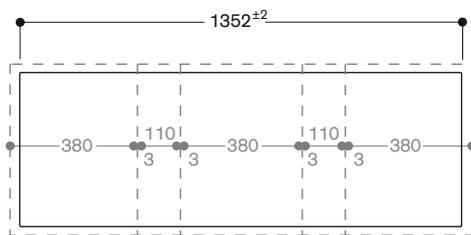
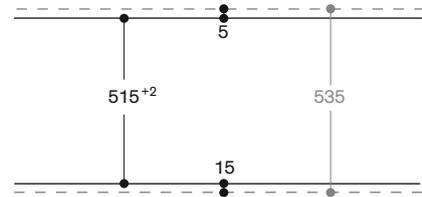
380	Appareil
3	Barre de connexion
804	Appareil
<hr/>	
1187	
-20	Dépassement
1167 ^{±2}	Découpe

Exemples de combinaisons avec l'élément de ventilation VL 414:

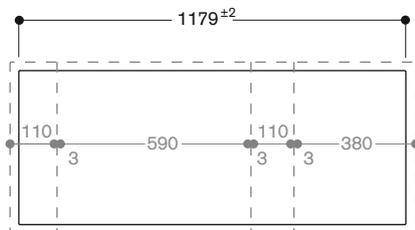
Sans recouvrement



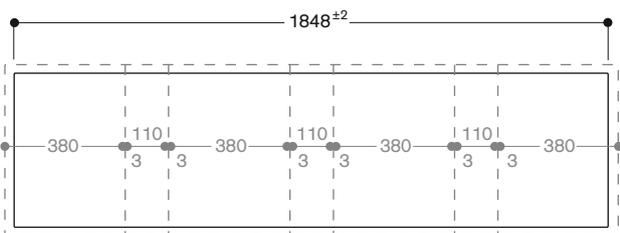
Avec recouvrement/baguette intercalaire



380	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
<hr/>	
1372	
-20	Dépassement
1352 ±2	Découpe



110	VL
3	Barre de connexion
590	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
<hr/>	
1199	
-20	Dépassement
1179 ±2	Section



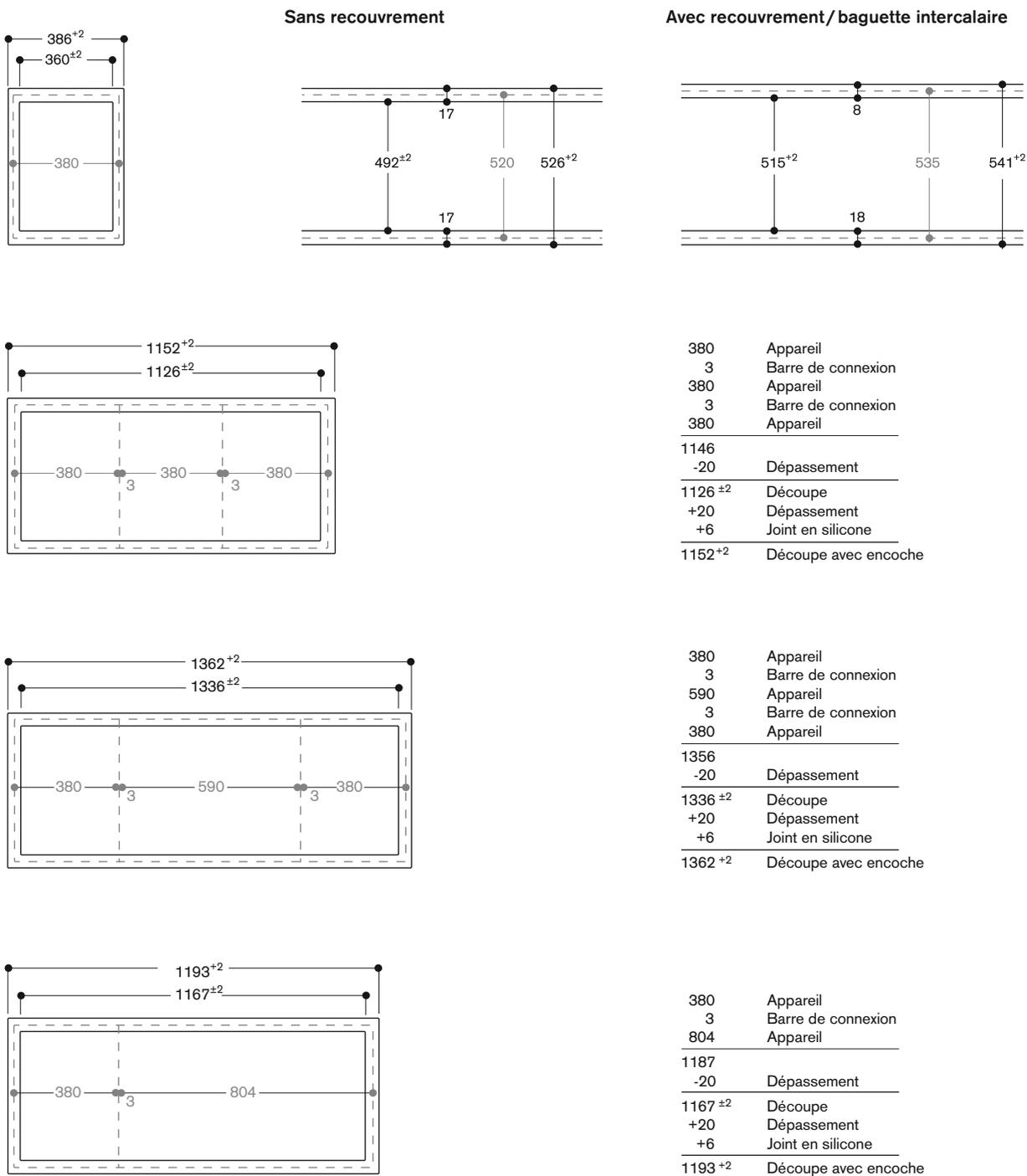
380	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
3	Barre de connexion
110	VL
3	Barre de connexion
380	Appareil
<hr/>	
1868	
-20	Dépassement
1848 ±2	Section

Les croquis ci-dessous présentent les dimensions de découpe pour des combinaisons d'appareils de la Série 400 pour une installation encastrée. En tenant compte de la page précédente et des croquis spécifiés ci-dessous, l'installateur peut définir les dimensions de découpe appropriées. Les combinaisons répertoriées ici sont seulement des exemples.

En fonction de la situation de l'installation (avec ou sans couvercle/bande d'ajustement), les bandes-raccord suivantes doivent être fournies :
 VA 420 000 pour une installation encastrée sans couvercle/bande d'ajustement.
 VA 420 001 pour une installation encastrée avec couvercle/bande d'ajustement.

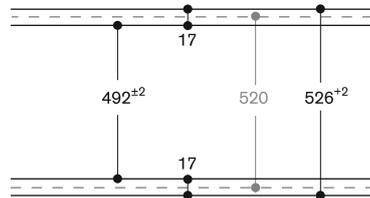
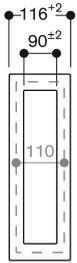
En cas d'installation avec le couvercle VA 440 ou la bande d'ajustement VA 450, tenez compte de l'espace supplémentaire requis pour la profondeur. En outre, vous devez veiller à la présence d'un alignement asymétrique dans la profondeur de découpe.

Exemples de combinaisons sans l'élément de ventilation VL 414 :

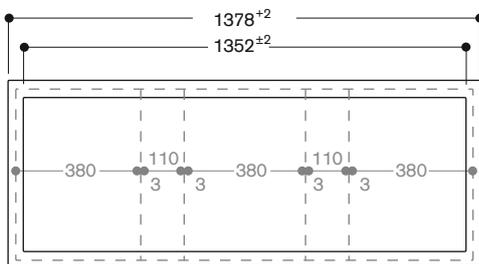
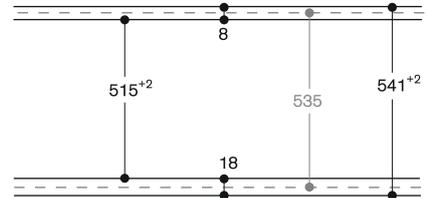


Exemples de combinaisons avec l'élément de ventilation VL 414:

Sans recouvrement

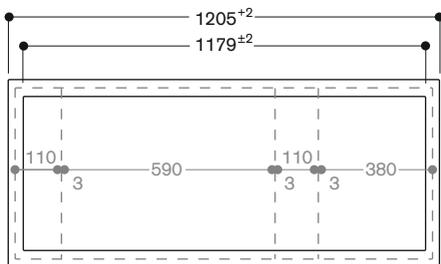


Avec recouvrement/baguette intercalaire



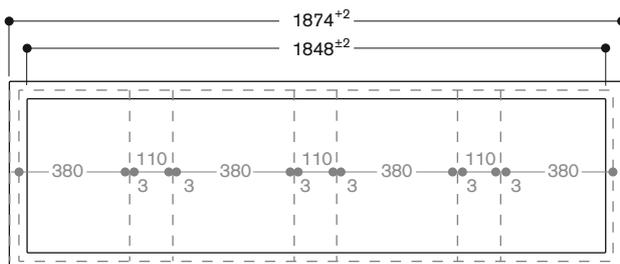
- 380 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil

- 1372
- 20 Dépassement
- 1352±2 Découpe
- +20 Dépassement
- +6 Joint en silicone
- 1378±2 Découpe avec encoche



- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 590 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil

- 1199
- 20 Dépassement
- 1179±2 Section
- +20 Dépassement
- +6 Joint silicone
- 1205±2 Section avec rainure



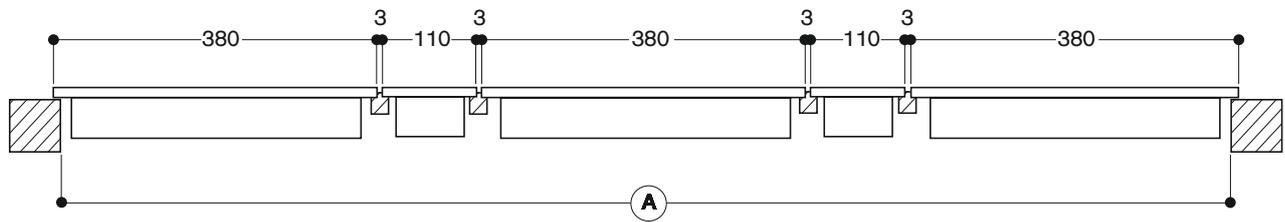
- 380 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil
- 3 Barre de connexion
- 110 VL
- 3 Barre de connexion
- 380 Appareil

- 1868
- 20 Dépassement
- 1848±2 Section
- +20 Dépassement
- +6 Joint silicone
- 1874±2 Section avec rainure

124 Schémas d'encastrement des combinaisons Vario Série 400. Calculatrice destinée au calcul de la largeur de la découpe

Calcul de la largeur de la découpe pour une installation en surface

Exemple à l'aide d'une combinaison de VI 414, VI 424, VP 414 et 2 VL 414.

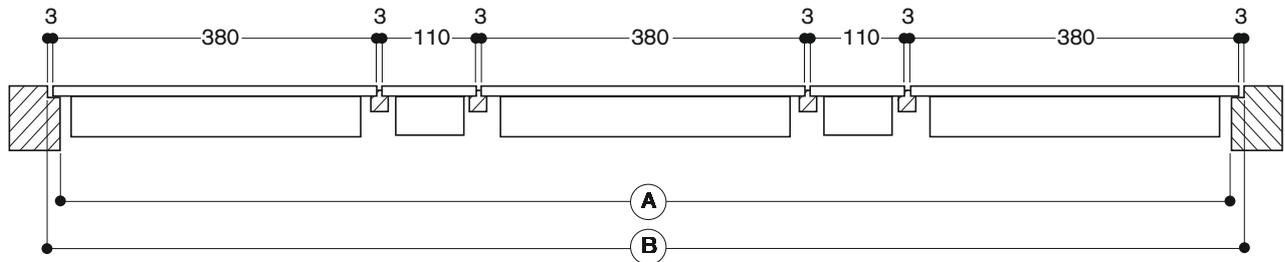


		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360
+ Nombre de bandes-raccord	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Saillie latérale de l'appareil	(10 mm/côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1352 ± 2 ± 2

Profondeur de découpe basée sur la situation de l'installation avec ou sans couvercle/bande d'ajustement.

Calcul de la largeur de la découpe pour une installation encastrée

Exemple à l'aide d'une combinaison de VI 414, VI 424, VP 414 et 2 VL 414.

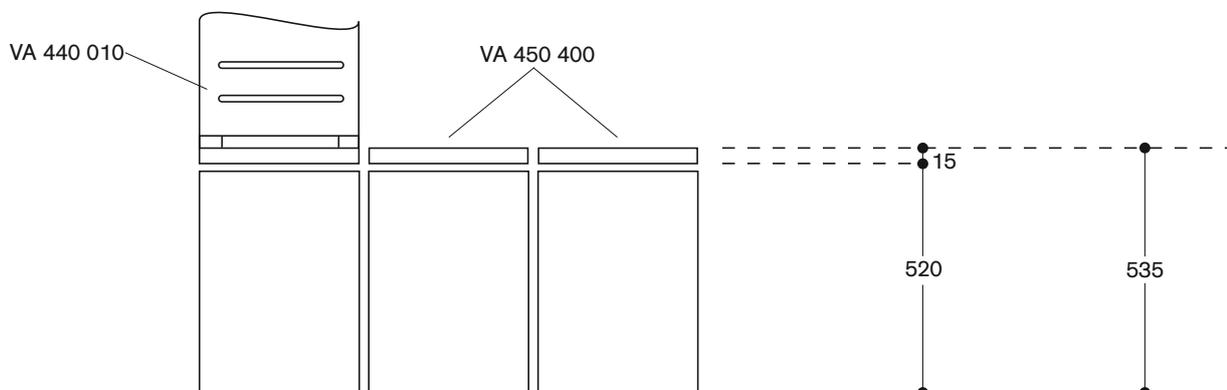


		Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils	en mm	$(3 \times 380) + (2 \times 110)$	1360
+ Nombre de bandes-raccord	x 3 mm	4 x 3	+ 12
- Saillie latérale de l'appareil	(10 mm/côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe	(en mm)		1352 ± 2 ± 2
+ Saillie latérale de l'appareil	(10 mm/côté)	20	+ 20	+ 20
+ Joint en silicone (3 mm de circonférence)		2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Largeur totale avec rainure	(en mm)		1378 ± 2 0/+ 2

Profondeur de découpe basée sur la situation de l'installation avec ou sans couvercle/bande d'ajustement.

Tous les appareils d'une largeur de 38 cm peuvent être équipés d'un couvercle en inox.

En cas de combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la bande d'ajustement VA 450 est nécessaire pour compenser la profondeur de l'appareil sans le couvercle et pour assurer une découpe continue.



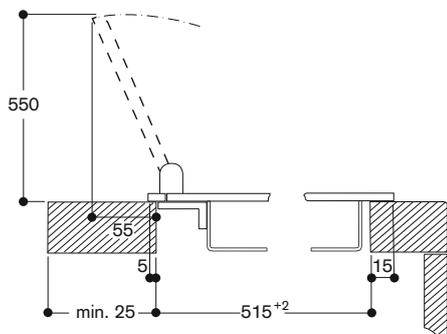
Lors de l'installation avec couvercle ou bande d'ajustement, en fonction de la situation de l'installation (en surface ou encastrée), les bandes-raccord suivantes doivent être fournies :

VA 420 011 pour une installation en surface avec couvercle/bande d'ajustement.

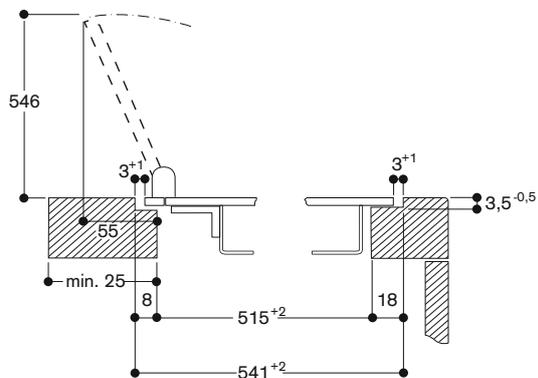
VA 420 001 pour une installation encastrée avec couvercle/bande d'ajustement.

En cas d'installation avec le couvercle VA 440 ou la bande d'ajustement VA 450, tenez compte de l'espace supplémentaire requis pour la profondeur. En outre, vous devez veiller à la présence d'un alignement asymétrique dans la profondeur de découpe.

Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage posé



Installation avec dessus de l'appareil/bande d'ajustement, montage encastré





Vario Table de cuisson induction
Série 200
Largeur 70 cm

VI 270-114 € 2.000,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

VI 270-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
2 zones à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
1 zone à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande, munis d'indicateurs de zone et de puissance. 9 positions de cuisson à réglage électronique.

Équipement

Visualisation par décor des différentes zones.
Détection automatique des récipients.
Fonction Booster sur chaque zone de cuisson (la fonction Booster peut être utilisée simultanément sur maximum 2 zones : une à droite et une à gauche).

Sécurité

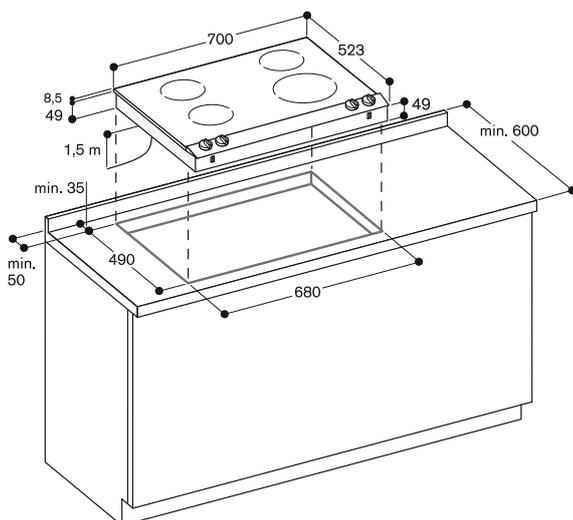
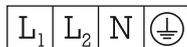
Témoin de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de fonctionnement.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Profondeur d'encastrement 49 mm.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20-40 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : ± 15 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,2 kW.
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



Vario Table de cuisson induction
Série 200
Largeur 60 cm

VI 260-114 € 1.800,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

VI 260-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
2 zones à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 2500 W).
1 zone à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande, munis d'indicateurs de zone et de puissance. 9 positions de cuisson à réglage électronique.

Équipement

Visualisation par décor des différentes zones.
Détection automatique des récipients.
Fonction Booster sur chaque zone de cuisson (la fonction Booster peut être utilisée simultanément sur maximum 2 zones : une à droite et une à gauche).

Sécurité

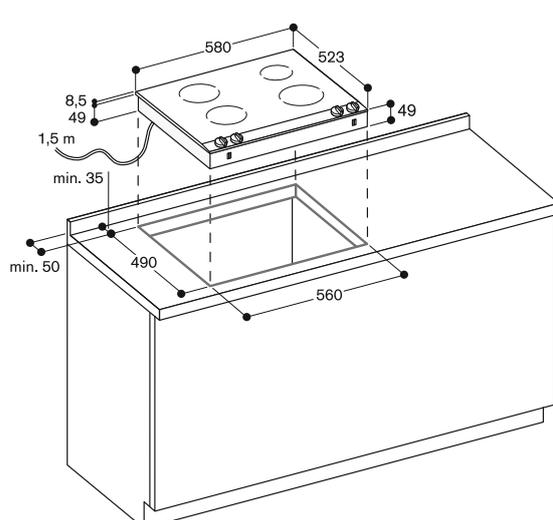
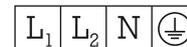
Témoin de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de fonctionnement.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Profondeur d'encastrement 49 mm.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20-40 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Poids de l'appareil : ± 13 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,2 kW.
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.





Vario Table de cuisson au gaz
Série 200
Largeur 60 cm

VG 264-114F € 1.200,-*

Bandeau de commande en inox.
Gaz liquide 28-37 mbars.

VG 264-214 € 1.200,-*

Bandeau de commande en inox.
Gaz naturel 20 mbars.

Accessoires d'installation

SH 260-000 € 30,-*

Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.

VV 200-014 € 70,-*

Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoire en option

VD 201-014 € 140,-*

Couvercle en inox brossé (prévoir 2 couvercles pour la table).

VG 264-14

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- Support à casseroles à surface plane, pour faire glisser facilement les ustensiles
- 9,4 kW sur 4 brûleurs

Zones de cuisson

2 brûleurs puissants (560-2800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 22 cm.

2 brûleurs normaux (380-1900 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 22 cm.

Commande

Boutons de commande, munis d'indicateurs de zone et de puissance. Allumage "une main". Allumage électronique. Contrôle et réglage précis de la valve de gaz.

Equipement

Support casseroles en deux parties en fonte avec une surface continue. Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

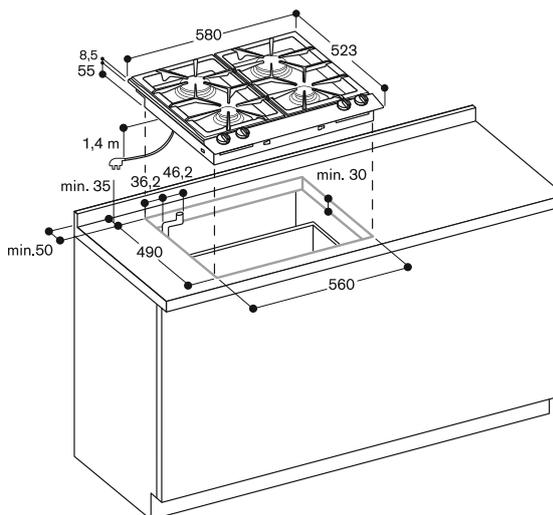
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

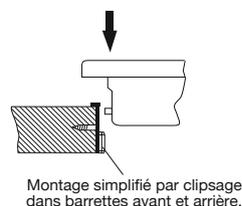
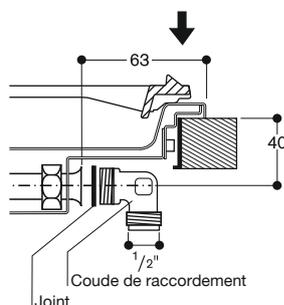
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange. Alimentation d'air par le haut. Pas besoin de planche intermédiaire. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Rails de montage à l'arrière et à l'avant. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Lors d'une installation avec plusieurs tables de cuisson Vario au gaz, dont la puissance totale est supérieure à 12 kW, il est préférable d'installer une hotte à évacuation vers l'extérieur. Distance minimale entre table(s) de cuisson au gaz de plus de 12 kW et hotte : 70 cm.

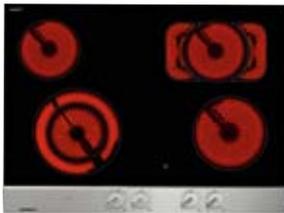
Données de raccordement

Puissance totale gaz : 9,4 kW.
Puissance totale : 1 W.
Câble électrique : 1,4 m avec fiche.



Raccordement au gaz





Vario Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
Largeur 70 cm

VE 270-114 € 1.500,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire compris

1 gratoir.

Accessoires d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

VE 270-104

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1100 W), commutable en zone rectangulaire de 14,5 x 24 cm (2000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1000 W), commutable 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).

Commande

Contrôle continu de la puissance.

Équipement

Visualisation par décor des différentes zones.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.

Témoin de fonctionnement.

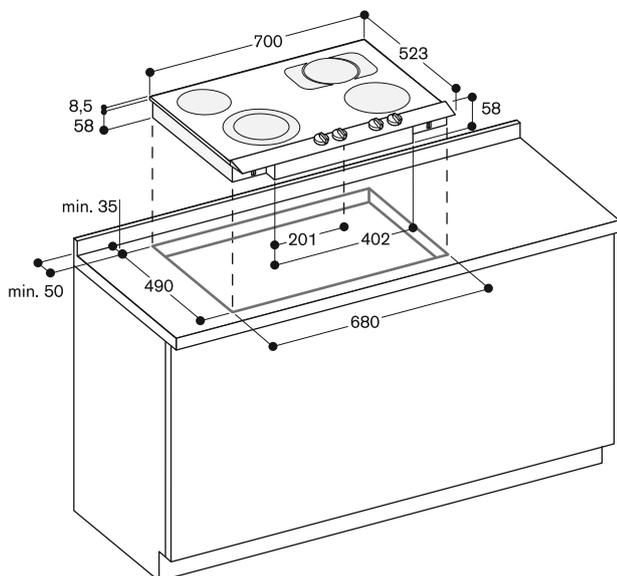
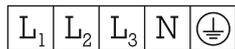
Précautions d'installation

Profondeur d'encastrement 58 mm.
Sous l'appareil, une distance minimale de 60 mm est nécessaire avec les meubles adjacents ou la tablette intermédiaire.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
Poids de l'appareil : ± 13 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,2 kW.



Vario Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
Largeur 60 cm

VE 260-114 € 1.300,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire compris

1 gratoir.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

VE 260-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

2 zones Super-Quick Ø 18 cm (1800 W).

2 zones Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Contrôle continu de la puissance.

Équipement

Visualisation par décor des différentes zones.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.

Témoin de fonctionnement.

Précautions d'installation

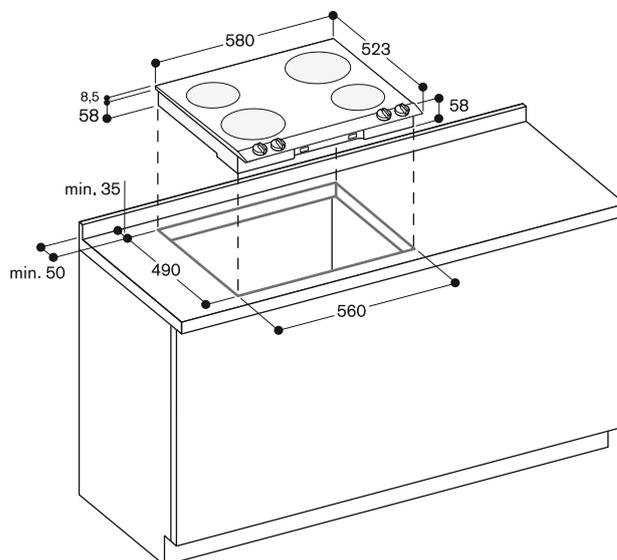
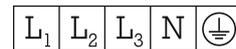
Profondeur d'encastrement 58 mm.
Sous l'appareil, une distance minimale de 60 mm est nécessaire avec les meubles adjacents ou la tablette intermédiaire.

Encastrement dans un meuble de largeur minimale 60 cm.
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Rails de montage à l'arrière et à l'avant.
Poids de l'appareil : ± 10 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 6 kW.

Prévoir un câble de raccordement.





Vario Table de cuisson induction
Série 200
Largeur 28 cm

VI 230-114 € 1.500,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoires d'installation

SH 230-001 € 30,-*
Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoire en option

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VI 230-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée

Zones de cuisson

1 zone à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3300 W).
1 zone à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 1800 W).

Commande

Boutons de commande, munis d'indicateurs de zone et de puissance. Réglage électronique à 9 positions.

Equipement

Visualisation par décor des différentes zones.
Détection automatique des récipients.
Fonction booster pour toutes les zones de cuisson.

Sécurité

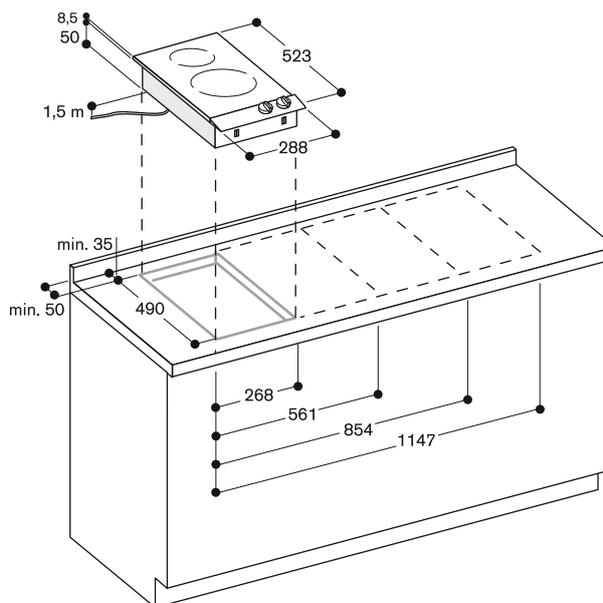
Témoin de chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Profondeur d'encastrement 50 mm.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20-40 mm.
Poids de l'appareil: ± 7 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 3,7 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.





Vario Brûleur pour wok Série 200
Largeur 28 cm

VG 231-114F € 1.050,-*

Bandeau de commande en inox.
Gaz liquide 28-37 mbars.
Brûleur pour wok 5,8 kW.

VG 231-214 € 1.050,-*

Bandeau de commande en inox.
Gaz naturel 20 mbars.
Brûleur pour wok 6 kW.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*

Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoires en option

VD 201-014 € 140,-*

Couvercle en inox brossé.

WP 400-001 € 240,-*

Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 231-.14

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- Brûleur à trois couronnes, robuste, en laiton résistant à une forte chaleur, comme dans la cuisine professionnelle
- Puissance jusqu'à 5,8 kW

Zones de cuisson

VG 231-114F

1 grand brûleur triple couronne de flammes (250-5000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

VG 231-214

1 grand brûleur triple couronne de flammes (250-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

VG 231-134F

1 grand brûleur triple couronne de flammes (250-5000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

VG 231-234

1 grand brûleur triple couronne de flammes (250-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

Commande

Allumage "une main".
Contrôle et réglage précis de la valve de gaz.
Lors de la fermeture du couvercle, le support de casseroles peut être retourné facilement.

Equipement

Support à casseroles en fonte.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

Profondeur maximale du tiroir 42 cm.
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
Lors d'une installation avec plusieurs tables de cuisson Vario au gaz, dont la puissance totale est supérieure à 12 kW, il est préférable d'installer une hotte à évacuation vers l'extérieur.
Distance minimale entre table(s) de cuisson au gaz de plus de 12 kW et hotte : 70 cm.

Gicleurs spéciaux (commander 1 de chaque):

N° de réf. 622148 gaz naturel
20 mbar.

N° de réf. 622150 gaz liquide
50 mbar.

N° de réf. 622151 gaz liquide 28-30/
37 mbar.

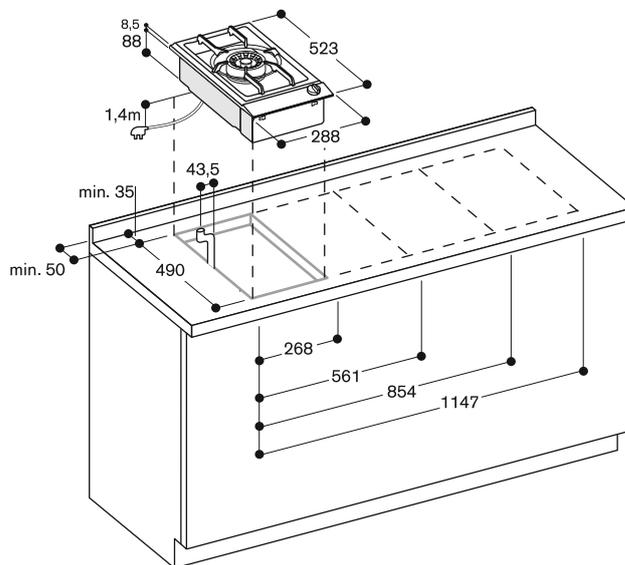
Poids de l'appareil: ± 10 kg.

Données de raccordement

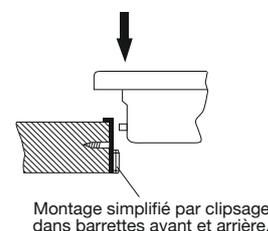
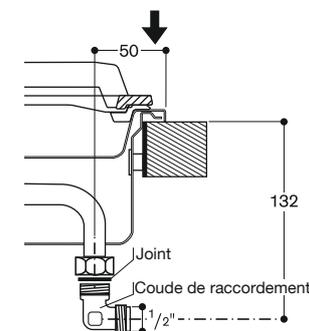
Puissance totale Gaz: 5,8/6 kW.

Puissance totale: 1 W.

Câble électrique: 1,4 m avec fiche.



Raccordement au gaz





Vario Table de cuisson au gaz
Série 200
Largeur 28 cm

VG 232-114F € 850,-*
Bandeau de commande en inox.
Gaz liquide 28-37 mbars.

VG 232-214 € 850,-*
Bandeau de commande en inox.
Gaz naturel 20 mbars.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison
avec d'autres appareils des Vario de la
Série 200.

Accessoire en option

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VG 232-.14

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- Support à casseroles à surface plane, pour faire glisser facilement les ustensiles

Zones de cuisson

1 brûleur puissant (560-2800 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.
1 brûleur normal (380-1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.

Commande

Allumage "une main".
Contrôle et réglage précis de la valve de gaz.

Equipement

Support à casseroles en fonte avec une surface continue.
Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

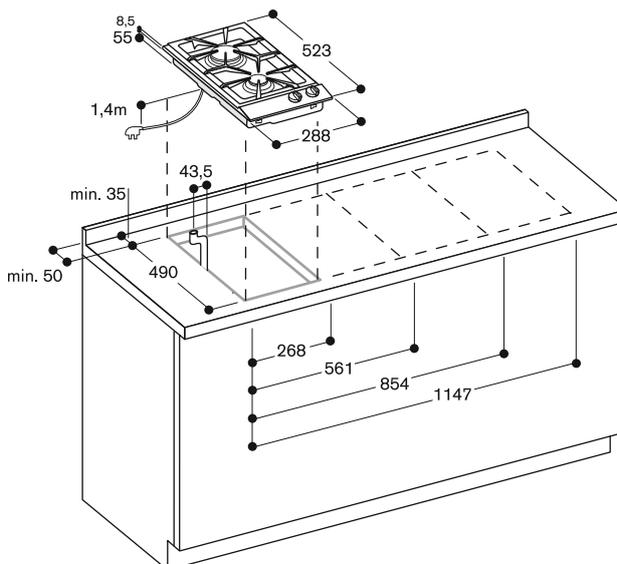
Profondeur maximale du tiroir 42 cm. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
Lors d'une installation avec plusieurs tables de cuisson Vario au gaz, dont la puissance totale est supérieure à 12 kW, il est préférable d'installer une hotte à évacuation vers l'extérieur.
Distance minimale entre table(s) de cuisson au gaz de plus de 12 kW et hotte: 70 cm.

Gicleurs spéciaux (commander 1 de chaque):
N° de réf. 433603 gaz naturel 20 mbar.
N° de réf. 419831 gaz en bouteille 28-37 mbar.
N° de réf. 419830 gaz en bouteille 50 mbar.

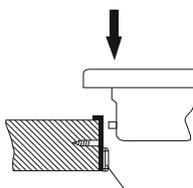
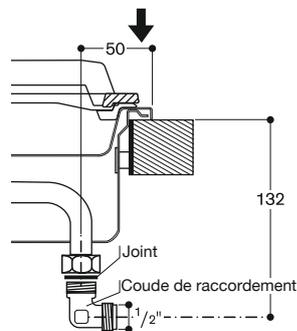
Poids de l'appareil: ± 8 kg.

Données de raccordement.

Puissance totale Gaz: 4,7 kW.
Puissance totale: 1 W.
Câble électrique: 1,4 m avec fiche.



Raccordement au gaz



Montage simplifié par clipsage dans barrettes avant et arrière.



Vario Table de cuisson vitrocéramique
Série 200
Largeur 28 cm

VE 230-114 € 950,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire compris

1 gratoir.

Accessoires d'installation

SH 230-001 € 30,-*
Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoire en option

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VE 230-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu 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), commutable en zone Ø 18 cm (1800 W).

Commande

Réglage de la puissance en continu.

Equipement

Visualisation par décor des différentes zones.

Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.
Témoin lumineux de fonctionnement.

Précautions d'installation

Profondeur d'encastrement 44 mm, à la hauteur du boîtier de raccordement électrique 65 mm.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Poids de l'appareil: ± 6 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 3 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.



Vario Teppan Yaki Série 200
Largeur 28 cm

VP 230-114 € 1.600,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoire compris

2 spatules.

Accessoires d'installation

SH 230-001 € 30,-*
Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoire en option

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VP 230-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- La cuisson japonaise, griller sur une plaque inox multi-couches
- Réglage électronique de la température jusqu'à 240 °C
- Fonction maintien au chaud

Zones de cuisson

Surface utile: L 22,5 cm x P 39,5 cm.

Commande

Fonction maintien au chaud.
Réglage électronique de la température de 120 °C à 240 °C.
Fonction de nettoyage.

Equipement

Résistance 1800 W.
Bord inox brossé, surface gril en inox multi-couches, soudure invisible.

Sécurité

Témoin de préchauffage et de chaleur résiduelle.
Témoin de fonctionnement.

Précautions d'installation

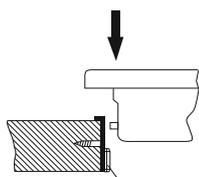
La distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure de la planche intermédiaire doit être de min. 150 mm.

L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Espace latéral de min. 30 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
Prévoir une planche intermédiaire; après le montage, cette planche ne pourra être enlevée qu'au moyen d'outils adéquats.

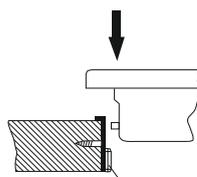
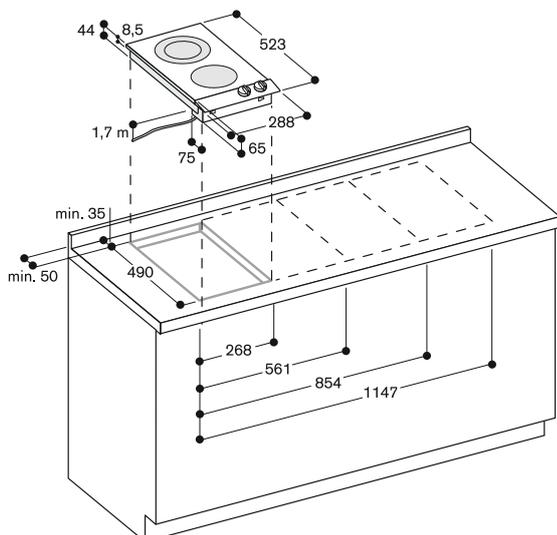
Poids de l'appareil: ± 10 kg.

Données de raccordement.

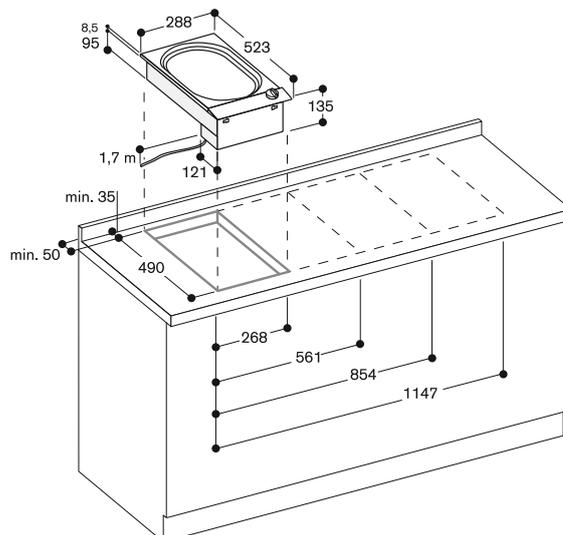
Puissance totale 1,8 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.



Montage simplifié par clipsage dans barrettes avant et arrière.



Montage simplifié par clipsage dans barrettes avant et arrière.





Vario Gril électrique Série 200
Largeur 28 cm

VR 230-114 € 1.400,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoires compris

1 pierre de lave.
1 brosse de nettoyage.
1 grille.
1 récipient de graisse.
1 couvercle suivant type.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoires en option

AM 060-000 € 225,-*
Grande plaque fonte supplémentaire pour griller et snacker.

LV 030-000 € 30,-*
Pierre de lave supplémentaire.

VR 230-114

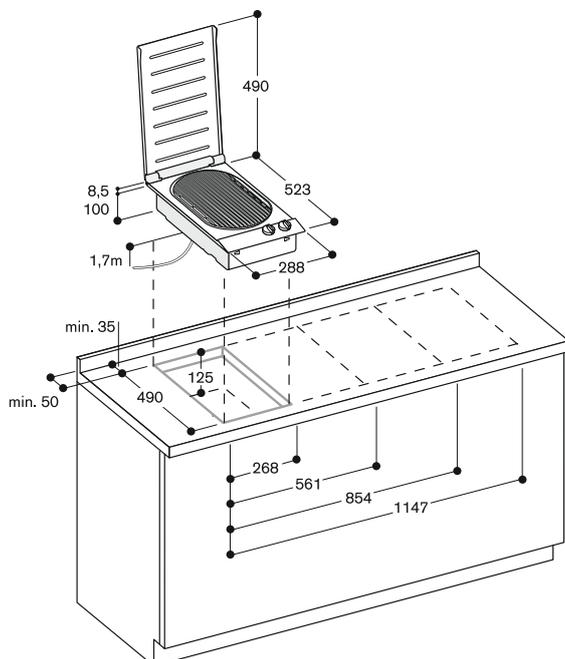
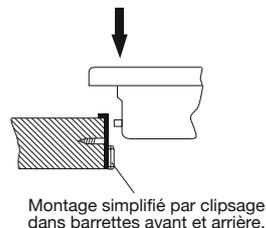
- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

Commande
9 positions de cuisson.

Equipement
2 résistances à commande séparée et relevables (2 x 1500 W).
Grille en fonte.
Cuve en inox avec pierre de lave et recueille-graisse, lavable au lave-vaisselle.

Précautions d'installation
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Espace latéral de min. 200 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir. Poids de l'appareil: ± 15 kg.

Données de raccordement
Puissance totale 3 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.



Vario Friteuse électrique Série 200
Largeur 28 cm

VF 230-114 € 1.400,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoires compris

1 couvercle ovale en inox.
1 panier de friture.

Accessoire d'installation

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoires en option

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VF 230-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuve à 3 zones, sans transmission de saveurs
- Contrôle précis de la température, pas de baisse de rendement
- Système d'écoulement intégré

Zones de cuisson
Cuve à 3 zones.
Contenance 3,5 L.

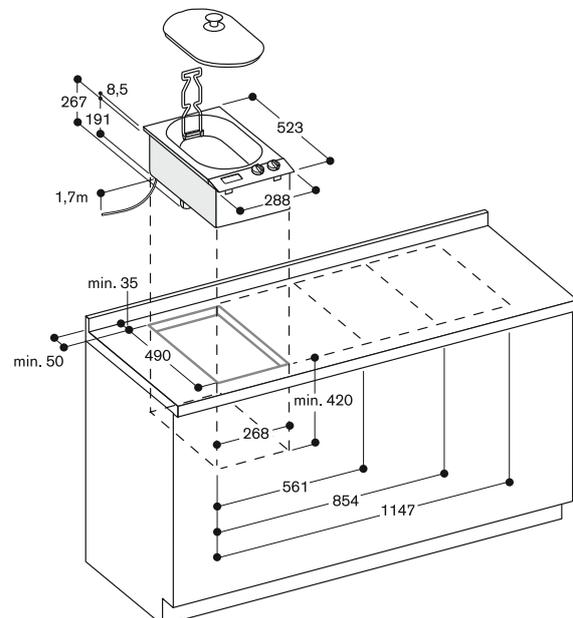
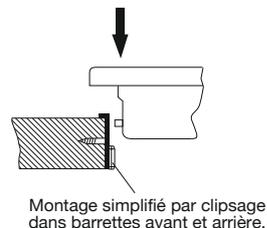
Commande
Multidisplay.
Régulation électronique de la température entre 135°C et 190°C, par palier de 5°C.

Equipement
Position spéciale pour liquéfier.
Protection contre un moussage excèsif de l'huile.
Zone de friture.
Zone froide.
Résistance relevable (2.300 W).
Minuterie électronique jusqu'à 90 min.

Sécurité
Indicateur optique de chaleur résiduelle.
Sécurité électronique de surchauffe.
Sécurité enfants.
Interrupteur de sécurité.

Précautions 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 cuisson vapeur VK 230. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 10 kg.

Données de raccordement
Puissance totale 2,3 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.





Vario Cuisson vapeur Série 200
Largeur 28 cm

VK 230-114 € 1.575,-*
Bandeau de commande en inox.

Accessoires compris

2 insertions de cuisson.
1 couvercle en verre.
1 poignée à main.
1 crible résiduel.
1 robinet de purge de l'eau.

Accessoires d'installation

AG 050-000 € 100,-*
Set de raccordement pour évacuation directe : soupape de retenue, garniture d'évacuation (DN 40), embout de raccordement (1/2" - 1 1/2").

AG 060-000 € 100,-*
Set d'installation pour une évacuation de l'eau de cuisson dans un récipient, type seau de 10 L.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Accessoires en option

FK 023-000 € 140,-*
Panier à pâtes.

GE 020-010 € 110,-*
Récipient de cuisson non perforé.

GE 020-020 € 120,-*
Récipient de cuisson perforé pour égouttage.

VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.

VK 230-114

- Combinable avec d'autres tables de cuisson de la Série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande continu pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisseur à vapeur en format de 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.

Commande

Multidisplay.
Régulation 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.

Equipement

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 réchauffement spécial.

Sécurité

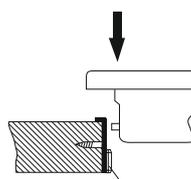
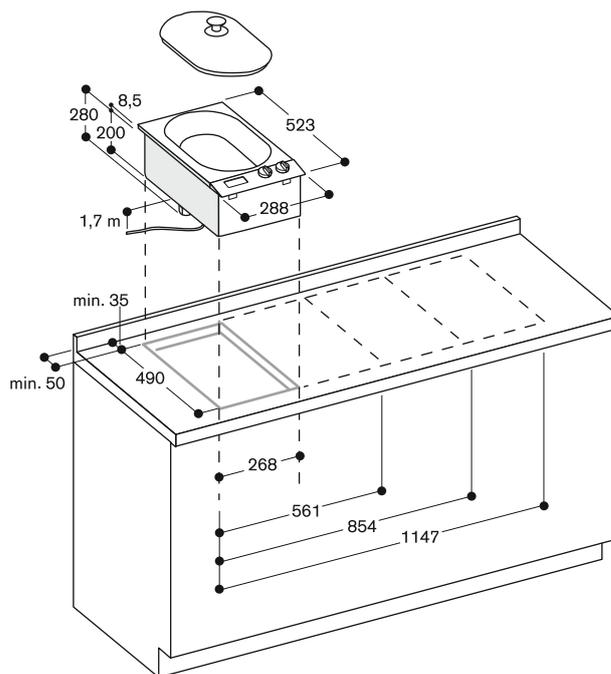
Indicateur optique de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Témoin de fonctionnement.
Désactivation automatique.

Précautions d'installation

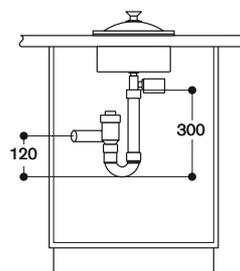
Prévoir une porte dans le meuble bas pour l'accès au valve.
Appareil est conçu pour un raccordement direct à l'évacuation d'eau, néanmoins sans raccord direct possibilité d'installation avec l'accessoire spécial AG 060-000.
Sceller la découpe du plan de travail.
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.
Espace latéral de min. 200 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
En cas d'installation en-dessous d'un meuble haut, prévoir une hotte.
Le couvercle en verre avec poignée doit être enlevé, lors de la fermeture du couvercle en option.
VK 230 et VF 230 ne peuvent pas être installés directement côte à côte.
En combinaison avec l'aérateur VL 040/041, celui-ci doit être placé à gauche du VK.
Poids de l'appareil: ± 11 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 2,3 kW.
Câble électrique: 1,7 m sans fiche.

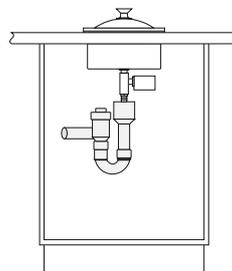


Montage simplifié par clipsage dans barrettes avant et arrière.



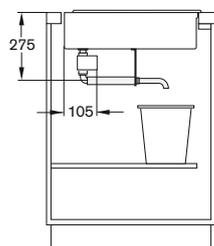
Raccordement d'évacuation du dessous : en cas de raccordement fixe sans section de chute à l'air libre (norme DIN 1986 partie 1) un clapet antiretour doit être installé.

Recommandation : AG 050 000 Kit d'évacuation.



Raccordement du dessous : En cas de raccordement fixe avec section de chute à l'air libre à la norme DIN 1986 partie 1, il est recommandé d'installer un clapet antiretour.

Recommandation : AG 050 000 Kit d'installation d'évacuation.



Evacuation dans récipient de collecte (ustensile, par exemple). Uniquement possible avec AG 060 000 Kit d'installation d'évacuation.



Vario aérateur pour plan de travail Série 200

En combinaison avec un moteur indépendant AR 403 lors d'évacuation AR 413 lors de recyclage.

VL 041-115 € 925,-*
Élément de commande.
Inox/innox.
Evacuation/recyclage.

VL 040-115 € 875,-*
Élément complémentaire.
Inox/innox.
Evacuation/recyclage.

Accessoires d'installation nécessaires

AD 724-041 € 25,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL 414.

AD 724-042 € 60,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Pour VL 414 / VL 041 / VL 040.
Un adaptateur supplémentaire AD 724-041 est nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL.

AD 854-046 € 55,-*
Système de gaines d'évacuation plates, avec des lamelles de guidage de l'air.
Raccord VL 414 et VL 040/VL 041 pour tuyau plat DN 150.
Permet aux gaines longues de maintenir une haute efficacité grâce aux profils arrondis et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les angles.
Hauteur d'installation compacte, même si DN 150, permettant une installation dans le sol.

Accessoires d'installation

AS 070-001 € 60,-*
Entretoise nécessaire pour l'installation avec VK ou VF.

LS 041-001 € 50,-*
Déflecteur qui permet d'éviter l'aspiration de la flamme lorsqu'il est juxtaposé à une table au gaz.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

VL 04.-1.4

- Aérateur de table, intégré dans le plan de travail
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Planification et installation minimale lors du recyclage

Puissance

Débit d'air maximal en raccord avec un moteur indépendant.

Équipement

Élément de commande avec commutateur. 4 modes de puissances. Grille, facile à l'entretien. Filtre métallique à graisse. Pièce de raccordement vers conduit n'est pas comprise.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-121. Classe d'efficacité énergétique B. Consommation énergétique moyenne 70 kWh/an. Classe d'efficacité de ventilation B. Classe d'efficacité du filtre à graisse D. Niveau sonore min. 52 dB / max. 67 dB position normale.

Précautions 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.

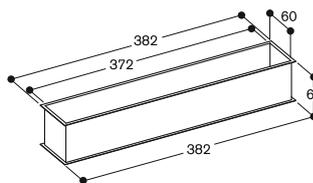
Vous trouverez les configurations conseillées des aérateurs Vario en combinaison d'un moteur indépendant et leurs accessoires nécessaires aux pages 254-256. Mesure max. de la table de cuisson entre les deux VL : 60 cm. Lors d'une installation à côté d'appareils à gaz, il est nécessaire de placer le déflecteur d'air LS 041-001 pour assurer la performance maximale de la table de cuisson. Lors d'une installation à côté d'appareils à gaz il est interdit d'utiliser des conduits plats pour le raccordement avec le moteur. Si le déflecteur d'air LS 041-001 est installé, la poêle à wok ne peut être utilisé.

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.

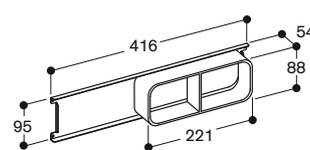
Données de raccordement

Câble d'alimentation : 1,5 m avec fiche.

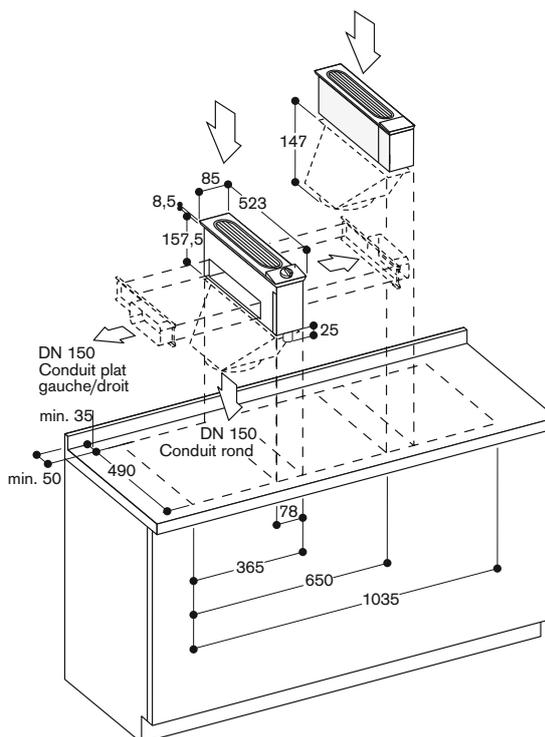
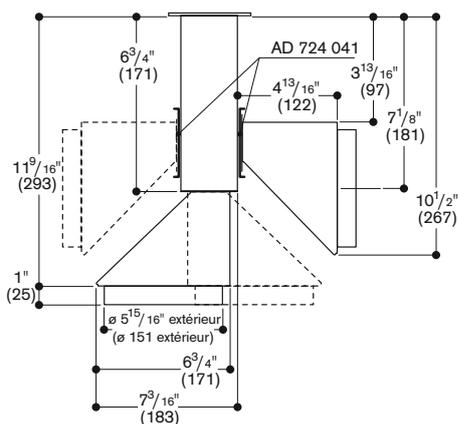
AS 070-001



AD 854-046



VL 040/041 avec AD 724 042/041



Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite DN 150 avec AD 854 046

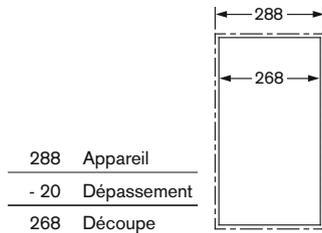
Raccord de tuyau Conduit rond inférieur DN 150 avec AD 724 042

Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite DN 150 avec AD 724 042 + AD724 041

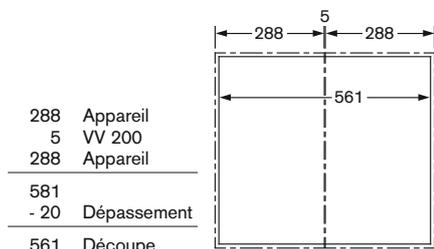
Pour illustrer les combinaisons spécifiques des appareils Vario de la Série 200.

Le technicien peut trouver les dimensions de découpes pour les combinaisons les plus fréquemment utilisées en faisant référence aux pages précédentes et les schémas ci-dessous.

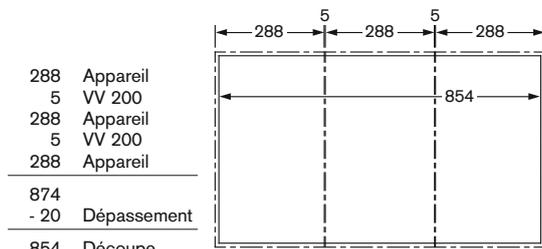
Schémas d'encastrement pour Vario Série 200:



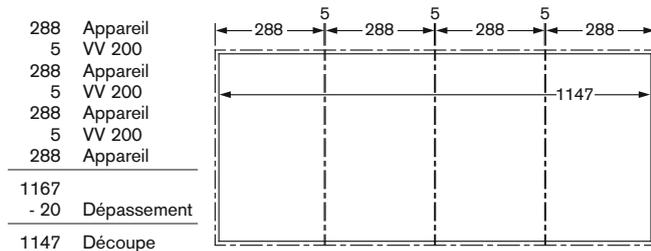
288	Appareil
- 20	Dépassement
268	Découpe



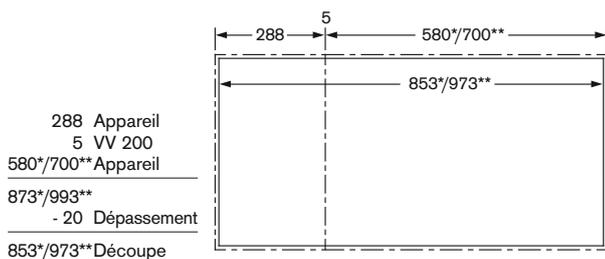
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
581	
- 20	Dépassement
561	Découpe



288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
874	
- 20	Dépassement
854	Découpe



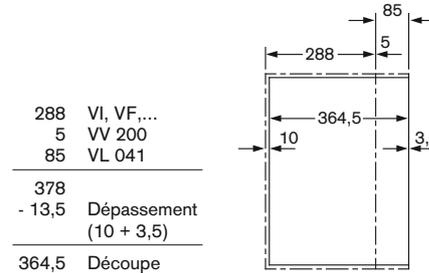
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
1167	
- 20	Dépassement
1147	Découpe



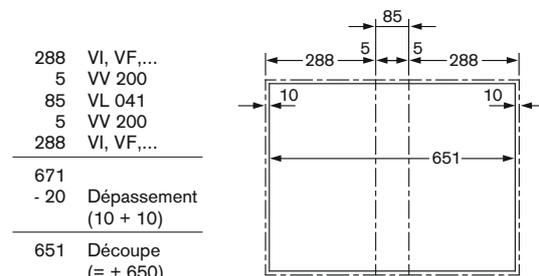
288	Appareil
5	VV 200
580*/700**	Appareil
873*/993**	
- 20	Dépassement
853*/973**	Découpe

* VI, VE, VG 26.
** VI, VE 270

Schémas d'encastrement pour Vario Série 200 avec Vario aérateurs:



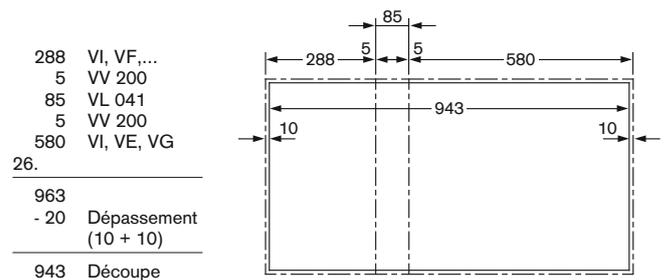
288	VI, VF,...
5	VV 200
85	VL 041
378	
- 13,5	Dépassement (10 + 3,5)
364,5	Découpe



288	VI, VF,...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
288	VI, VF,...
671	
- 20	Dépassement (10 + 10)
651	Découpe (= ± 650)



85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG
26.	
5	VV 200
85	VL 040
760	
- 7	Dépassement (3,5 + 3,5)
753	Découpe



288	VI, VF,...
5	VV 200
85	VL 041
5	VV 200
580	VI, VE, VG
26.	
963	
- 20	Dépassement (10 + 10)
943	Découpe

AD 724-042 € 60,-*

Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Pour VL 414 / VL 041 / VL 040.
Un adaptateur supplémentaire AD 724-041 est nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL.



AD 724-041 € 25,-*

Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL 414.



AD 854-046 € 55,-*

Système de conduits d'air plats avec lamelles conductrices.
Raccord VL 414 pour DN 150 rectangulaire plat.

Conduits longs avec maintien d'une efficacité élevée grâce aux profils de conduits ronds et aux lamelles dans les virages.

Hauteur d'installation compacte, même avec DN 150 mm, permet une intégration dans le sol.



AG 050-000 € 100,-*

Kit d'installation pour évacuation avec soupape de retenue, garniture d'évacuation (DN 40) et embout de raccordement (1/2" - 1 1/2").



AG 060-000 € 100,-*

Le kit d'installation pour évacuation permet d'évacuer l'eau de cuisson dans un récipient approprié.



AS 070-001 € 60,-*

Raccord pour prolongement en cas d'installation à côté de VK ou VF.



FK 023-000 € 140,-*

Panier à pâtes.



GE 020-010 € 110,-*

Récipient de cuisson non perforé.



GE 020-020 € 120,-*

Récipient de cuisson perforé pour égouttage.



LV 030-000 € 30,-*

Pierre de lave.



VD 201-014 € 140,-*

Couvercle en inox brossé.



AA 414-010 € 50,-*
Déflecteur d'air pour combinaison avec tables de cuisson au gaz.



VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation encastrée.



VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation encastrée avec bande d'ajustement/couvercle.



VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.



VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.



VV 401-000 € 120,-*
Bandeau de raccordement de 25 mm à utiliser pour une combinaison avec d'autres appareils de cuisson Vario 400 dans des découpes de l'ancienne Série Vario 400.
Ne convient pas aux combinaisons avec l'aérateur de table VL430/431. Pour installation en surface sur le plan de travail, sans couvercle.



VA 440-010 € 230,-*
Couvercle en inox avec bande de montage.



VA 450-400 € 80,-*
Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



VA 450-401 € 80,-*
Bande d'ajustement en inox 38 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



VA 450-600 € 100,-*
Bande d'ajustement en inox 60 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



VA 450-800 € 115,-*
Bande d'ajustement en inox 80 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



VA 450-900 € 125,-*
Bande d'ajustement en inox 90 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



VA 461-000 € 175,-*
Demi-sauteuse en fonte émaillée. Pour gril électrique Vario Série 400. Pour frire et griller simultanément sur deux surfaces distinctes.



VA 461-001 € 225,-*
Grande sauteuse en fonte émaillée. Pour gril électrique Vario Série 400. Pour frire de grande quantités sur une seule surface.



WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.



WZ 400-001 € 160,-*
Support pour wok. Uniquement pour le modèle VI414.



AM 060-000 € 225,-*
Grande plaque fonte supplémentaire pour griller et snacker.



LS 041-001 € 50,-*
Déflecteur pour VL 041/040. Permet d'éviter l'aspiration de la flamme lorsqu'il est juxtaposé à un Vario au gaz ou une table de cuisson au gaz.



SH 230-001 € 30,-*
Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.



SH 260-000 € 30,-*
Support de charnières, nécessaire lors du montage du couvercle.



VD 201-014 € 140,-*
Couvercle en inox brossé.



VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.





Type d'appareils	VI 492 Table de cuisson induction Série 400	VI 482 Table de cuisson induction Série 400
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		
Cadre en inox		
Cadre en inox 3 mm pour encastrement sur le plan ou à fleur de plan	VI 492-111	VI 482-111
Dimensions		
Largeur (cm)	90	80
Commande		
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	*/-/-	*/-/-
Display deux couleurs (blanc/orange)	•	•
Boutons intégrés à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré	*/-	*/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones	5	4
Table de cuisson à induction Full surface	-	-
Zone de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200/3700 W) / connectées 38x23 cm (3300/3700 W)	4	4
Extension automatique (3300/3700 W)	-	2
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200/3700 W) / Ø 26 cm (2600/3700 W) / Ø 32 cm (3300/3700 W)	1	-
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	•	•
Fonction CookingSensor/ fonction FryingSensor	-/*	-/*
Nombre de fonctions FryingSensor	-/*	-/*
Fonction de cuisson professionnelle	5	4
Fonction Booster pour casseroles/poêles	-	-
Fonction Maintien au chaud	*/-	*/-
Nombre de minuteries	-	-
Minuterie	-	-
Chronomètre	•	•
Témoin de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfants/ Arrêt de sécurité/ Sécurité pour nettoyage de l'écran	•	•
Menu d'options personnalisées	-/*/-	-/*/-
Commande à partir de la hotte	•	•
Module WIFI intégré pour services digitaux (Home Connect)	-	-
Accessoires		
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm	GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm	GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm	GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 28 cm	GP 900-004 ¹	GP 900-004 ¹
Branchement électrique		
Puissance totale (kW)	11,1	7,4

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



CX 480	VI 462	VI 422	VI 414
Table de cuisson induction Full surface	Table de cuisson induction	Table de cuisson induction	Table de cuisson induction pour wok
Série 400	Série 400	Série 400	Série 400
CX 480 100			
CX 480-111	VI 462-111	VI 422-111	VI 414-110
80	60	38	38
•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
-	•	•	•
-/-	•/-	•/-	•/-
4	4	2	1
•	-	-	-
-	4	2	-
-	1	-	-
-	-	-	1
17	12	12	12
-	•	•	•
-/-	-/•	-/•	-/•
-/-	-/•	-/•	-/•
-	4	2	1
-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	-
4	-	-	-
•	•	•	•
-	•	•	•
•	•	•	•
•/•/•	-/•/-	-/•/-	-/•/-
•	•	•	•
-	-	-	-
	GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹	
	GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹	
	GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹	
	GP 900-004 ¹		GP 900-004 ¹
7,2	7,4	3,7	3,7



	VI 270	VI 260	VI 230
Type d'appareils	Table de cuisson induction	Table de cuisson induction	Table de cuisson induction
	Série 200	Série 200	Série 200
	VI 270-114	VI 260-114	VI 230-114
Montage sur le plan/à fleur/soudé	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Dimensions			
Largeur (cm)	70	60	28
Commande			
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display deux couleurs (blanc/orange)	-	-	-
Boutons intégrés à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson/ extensions			
Nombre de zones	4	4	2
Table de cuisson à induction Full surface	-	-	-
Zone à induction Ø 15 cm (1400/avec Booster 1800 W)	1	1	1
Zone à induction Ø 18 cm (1800/2500 W)	2	2	-
Zone à induction Ø 21 cm (2200/3300 W)	1	1	1
Equipement			
Nombre de niveaux de puissance	9	9	9
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	-	-
Fonction CookingSensor/fonction FryingSensor	-/-	-/-	-/-
Nombre de fonctions FryingSensor	-	-	-
Fonction de cuisson professionnelle	-	-	-
Fonction Booster pour casseroles/poêles	•/-	•/-	•/-
Fonction Maintien au chaud	-	-	-
Nombre de minuteries	-	-	-
Minuterie	-	-	-
Chronomètre	-	-	-
Témoin de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu d'options personnalisées	-	-	-
Commande à partir de la hotte	-	-	-
Module WIFI intégré pour services digitaux (Home Connect)	-	-	-
Accessoires			
Couvercle inox	-	-	VD 201-014 ¹
Branchement électrique			
Puissance totale (kW)	7,2	7,2	3,7

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



	VE 270	VE 260	VE 230
Type d'appareils	Table de cuisson vitrocéramique	Table de cuisson vitrocéramique	Table de cuisson vitrocéramique
	Série 200	Série 200	Série 200
	VE 270-114	VE 260-114	VE 230-114
Montage sur le plan/à fleur/soudé	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Dimensions			
Largeur (cm)	70	58	28
Commande			
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Boutons intégrés à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré	-/•	-/•	-/•
Zones de cuisson/ extensions			
Nombre de zones	4	4	2
Zone 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
Équipement			
Nombre de niveaux de puissance	9	9	9
Témoin de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Accessoires			
Couvercle inox	-	-	VD 201-014 ¹
Branchement électrique			
Puissance totale (kW)	7,2	6	3

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



Type	VG 491 Table de cuisson au gaz	VG 491 Table de cuisson au gaz
	Série 400	Série 400
	VG 491-111 F	VG 491-211
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé	•/-/-	•/-/-
Montage sur le plan/à fleur/soudé	•/•/-	•/•/-
Gaz butane/propane 50 mbar / gaz butane/propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	-/•/-	-/•/•
Dimensions		
Largeur	90	90
Commande		
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones	5	5
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300-5800 W)	1	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300-6000 W)	-	1
Brûleur puissant à 2 couronnes (165-4000 W)	2	2
Brûleur normal à 2 couronnes (165-2000 W)	2	2
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Contrôle électronique	•	•
Allumage automatique rapide/allumage électrique	•/-	•/-
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Indication de la chaleur résiduelle	•	•
Arrêt de sécurité	•	•
Grille en fonte	3	3
Accessoires		
Anneau pour wok	•	•
Poêle wok	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox	-	-
Branchement		
Puissance raccordée totale gaz	(kW) 17,8	18
Puissance raccordée totale électrique	(W) 15	15

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.

**VG 415**

Brûleur Wok

VG 415

Brûleur Wok

VG 425Table de cuisson
au gaz**VG 425**Table de cuisson
au gaz

Série 400

Série 400

Série 400

Série 400

VG 415-111 F

VG 415-211

VG 425-111 F

VG 425-211

•/-/-

•/-/-

•/-/-

•/-/-

•/•/-

•/•/-

•/•/-

•/•/-

-/•/-

-/•/•

-/•/-

-/•/•

38

38

38

38

•/-

•/-

•/-

•/-

1

1

2

2

1

-

-

-

-

1

-

-

-

-

1

1

-

-

1

1

12

12

12

12

•

•

•

•

•/-

•/-

•/-

•/-

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

1

1

1

1

•

•

-

-

WP 400-001¹WP 400-001¹

-

-

VA 440-010¹VA 440-010¹VA 440-010¹VA 440-010¹

5,8

6

6

6

15

15

15

15



	VG 264	VG 264
Type	Table de cuisson au gaz Série 200 VG 264-114F	Table de cuisson au gaz Série 200 VG 264-214
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenailé	-/-*	-/-*
Montage sur le plan/à fleur/soudé	*/-/-	*/-/-
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar / gaz naturel 20 mbar	-/*/-	-/*/-
Dimensions		
Largeur	60	60
Commande		
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	-/*	-/*
Zones de cuisson		
Nombre de zones	4	4
Brûleur pour wok à multiple couronnes (270-5800 W)	-	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (280-6000 W)	-	-
Brûleur puissant (560-2800 W)	2	2
Brûleur normal (380-1900 W)	2	2
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	-	-
Contrôle électronique	-	-
Allumage automatique rapide/allumage électrique	-/*	-/*
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	-	-
Fonction mijotage	-	-
Indication de la chaleur résiduelle	-	-
Arrêt de sécurité	-	-
Grille en fonte	2	2
Accessoires		
Anneau pour wok	-	-
Poêle Wok	-	-
Couvercle inox	2x VD 201-014 ¹	2x VD 201-014 ¹
Branchement		
Puissance raccordée totale gaz	(kW) 9,4	9,4
Puissance raccordée totale électrique	(W) 1	1

* en série - non disponible ¹ accessoires en option.



VG 231	VG 231	VG 232	VG 232
Brûleur Wok	Brûleur Wok	Table de cuisson au gaz	Table de cuisson au gaz
Série 200	Série 200	Série 200	Série 200
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	1	1	1
-	-	-	-
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	4,7	4,7
1	1	1	1



	VP 414	VR 414	VK 414
Type	Teppan Yaki	Gril électrique	Cuiseur vapeur
	Série 400	Série 400	Série 400
	VP 414-110	VR 414-110	VK 414-110
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenailé	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Montage sur le plan/à fleur/soudé	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Dimensions			
Largeur (cm)	38	38	38
Commande			
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	•/-	•/-	•/-
Zones de cuisson			
Nombre de zones	2	2	1
Puissance (kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	2
Réglage de la température (C°)	120 - 240	-	45 - 95
Équipement			
Nombre de niveaux de puissance	12	12	12
Contrôle électronique	•	•	•
Position liquéfaction pour graisse	-	-	-
Zone froide	-	-	-
Bord anti-débordement	-	-	-
Volume (L)	-	-	1 - 6
Panier à friture	-	-	-
Position aide au nettoyage	-	-	-
Régulation électronique de la vapeur	-	-	•
Étalonnage automatique du point d'ébullition	-	-	•
Plat perforé/non perforé	-	-	•/•
Couvercle en verre	-	-	•
Filtre à déchets	-	-	•
Grilles en fonte pour gril	-	²	-
Cuvette en inox pour pierres de lave	-	•	-
Plateau recueil graisse	-	•	-
Zone de cuisson en chrome dur	•	-	-
Zone de cuisson inox sandwich	-	-	-
Fonction maintien au chaud	•	-	-
Indicateur de chaleur résiduelle	•	•	•
Afficheur de fonctions	-	-	-
Robinet d'évacuation motorisé	-	-	•
Minuterie	-	-	-
Chronomètre	-	-	-
Sécurité enfants/arrêt de sécurité	-/•	-/•	-/•
Accessoires			
Sauteuse en fonte, demi surface	-	•	-
Sauteuse en fonte, pleine surface	-	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
Brosse de nettoyage	-	•	-
Spatule	2	-	-
Set d'installation de purge	-	-	AG 050/AG 060 ¹
Raccordement			
Puissance raccordée totale électrique (kW)	3	3	2

• en série - non disponible ¹ accessoires en option ² selon la couleur de l'appareil.



VF 414	VP 230	VR 230	VK 230	VF 230
Friteuse électrique	Teppan Yaki	Gril électrique	Cuiseur vapeur	Friteuse électrique
Série 400	Série 200	Série 200	Série 200	Série 200
VF 414-110	VP 230-114	VR 230-114	VK 230-114	VF 230-114
•/-/-	-/-•	-/-•	-/-•	-/-•
•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
38	28	28	28	28
•/-	-/•	-/•	-/•	-/•
1	1	2	1	1
3	1,8	2 x 1,5	2,3	2,3
135 - 190	120 - 240	-	45 - 95	135 - 190
12	13	9	9	9
•	•	-	•	•
•	-	-	-	•
•	-	-	-	•
•	-	-	-	•
3,5	-	-	1 - 6	3,5
•	-	-	-	•
•	-	-	-	-
-	-	-	•	-
-	-	-	•	-
-	-	-	•/•	-
-	-	-	•	-
-	-	1	-	-
-	-	•	-	-
-	-	•	-	-
-	-	-	-	-
-	•	-	-	-
-	•	-	-	-
•	•	-	-	-
-	-	-	•	•
-	-	-	•	-
-	-	-	•	•
-	-	-	•	-
-/•	-/•	-/-	•/•	•/•
-	-	-	-	-
-	-	AM 060-000 ¹	-	-
-	-	-	FK 023-000 ¹	-
VA 440-010 ¹	VD 201-014 ¹	•	VD 201-014 ¹	VD 201-014 ¹
-	-	•	-	-
-	2	-	-	-
-	-	-	AG 050/AG 060 ¹	-
3	1,8	3	2,3	2,3





Tables de cuisson

Tables de cuisson au gaz	152
Tables de cuisson induction	158
Instructions pour l'installation de tables de cuisson induction	182
Tables de cuisson vitrocéramique	183
Accessoires et accessoires en option	186
Caractéristiques techniques	187



Table de cuisson au gaz
Largeur 100 cm
Inox

CG 492-111F € 4.600,-*
Gaz butane/propane 28-37 mbar.
Brûleur pour wok 5,8 kW.

CG 492-211 € 4.600,-*
Gaz naturel 20 mbars.
Brûleur pour wok 6 kW.

Accessoires d'installation nécessaires

CA 429-410 € 325,-*
Set d'encastrement se composant d'un cadre soudable et d'un cadre de support.

Accessoire en option

WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

CG 492-...

- Cinq brûleurs multi-couronnes, jusqu'à 18 kW
- Réglage entièrement électronique sur 12 niveaux de puissance
- Taille de la flamme précise et reproductible
- Allumage automatique, contrôle de flammes électronique et ré-allumage automatique
- Fonction mijotage, pour une cuisson à faible puissance
- Grilles en fonte totalement planes, à fleur de plan.
- Bouton de commande en inox massif

Zones de cuisson

CG 492-111F

1 grand brûleur triple couronne (300-5800 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

CG 492-211

1 grand brûleur triple couronne (300-6000 W) pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
Allumage "une main".
Contrôle Full électronique pour un réglage précis des 12 puissances et une fonction mijotage pour bain marie.
Allumage rapide automatique.

Équipement

Fonction mijotage.
3 grilles en fonte haute stabilité, surface continue et plane dans le plan de travail.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

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

Précautions d'installation

Pour la préparation du plan de travail en granit ou en inox, il est préférable de commander le set d'encastrement au préalable.
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique.
Le positionnement horizontal des boutons de commande peut être aligné aux brûleurs.

Si l'épaisseur du panneau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (il faut une découpe à l'arrière du panneau).
Profondeur minimale du plan de travail : 70 cm.

Alimentation d'air par le haut.
Pas besoin de fond intermédiaire.
Les cadres montés séparément dans le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces de montage.
La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur.
L'appareil peut-être fixé par au-dessus. Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 40 - 50 mm.

Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.
La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

La combinaison avec un appareil VL 430/431 n'est pas recommandée, car l'aspiration à partir du brûleur central n'est pas garantie en raison d'une distance excessive.
Poids de l'appareil : ± 35 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 18 kW.
Puissance totale: 0,015 kW
Câble électrique : 1,4 m avec prise



Table de cuisson au gaz
Combinable avec la Série 200
Largeur 90 cm

VG 295-114F € 2.750,-*
Bandeau de commande en inox.
Gaz butane/propane 28-37 mbar.
Brûleur pour wok 5 kW.

VG 295-214 € 2.750,-*
Bandeau de commande en inox.
Gaz naturel 20 mbars.
Brûleur pour wok 6 kW.

Accessoire en option

WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

VG 295-.14

- Table de cuisson haut de gamme, 17 kW sur 5 brûleurs au gaz
- Grille en fonte
- Allumage électronique à "une main" rapide et confortable, contrôle électronique de la flamme

Zones de cuisson

VG 295-114 F

1 grand brûleur triple couronne de flammes (300-5000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

VG 295-214

1 grand brûleur triple couronne de flammes (300-6000 W), pour wok et casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.
2 brûleurs puissants à double couronne de flammes (165-4000 W), pour casseroles jusqu'à Ø 28 cm.
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (164-2000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

Commande

Bandeau de commande intégré avec marquage des zones de cuisson et des puissances.
Allumage "une main".
Contrôle et réglage précis de la valve de gaz.

Équipement

3 grilles en fonte, haute stabilité.
Chapeaux de brûleurs en laiton.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Allumage rapide automatique.

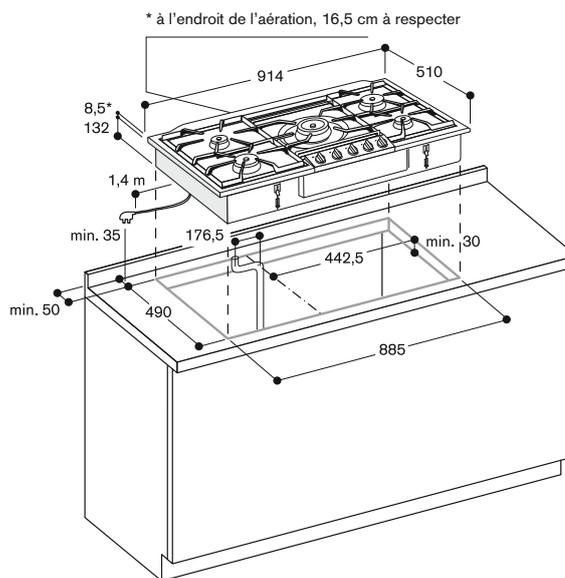
Précautions d'installation

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
L'appareil ne fonctionne pas sans raccordement électrique.
Épaisseur de la face avant comprise entre 16 et 26 mm.
Aspiration d'air par le haut.
Pas besoin de fond intermédiaire.
La paroi arrière doit être en matériau ininflammable. Les profils de finition murale doivent résister à la chaleur.
Intégration dans un meuble de largeur minimale de 90 cm.
Possibilité d'encastrer un four sous la table de cuisson.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Espace latéral de min. 300 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 30-50 mm.

Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés. La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.
Poids de l'appareil: ± 30 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 17 kW/18 kW/17 kW/18 kW.
Câble électrique: 1,4 m avec fiche.



Raccordement au gaz

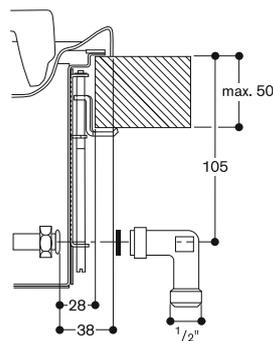




Table de cuisson au gaz
Largeur 90 cm
Inox

CG 291-210 € 1.175,-*
Gaz naturel 20 mbar.
Gicleurs pour gaz butane-/propane
28-30/37 mbar inclus.

AccessoireS compris

1 grille de pose pour espresso.
1 anneau pour wok.

Accessoire en option

WP 400-001 € 240,-*
Poêle wok fabriquée dans un matériau
multicouche. Avec poignée et fond
arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur
10 cm.

CG 291-210

- 12,5 kW sur 5 brûleurs
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- Brûleur multi-couronnes avec 5 kW

Zones de cuisson

1 brûleur Wok 2 couronnes de flammes (300-5000 W).
1 brûleur puissant (500-3000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 26 cm.
2 brûleurs normaux (350-1750 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 20 cm.
1 brûleur économique (330-1000 W), pour casseroles jusqu'à Ø max. 14 cm.

Commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage "une main".
Allumage électronique.

Equipement

Support casseroles en trois parties en fonte avec une surface continue.
Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

La table de cuisson est conçue pour une installation classique sur le plan de travail.

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange. L'encastrement implique une découpe de 850 mm ou en cas d'utilisation des entretoises fournies de 880 mm.

Alimentation d'air par le haut.

Un fond intermédiaire est nécessaire.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Espace latéral de min. 150 mm entre d'une part la table de cuisson et d'autre part les meubles ou la surface de travail (pour une protection contre la surchauffe). Sinon, une isolation supplémentaire est à prévoir.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 30 - 50 mm.

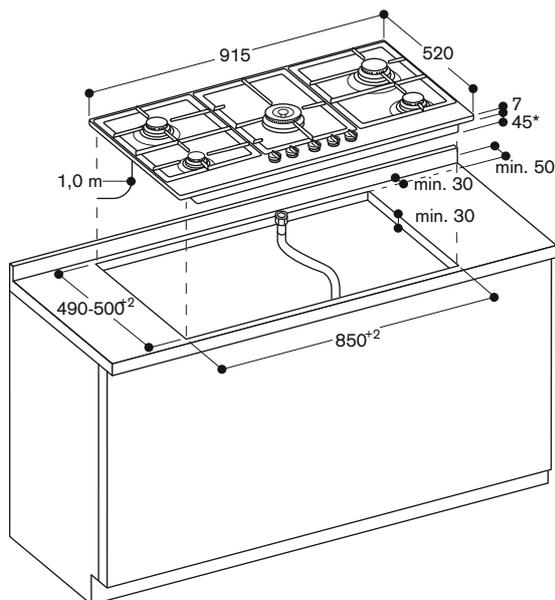
Avec une puissance de raccordement totale de plus de 12 kW, les règlements locaux concernant la ventilation de la pièce, son volume et la combinaison avec une hotte d'extraction ou de recyclage doivent être respectés.

La distance minimale entre la table de cuisson à gaz de plus de 12 kW et la hotte doit être de 70 cm.

Poids de l'appareil : ± 20 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz : 12,5 kW.
Câble électrique : 1 m sans fiche.



* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit

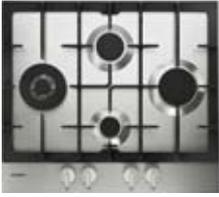


Table de cuisson au gaz
Largeur 60 cm
Inox

CG 261-210 € 700,-*
Gaz naturel 20 mbars.
Gicleurs pour gaz butane/propane
28-30/37 mbar inclus.

Accessoires compris

1 support transversal pour espresso.
1 anneau pour wok.

CG 261-210

- 9,75 kW sur 5 brûleurs
- Contrôle mécanique de la puissance avec réglage précis et reproductible de la taille de la flamme sur 9 niveaux
- 9,75 kW brûleurs disposés en losange

Zones de cuisson

1 brûleur Wok 3 couronnes de flammes (1550-4000 W).
1 brûleur puissant (500-3000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 26 cm.
1 brûleur normal (290-1750 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 20 cm.
1 brûleur économique (330-1000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 16 cm.

Commande

Boutons de commande avec marquage des zones et des 9 puissances de cuisson.
Allumage "une main".
Allumage électronique.

Equipement

Support casseroles en deux parties en fonte avec une surface continue.
Couvercles de brûleurs en aluminium émaillé.

Sécurité

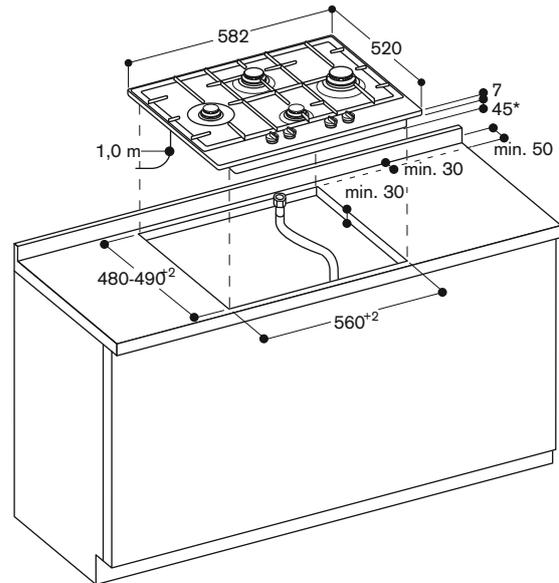
Contrôle électronique de la flamme et ré-allumage automatique en cas d'extinction accidentelle.

Précautions d'installation

La table de cuisson est conçue pour une installation classique sur le plan de travail.
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces de rechange.
Encastrable dans une niche standard de 56 cm.
Alimentation d'air par le haut.
Une planche intermédiaire est à recommander.
Vérifier la position de l'arrivée du gaz pour l'installation d'un tiroir.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Distance minimale de 100 mm avec les meubles ou la surface de travail sensibles à la chaleur. Sinon une isolation supplémentaire est à prévoir.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 30 - 50 mm.
Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale Gaz: 9,75 kW.
Câble électrique: 1 m sans fiche.



* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



Table de cuisson induction Full surface
Largeur 80 cm
Sans cadre, encastrément à fleur de plan

CX 480-100 € 4.500,-*

Accessoires en option

GN 232-110 € 360,-*

Teppan Yaki GN 1/1.
Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.

GN 232-230 € 300,-*

Teppan Yaki GN 2/3
Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.

CX 480-100

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Puissance max. pour gros récipients jusqu'à 4,4 kW
- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan

Zones de cuisson

Une seule grande surface de 2800 cm². Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction booster.
Détection individuelle des casseroles.
Minuterie pour chaque cuisson.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Nettoyage de l'écran possible à tous moments.

Précautions d'installation

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

Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé 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.

Profondeur d'encastrement 64,6 mm.

Un fond intermédiaire est nécessaire.

L'appareil peut être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 30 - 50 mm.

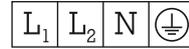
L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

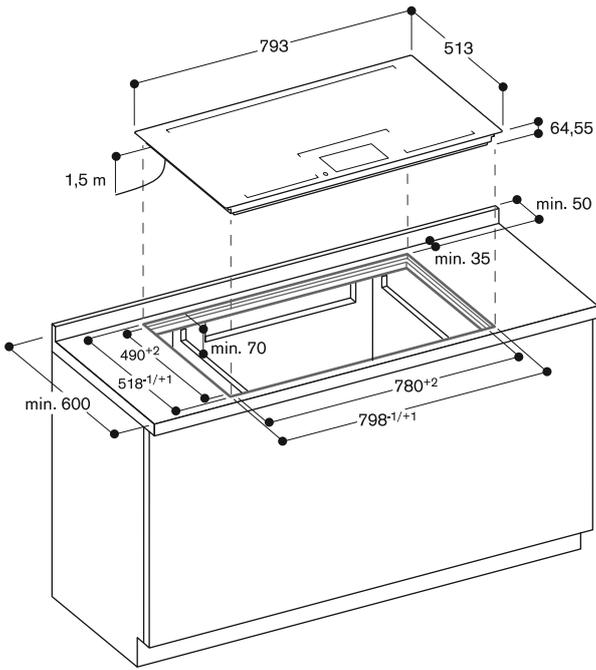
Poids de l'appareil: ± 26 kg.

Données de raccordement

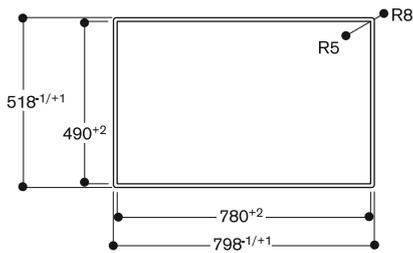
Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

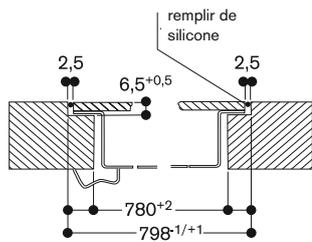




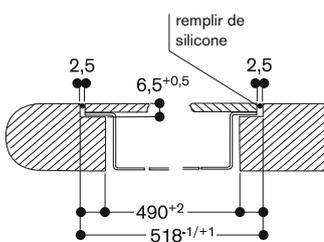
Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



Épaisseur du plan de travail

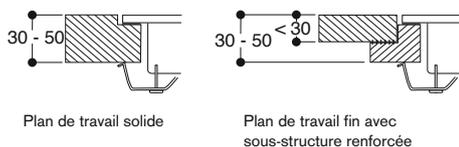




Table de cuisson induction Full surface
Largeur 80 cm
Cadre en inox

CX 480-111 € 4.500,-*

Accessoires d'installation

VA 420-010 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*

Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-800 € 115,-*

Bande d'ajustement en inox 80 cm. Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

Accessoires en option

GN 232-110 € 360,-*

Teppan Yaki GN 1/1.
Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.

GN 232-230 € 300,-*

Teppan Yaki GN 2/3
Pour table de cuisson induction à pleine surface CX 480.

CX 480-111

- Une seule grande surface de cuisson
- Emplacement libre des casseroles
- Toutes les tailles et formes de casseroles peuvent être utilisées
- Touch-display TFT pour une gestion intuitive des fonctions
- Puissance max. pour gros récipients jusqu'à 4,4 kW
- 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 de travail
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400

Zones de cuisson

Une seule grande surface de 2800 cm². Jusqu'à 4 récipients peuvent être utilisés simultanément sur la table.

Commande

Ecran graphique TFT simple d'utilisation avec affichage des opérations. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction booster.
Détection individuelle des casseroles.
Minuterie pour chaque cuisson.
Minuterie indépendante.
Touche info avec conseils d'utilisation Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Nettoyage de l'écran possible à tous moments.

Précautions 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 couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.

Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

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

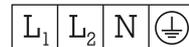
Le wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

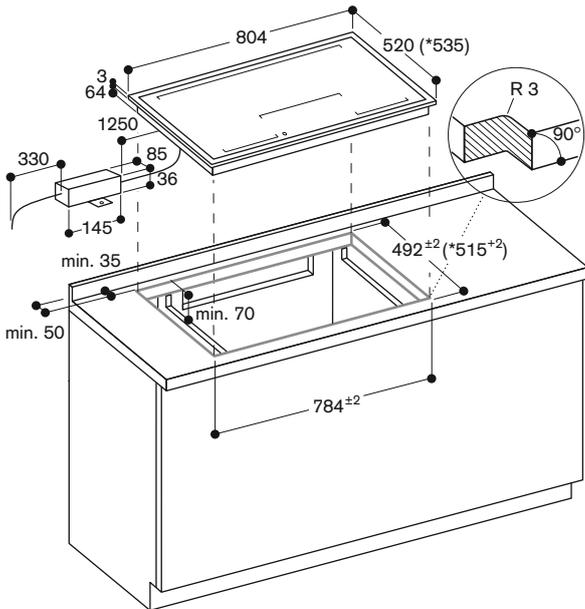
Profondeur d'encastrement selon le type d'encastrement: 64/67 mm. Un fond intermédiaire est nécessaire.

La table de cuisson peut être placée par le haut dans le plan de travail. Poids de l'appareil: ± 27 kg.

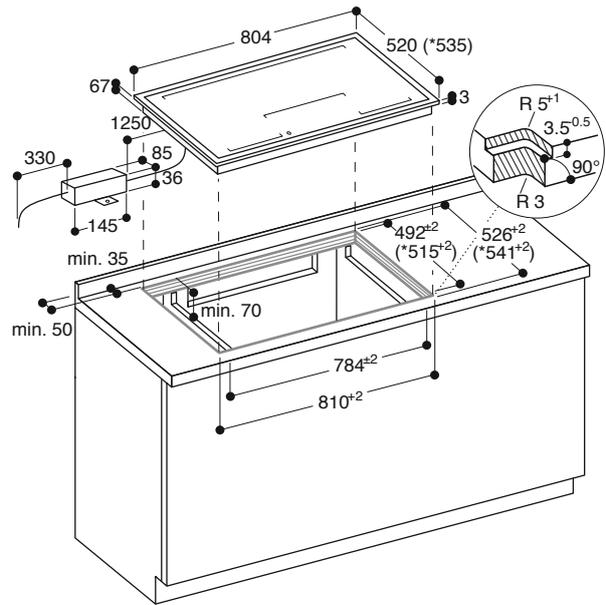
Données de raccordement

Puissance totale: 7,4 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



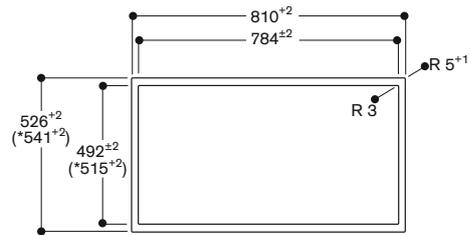


* avec baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.



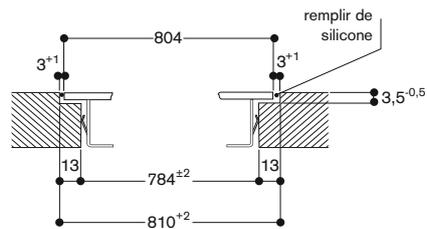
* avec baguette intercalaire.
Observer les notices de montage séparées.

Vue du dessus

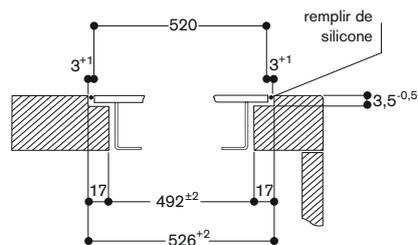


* avec baguette intercalaire.

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.



Table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400
Largeur 87,7 cm
Sans cadre pour encastrement à fleur
Evacuation d'air/recyclage
Livrée sans moteur et sans conduits pour évacuation d'air

CVL 410-100

Éléments à commander séparément :

CI 414-101 € 2.840,*
Induction wok Série 400.

CI 422-101 € 2.220,*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.

VL 410-111 € 1.195,*
Aérateur Série 400.

AA 490-111 € 925,*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.

VA 422-000 € 120,*
Bande-raccord pour combinaison des éléments (2 pièces nécessaires).

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation pour les conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

CVL 410-100 **NEW**

- Pour encastrement à fleur du plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour le Wok original à fond arrondi, avec l'anneau Wok.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieur ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performance du système de ventilation

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
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.

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Zone de cuisson 32 cm.
Fonction Wok.
Fonction FryingSensor.
Fonction booster.
Chronomètre.
Minuterie.
Menu d'options personnalisées.
Arrêt différé de l'aspiration : 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation de l'aérateur

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Consommation énergétique moyenne 42.7 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Sécurité

Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Témoin de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et l'aérateur.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma 'Montage des boutons de commande' (il faut une découpe 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.

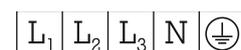
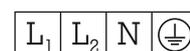
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail. La rainure doit être continue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

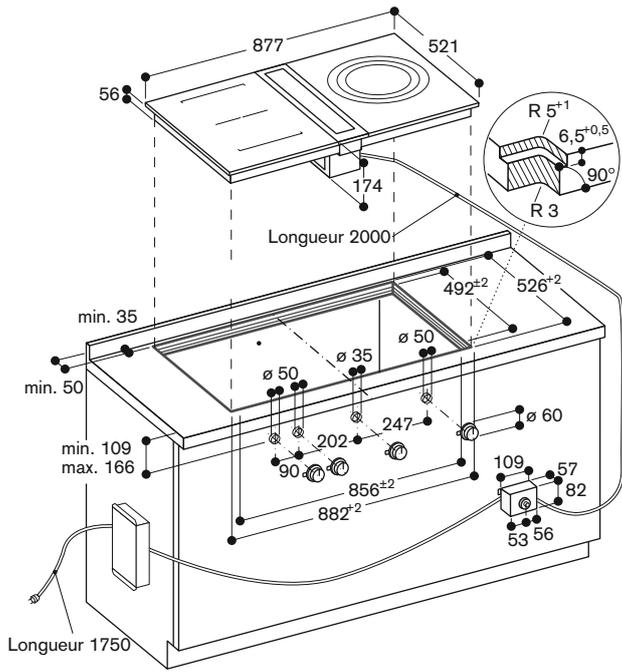
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Veuillez lire les détails d'installation concernant les conduits d'évacuation d'air aux pages 248-249.

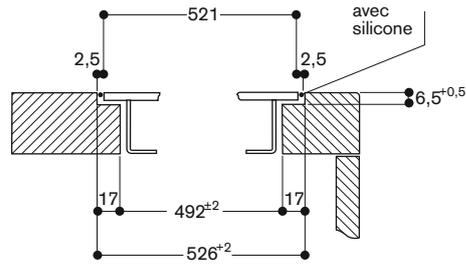
Données de raccordement

Puissance totale des tables de cuisson : 7,4 kW.
Câble de raccordement tables de cuisson : 1,5 m sans fiche.
Câble de raccordement aérateur : 1,8 m avec fiche.
Câble de raccordement : 2,0 m entre aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.

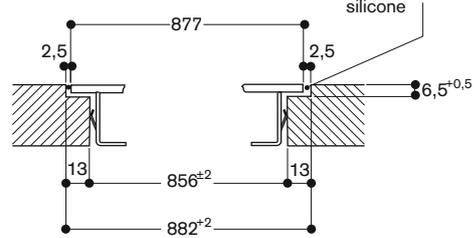




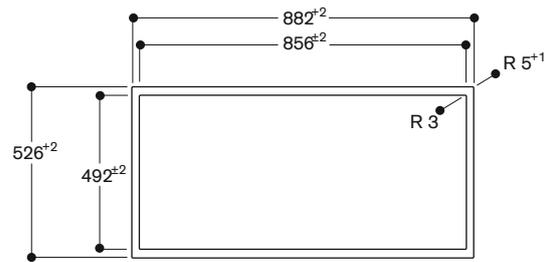
Coupe transversale



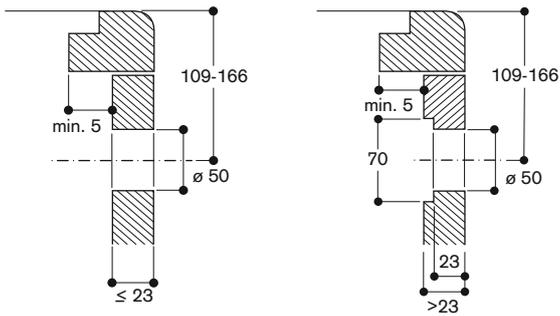
Coupe longitudinale



Vue du dessus



Tables de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410

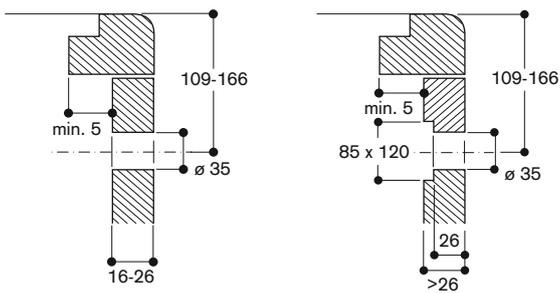




Table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400
Largeur 87,7 cm
Sans cadre pour encastrément à fleur
Evacuation d'air/recyclage
Livrée sans moteur et sans conduits pour évacuation d'air

CVL 420-100

Éléments à commander séparément :

CI 422-101 € 2.220,*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.

CI 422-101 € 2.220,*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.

VL 410-111 € 1.195,-*
Aérateur Série 400.

AA 490-111 € 925,*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.

VA 422-000 € 120,*
Bande-raccord pour combinaison des éléments (2 pièces nécessaires).

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation pour les conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

CVL 420-100 NEW

- Pour encastrément à fleur du plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieur ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performance du système de ventilation

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

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.

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction booster.

Chronomètre.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Arrêt différé de l'aspiration : 6 min.

Aérateur à ouverture manuelle.

L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation de l'aérateur

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.

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

Consommation énergétique moyenne 42.7 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre à graisse C. Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Sécurité

Témoin de fonctionnement.

Détection automatique des récipients.

Témoin de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et l'aérateur.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma 'Montage des boutons de commande' (il faut une découpe 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 vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

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

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

Veuillez lire les détails d'installation concernant les conduits d'évacuation d'air aux pages 248-249.

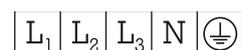
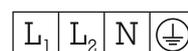
Données de raccordement

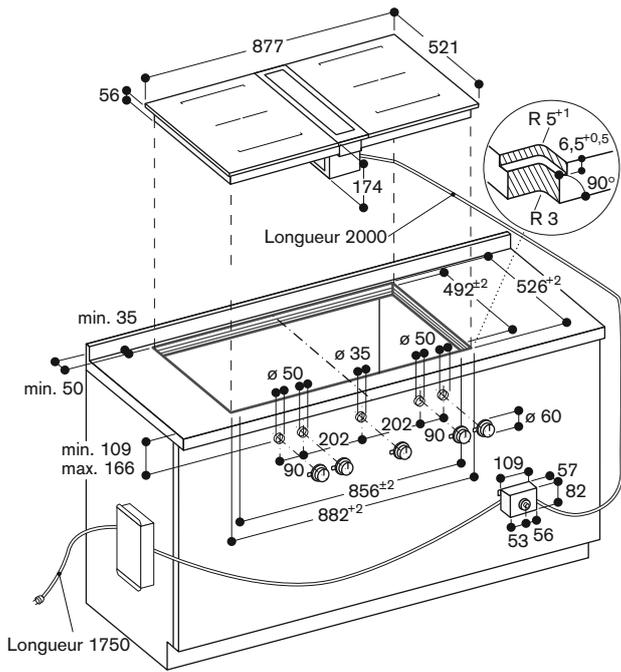
Puissance totale des tables de cuisson : 7,4 kW.

Câble de raccordement tables de cuisson : 1,5 m sans fiche.

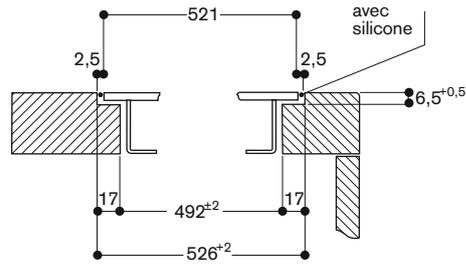
Câble de raccordement aérateur : 1,8 m avec fiche.

Câble de raccordement : 2,0 m entre aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.

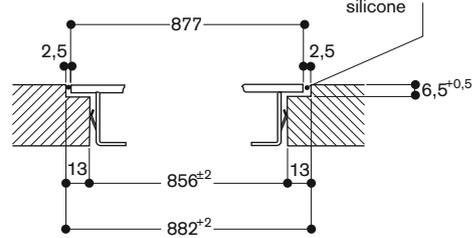




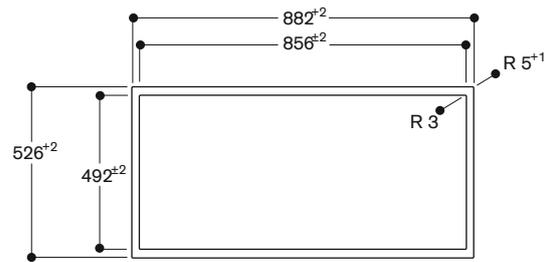
Coupe transversale



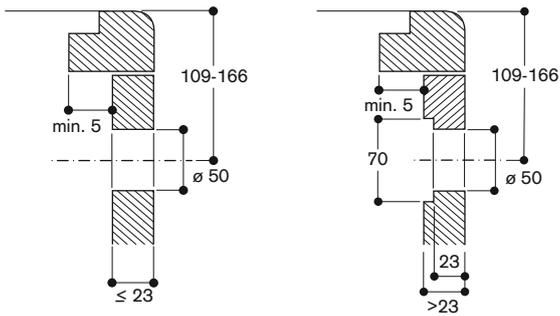
Coupe longitudinale



Vue du dessus



Tables de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410

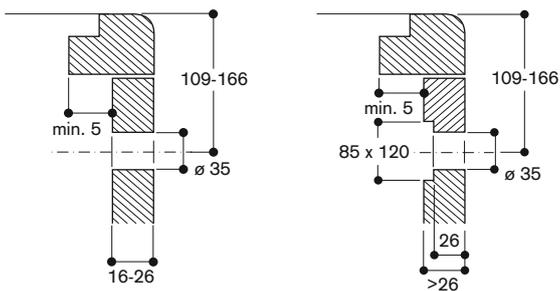




Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée surface
Largeur 80 cm
Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
Evacuation extérieur ou recyclage

CV 282-100	€	4.250,-*
------------	---	----------

Accessoires d'installation nécessaires

CA 282-811	€	325,-*
Module de recyclage.		
CA 284-011	€	116,-*
Pièce de connexion conduit plat.		

Accessoires en option

CA 051-300	€	370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches. Pour table de cuisson FlexInduction.		
CA 052-300	€	260,-*
Plaque à grill en fonte. Antiadhésif. Pour table de cuisson FlexInduction.		
CA 060-300	€	150,-*
Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles. Pour table de cuisson FlexInduction.		
CA 230-100	€	115,-*
Bouton magnétique, noir.		
GP 900-001	€	100,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.		
GP 900-002	€	110,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.		
GP 900-003	€	130,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.		
CA 282-110	€	135,-*
1 filtre à charbon actif avec taux d'absorption élevé grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage CA 282-810.		

CV 282-100

- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec taux d'absorption élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: conduits intégrés dans l'armoire inférieure pour un gain de place ainsi qu'un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Puissance du système de ventilation

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation d'air: 530/690 m³/h.
66/75 dB (A) re 1 pW.
54/63 dB (A) re 20 µPa."
"Recyclage: 480/600 m³/h.
67/75 dB (A) re 1 pW.
55/64 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 85 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction 'garder 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.
Aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé contrôlé par sensor.
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage.
Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E.
Consommation énergétique moyenne 57,4 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B.
Niveau sonore min. 58 DB/max. 66 DB position normale.

Sécurité

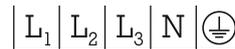
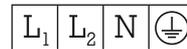
Interrupteur principal
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir à débordement, capacité de 2 litres, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Détection du filtre à graisse.

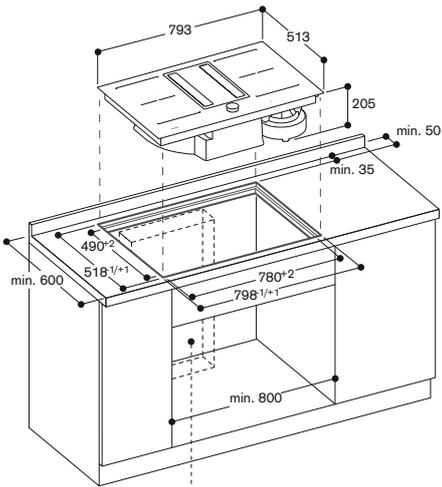
Précautions d'installation

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis.
La profondeur totale des tiroirs peut être utilisée à partir de 70 cm.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Le système de conduits pour évacuation ou pour recyclage de l'air doit être commandé séparément en tant qu'accessoire en option.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 23 kg.
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.
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 vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: conduit plat Ø 150 mm.

Données de raccordement

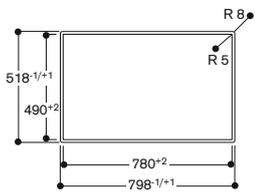
Puissance totale: 7,6 kW.
Câble électrique: 1,2 m sans fiche.



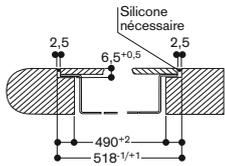


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

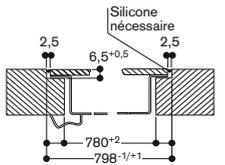
Vue du dessus



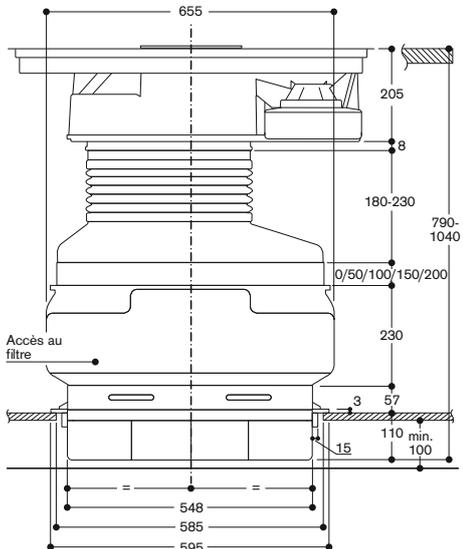
Coupe transversale



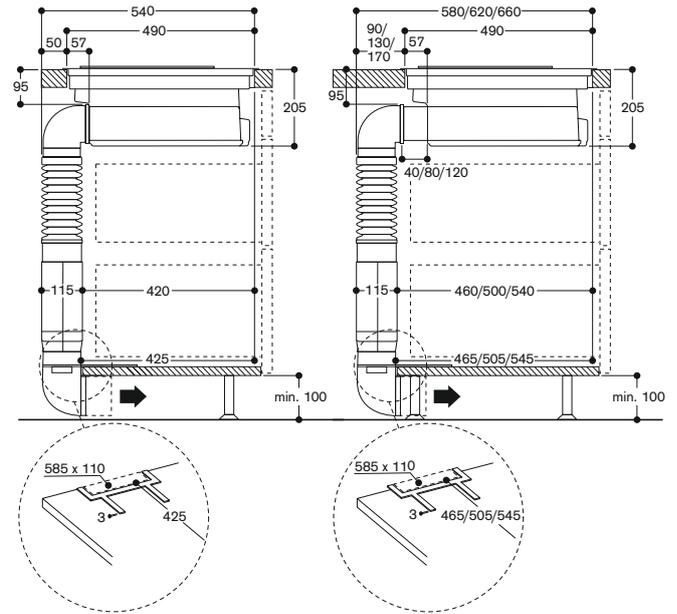
Coupe longitudinale



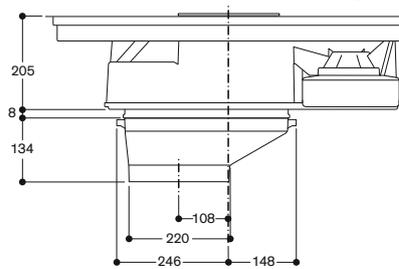
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de côté CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de face CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010



Vue de côté CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010

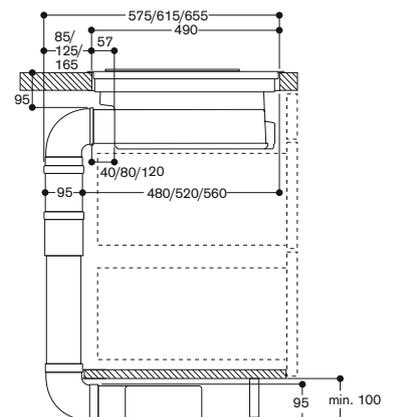
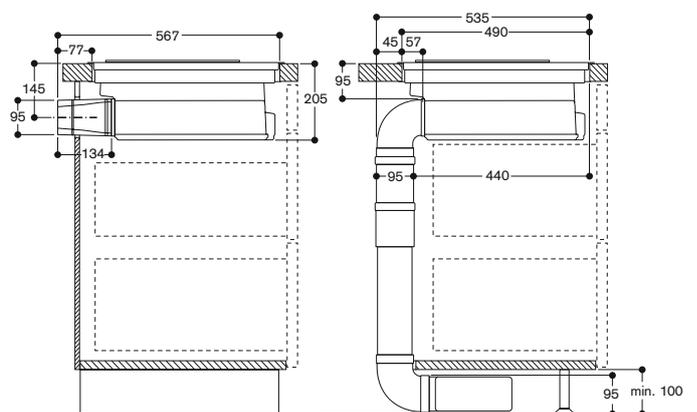




Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée surface
Largeur 80 cm
Cadre en inox
Évacuation extérieur ou recyclage

CV 282-110 € 4.250,-*

Accessoires d'installation nécessaires

CA 282-811 € 325,-*

Module de recyclage.

CA 284-011 € 116,-*

Pièce de connexion conduit plat.

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.

Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage

de la température dans casseroles.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox pour zone de cuisson

avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

CA 282-110 € 135,-*

1 filtre à charbon actif avec taux

d'absorption élevé grâce à la surface

agrandie. Pour module de recyclage

CA 282-810.

CV 282-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec taux d'absorption élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Évacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : conduits intégrés dans l'armoire inférieure pour un gain de place ainsi qu'un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm

(3300 W, avec Booster 3700 W)

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm

(3300 W, avec Booster 3700 W)

Puissance du système de ventilation

Puissance position 3/intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Évacuation d'air :

530/690 m³/h.

66/75 dB (A) re 1 pW.

54/63 dB (A) re 20 µPa."

"Recyclage :

480/600 m³/h.

67/75 dB (A) re 1 pW.

55/64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage de 85 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction de cuisson professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction 'garder 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.

Aspiration intermittente, 6 min.

Arrêt différé contrôlé par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage.

Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation

emailé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.

Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management.

Données de consommation

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

Consommation énergétique moyenne 57,4 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du filtre à graisse B.

Niveau sonore min. 58 DB/max. 66 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal

Témoin de fonctionnement.

Détection automatique des récipients.

Indication de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Protection anti-débordement à double

niveau, amovible et lavable au lave-

vaisselle.

Réservoir à débordement, capacité

de 2 litres, amovible et lavable au

lave-vaisselle.

Détection du filtre à graisse.

Précautions d'installation

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min.

60 cm avec tiroirs raccourcis.

La profondeur totale des tiroirs peut

être utilisée à partir de 70 cm.

Profondeur d'encastrement 205 mm.

Le système de conduits pour évacuation

ou pour recyclage de l'air doit être

commandé séparément en tant

qu'accessoire en option.

Uniquement adapté aux ustensiles de

cuisine à fond magnétique. Pour une

répartition optimale de la température,

nous vous conseillons d'utiliser des

casseroles à fond sandwich.

L'appareil peut être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour

fixation de la table: 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: ± 23 kg.

Lors de l'installation d'une hotte avec

évacuation et un raccordement de

cheminée, la hotte doit être munie

d'un interrupteur de sécurité.

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.

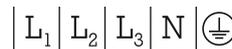
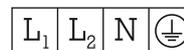
Pièce de connexion pour évacuation

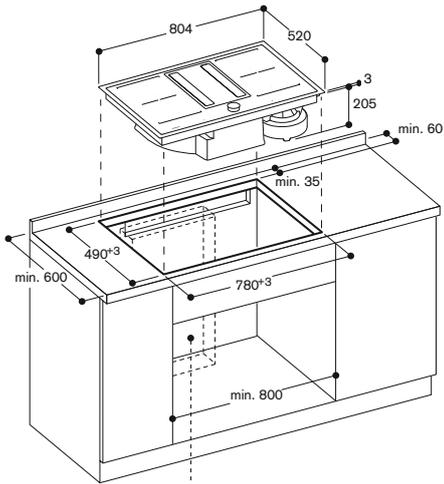
extérieure: conduit plat Ø 150 mm.

Données de raccordement

Puissance totale: 7,6 kW.

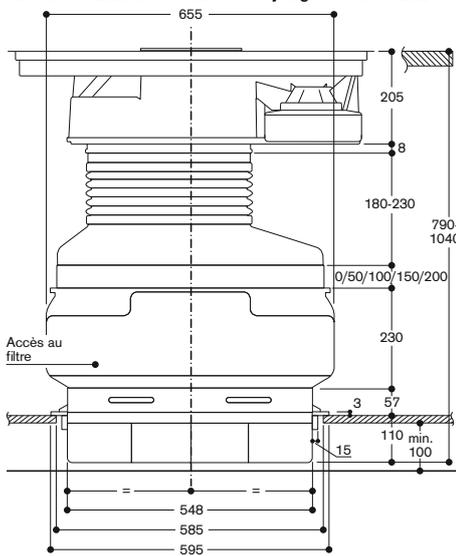
Câble électrique: 1,2 m sans fiche.



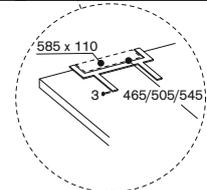
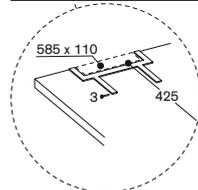
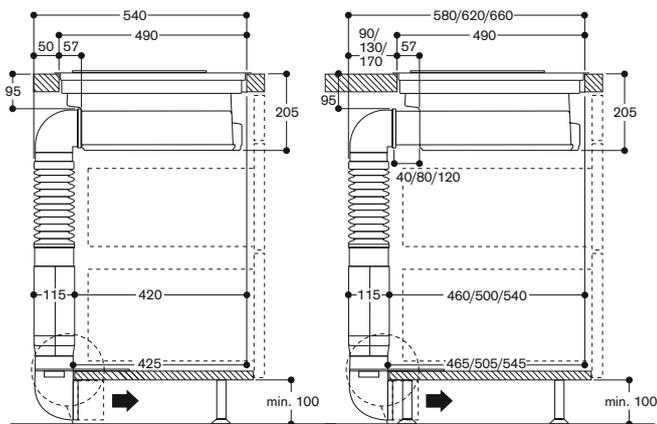


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

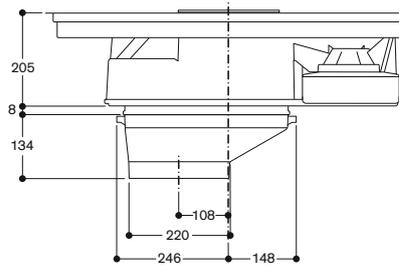
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de côté CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de face CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010



Vue de côté CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010

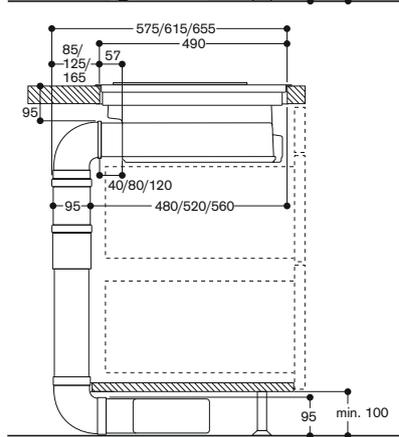
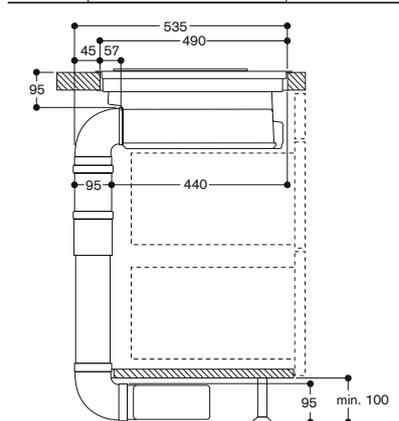
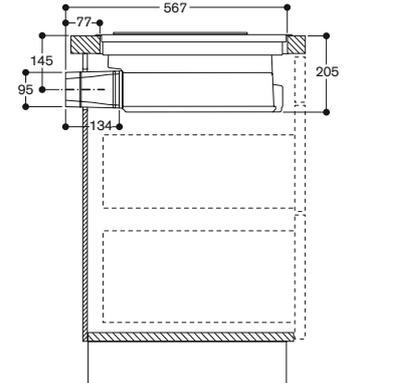




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 90 cm
Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 292-100 € 2.600,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*
Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*
Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

GP 900-002 € 110,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-003 € 130,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 28 cm.

CI 292-100

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définies
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

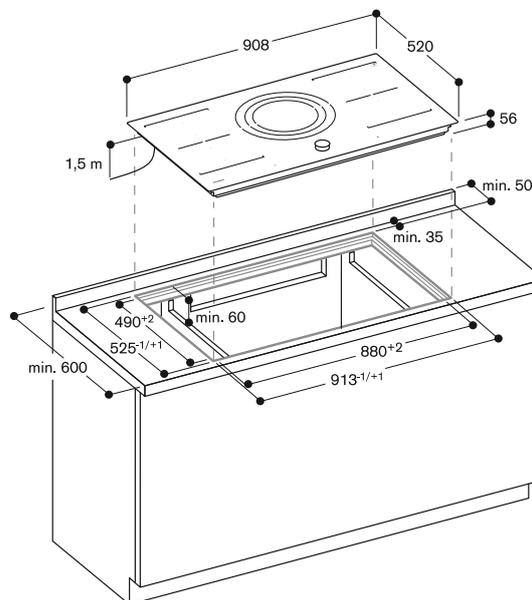
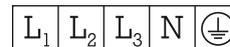
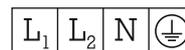
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 21 kg.

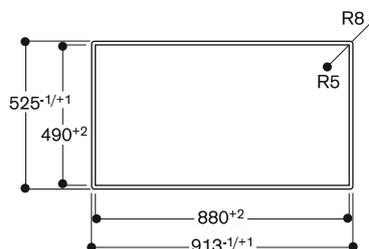
Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

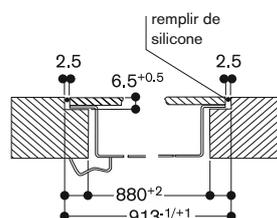
Puissance totale 11,1 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

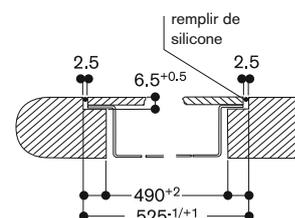




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 90 cm
Cadre en inox

CI 292-110 € 2.600,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*
Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*
Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 28 cm.

CI 292-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définies
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : ± 22 kg.

Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW.
Câble électrique : 1,5 m sans fiche.

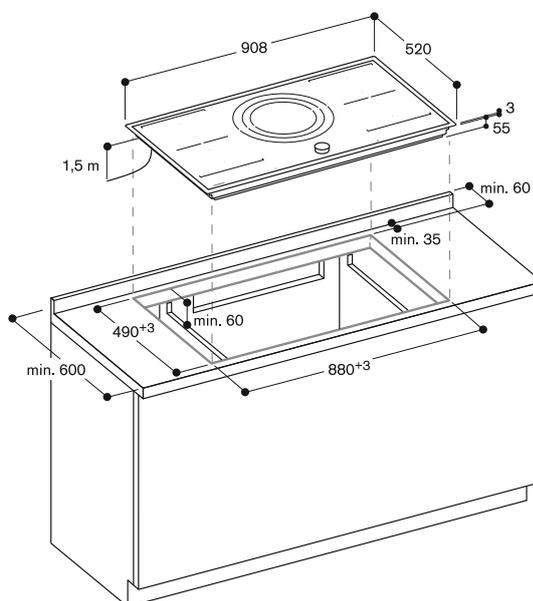
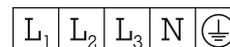
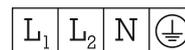




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 90 cm
Cadre en inox

CI 290-110 € 2.150,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 28 cm.

CI 290-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définies
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Approprié pour des plans de travail de 60 cm de profondeur en combinaison avec la ventilation de table AL 400
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : ± 15 kg.

Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique : 1,5 m sans fiche.

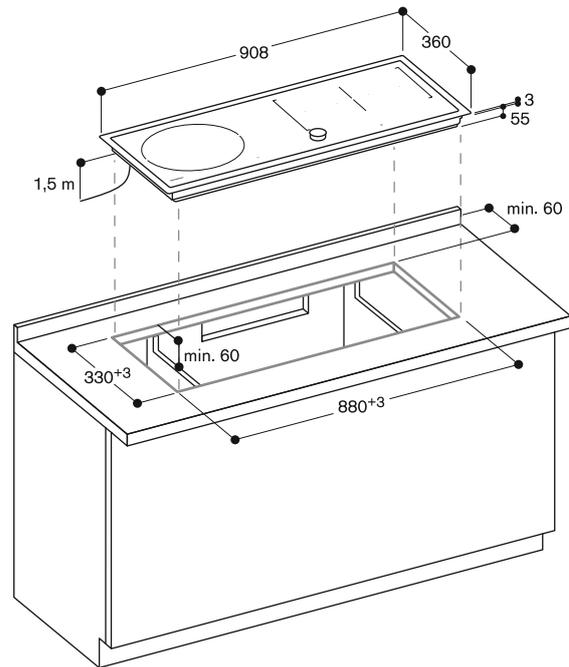
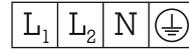




Table de cuisson FlexInduction
 Commande Twist-Pad
 Largeur 80 cm
 Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 283-101 € 2.150,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
 Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.
 Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.
 Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 283-101 NEW

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à 2 couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
 1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
 Traçage des zones et des superficies de cuisson.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
 Fonction FryingSensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction Booster pour poêles.
 Fonction "garder au chaud".
 Chronomètre.
 Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie.
 Menu d'options personnalisées.
 Energie-Management.
 Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).
 Module WIFI intégré pour les services digitaux (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 de fonctionnement.
 Détection automatique des récipients.
 Indication de la chaleur résiduelle.
 Sécurité enfants.
 Arrêt de sécurité.

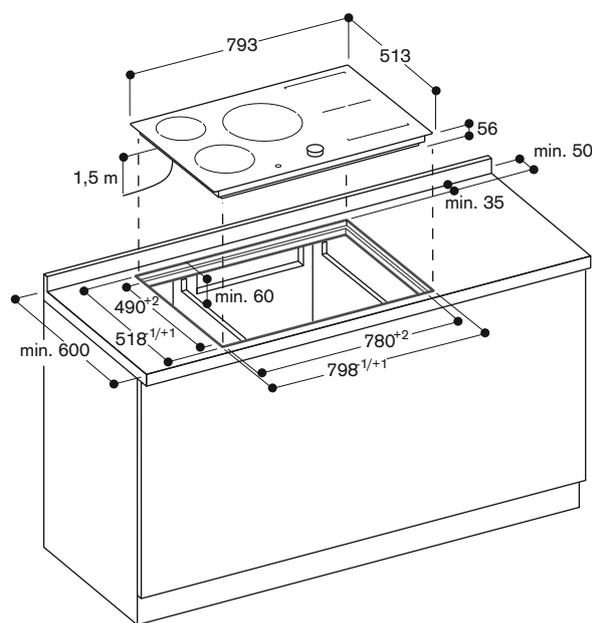
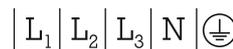
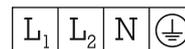
Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.

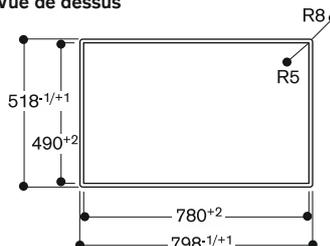
Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Une planche intermédiaire est à recommander.
 L'appareil peut être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil: ± 18 kg.

Données de raccordement

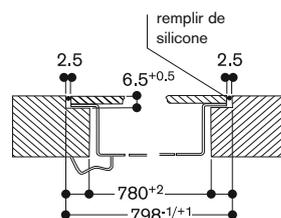
Puissance totale 7,4 kW.
 Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

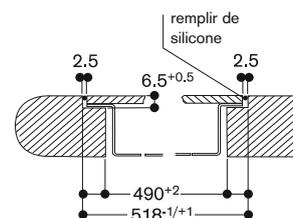




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 80 cm
Cadre en inox

CI 283-111 € 2.150,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.

Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage

de la température dans casseroles.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 283-111

NEW

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à 2 couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction

19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone induction Ø 24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).

Traçage des zones et des superficies de cuisson.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.

Fonction FryingSensor.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster pour poêles.

Fonction "garder au chaud".

Chronomètre.

Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.

Minuterie.

Menu d'options personnalisées.

Energie-Management.

Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).

Module WIFI intégré pour les services digitaux (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 de fonctionnement.

Détection automatique des récipients.

Indication de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

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

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

Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil : ± 18 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique : 1,5 m sans fiche.

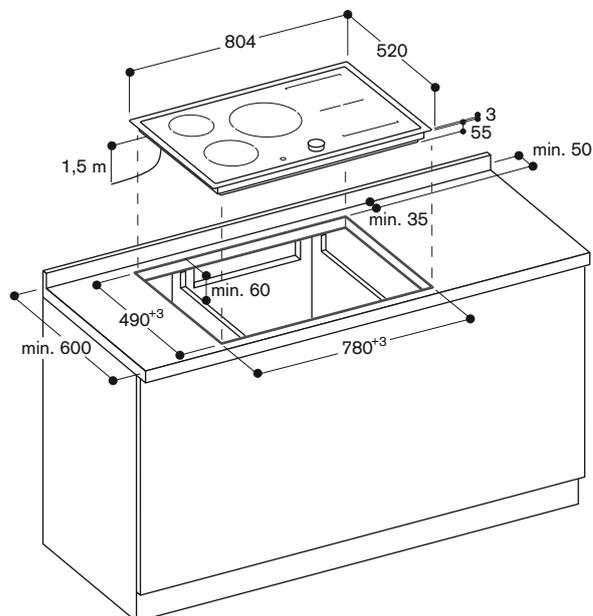
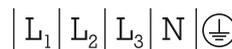
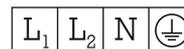




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 80 cm
Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 282-100 € 2.150,-*

Accessoire compris

1 bande d'ajustement 750-780 mm.

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à grill en fonte.
Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 28 cm.

CI 282-100

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définies
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

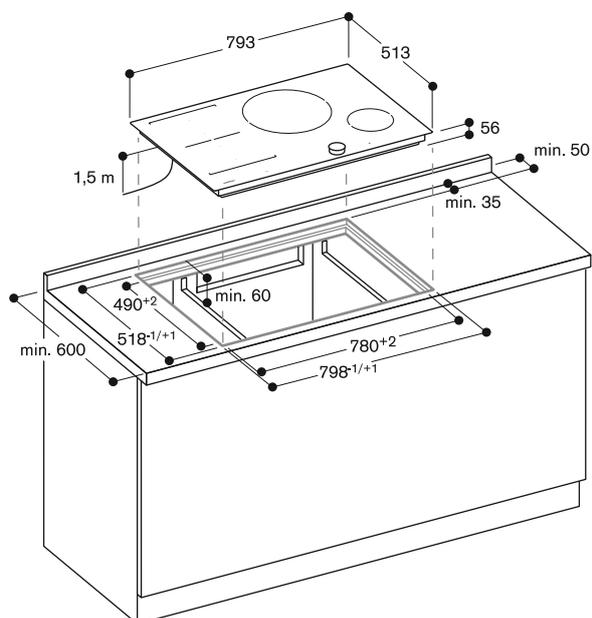
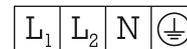
Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 15 kg.

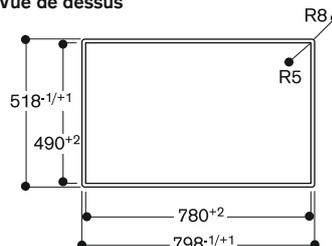
Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

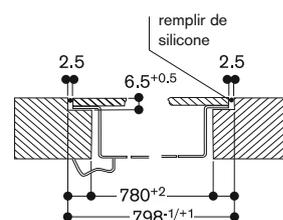
Puissance totale 7,4 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

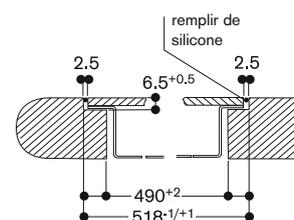




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 80 cm
Cadre en inox

CI 282-110 € 2.150,-*

Accessoire compris

1 bande d'ajustement 750-780 mm.

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à grill en fonte.
Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 28 cm.

CI 282-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction de cuisson professionnelle pour la division de la table de cuisson en 3 zones de puissance définies
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 17 kg.

Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

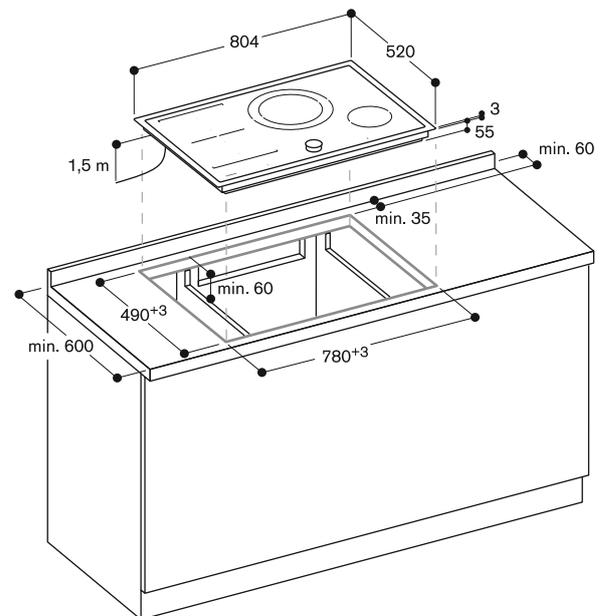
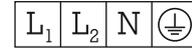




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 70 cm
Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 272-100 € 1.800,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
Plaque à grill en fonte.
Antiadhésif.

CA 060-300 € 150,-*
Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.

CA 230-100 € 115,-*
Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

GP 900-002 € 110,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

GP 900-003 € 130,-*
Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

GP 900-004 € 110,-*
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-005 € 130,-*
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

CI 272-100

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

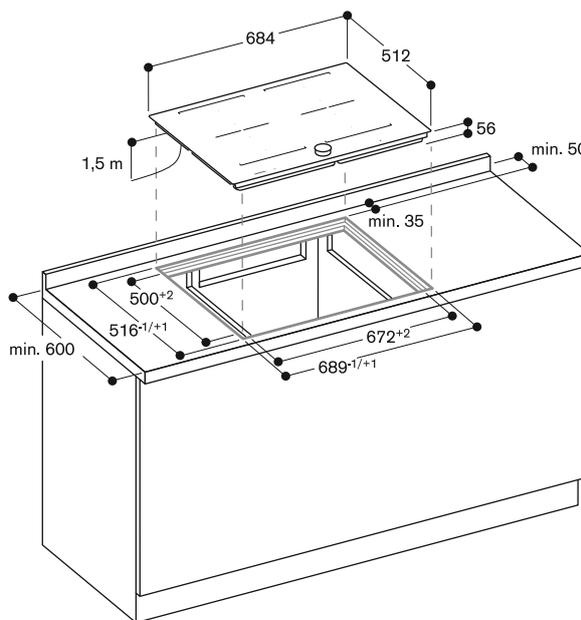
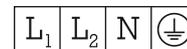
Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 56 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 12 kg.

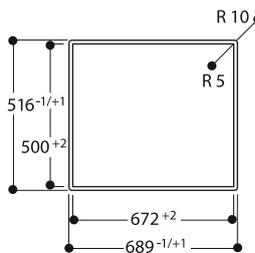
Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

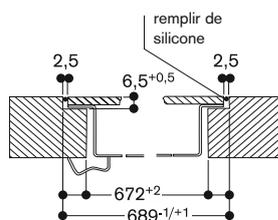
Puissance totale 7,4 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

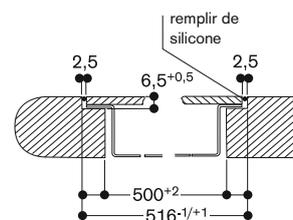




Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 70 cm
Cadre en inox

CI 272-110 € 1.800,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.

Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

CI 272-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec displays à deux couleurs

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

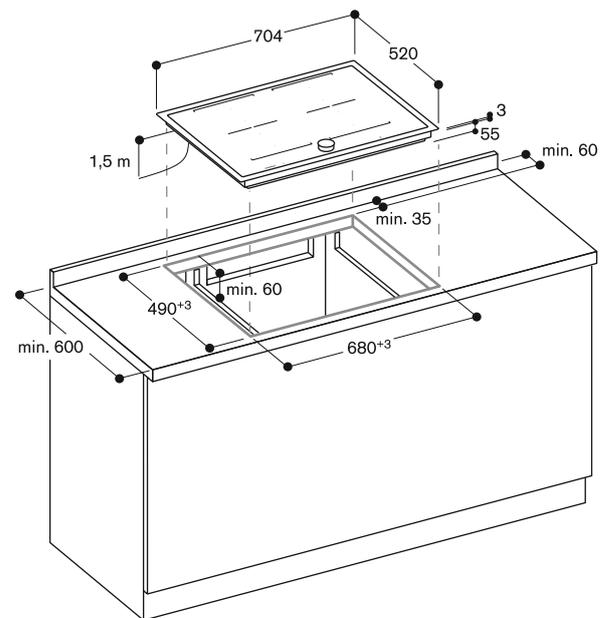
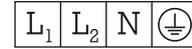
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 12 kg.

Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



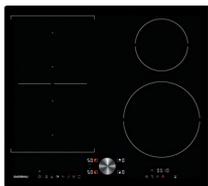


Table de cuisson FlexInduction
 Commande Twist-Pad
 Largeur 60 cm
 Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CI 262-101 € 1.550,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
 Teppan Yaki en matériau multicouches.
 Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
 Plaque à grill en fonte.
 Antiadhésif.
 Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*
 Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.
 Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*
 Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
 Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*
 Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*
 Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor.
 Couche antiadhésive, pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CI 262-101 NEW

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
 1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
 1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
 Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
 Traçage des zones et des superficies de cuisson.
 Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 positions de cuisson.

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).
 Fonction FryingSensor.
 Fonction Booster pour casseroles.
 Fonction "garder au chaud".
 Chronomètre.
 Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie.
 Menu d'options personnalisées.
 Energie-Management.
 Commande de la ventilation à partir de la table de cuisson (avec hotte compatible).
 Module WIFI intégré pour les services digitaux (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

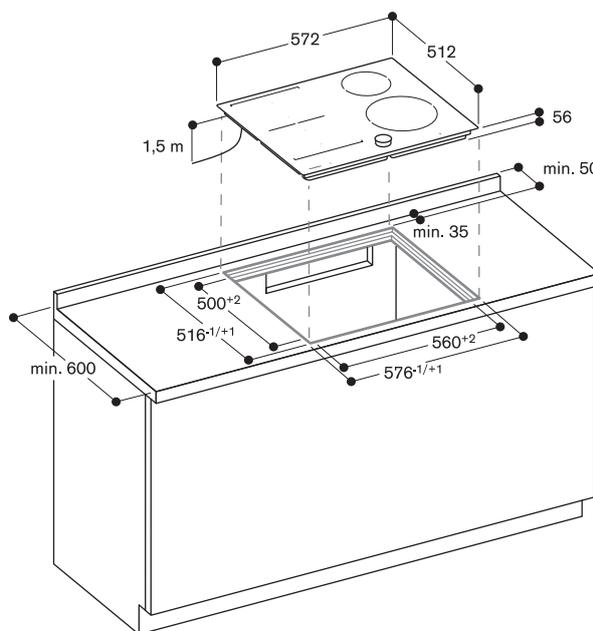
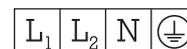
Interrupteur principal
 Témoin de fonctionnement.
 Détection automatique des récipients.
 Indication de la chaleur résiduelle.
 Sécurité enfants.
 Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

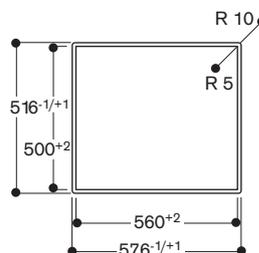
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
 Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
 Profondeur d'encastrement 56 mm.
 Une planche intermédiaire est à recommander.
 L'appareil peut être fixé par en-dessous.
 Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table : 20 - 40 mm.
 Poids de l'appareil : ± 16 kg.

Données de raccordement

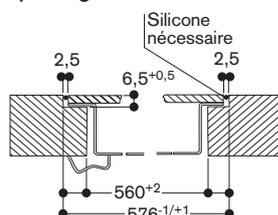
Puissance totale 7,4 kW.
 Câble électrique : 1,5 m sans fiche.



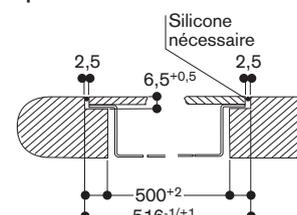
Vue du dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale



* Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2017, TVA et Recupel incluses



Table de cuisson FlexInduction
Commande Twist-Pad
Largeur 60 cm
Cadre en inox

CI 262-111 € 1.550,-*

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*

Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*

Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.

Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*

Senseur de cuisson pour réglage
de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive pour zone de
cuisson avec fonction sensor.
Couche antiadhésive, pour zone de
cuisson Ø 21 cm.

CI 262-111 **NEW**

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction FryingSensor pour contrôle de la température dans les casseroles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction
19x23 cm (2200 W, avec Booster
3700 W), connectées 38x23 cm
(3300 W, avec Booster 3700 W)
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm
(2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm
(1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton
magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display
à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies
de cuisson.
Contrôle électronique avec commande
entièrement électronique à 17 positions
de cuisson.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de
cuisson rectangulaires.
Fonction Sensor de cuisson (avec
accessoire CA 060-300).
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction "garder au chaud".
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à
99 minutes.
Minuterie.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.
Commande de la ventilation à partir
de la table de cuisson (avec hotte
compatible).
Module WIFI intégré pour les services
digitaux (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 de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

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

Le Wok WP 400-001 ne peut pas être
utilisé avec cet appareil.

Profondeur d'encastrement 55 mm.

Une planche intermédiaire est à
recommander.

L'appareil peut être fixé par en-dessous.

Épaisseur du plan de travail pour
fixation de la table: 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: ± 16 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.

Câble électrique: 1,5 m sans fiche.

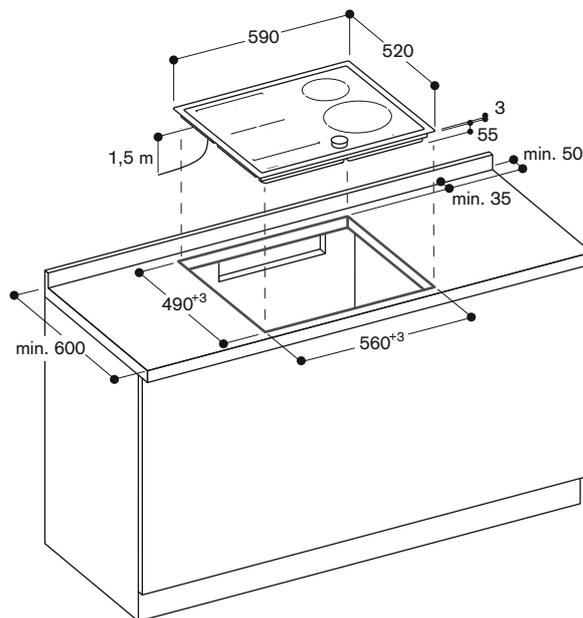
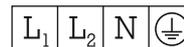




Table de cuisson à Induction
Commande sensitive par touches
Largeur 60 cm
Cadre en inox

CI 261-113 € 1.300,-*

CI 261-113

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, s'allume automatiquement
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible en zone ovale 18x28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

Commande

Commande sensitive par touches.
Visualisation par décor des différentes zones.
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction-Booster sur chaque zone de cuisson.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

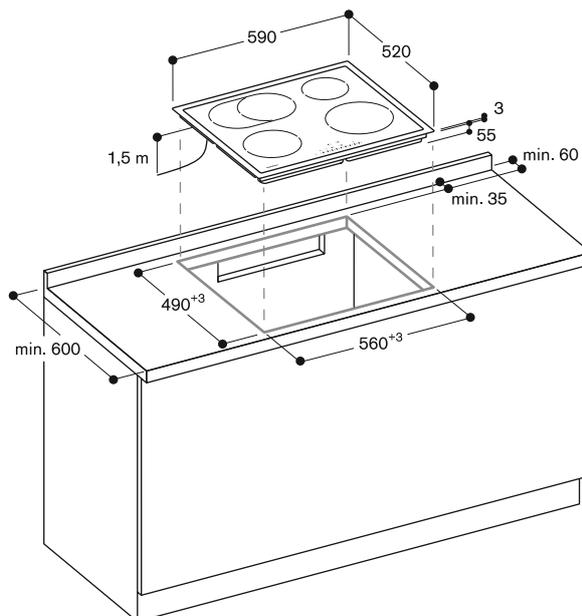
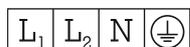
Précautions d'installation

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
Le Wok WP 400-001 ne peut pas être utilisé avec cet appareil.
Profondeur d'encastrement 55 mm.
Une planche intermédiaire est à recommander.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 13 kg.

Consulter les instructions d'encastrement page 182.

Données de raccordement

Puissance totale 7,4 kW.
Câble électrique: 1,5 m sans fiche.



182 Instructions pour l'installation de tables de cuisson induction

Pour les modèles CI 26./27./48./49.-, CX 48., VI 414/424/461/481/491 et VI 23./26./27.

Circulation d'air

Les tables de cuisson à induction sont équipées d'un ventilateur qui protège les éléments électroniques des appareils contre la surchauffe. Si l'air ne circule pas correctement dans le meuble, la puissance de l'appareil diminue automatiquement pour ne pas endommager l'équipement électronique.

A Aération par de la paroi du fond d'un meuble ou d'un four encastré

A l'arrière, il faut prévoir un espace d'au moins 20 mm sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Si le meuble est fermé par le bas, le conduit d'aération doit permettre une arrivée d'air suffisante.

B Amenée d'air via la paroi du fond du meuble

La paroi du fond du meuble doit être percée d'une ouverture d'au moins 45 mm de haut à la base du plan de travail.

Largeur minimale

- 300 mm pour les tables à induction de 30 cm de large.
- 350 mm pour les tables à induction de 40 cm de large.
- 550 mm pour les tables de cuisson Vario ou pour les tables à induction de 60 à 80 cm de large.
- 820 mm pour les tables à induction de 90 cm de large.

Evacuation de l'air par une tablette intermédiaire

Pour éviter que le contenu du tiroir sous la taque de cuisson ne s'échauffe excessivement, nous recommandons l'utilisation d'une tablette intermédiaire. Pas nécessaire pour les tables de cuisson à induction de 90 cm de large.

Largeur minimale de l'ouverture

- 100 mm pour une table à induction de 60 à 80 cm de large.

* pas nécessaire pour les tables de cuisson de 90 cm de large.

** min. 65 mm pour tables de cuisson avec cadre ainsi que pour VI 461/481/491 avec encastrement standard, et min. 70 mm pour tables de cuisson sans cadre, pour CX 480 avec cadre, ainsi que pour VI 461/481/491 en encastrement à fleur de plan.

En combinaison avec d'autres appareils

Le placement d'une table de cuisson à induction n'est pas permis au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'une machine à laver.

Induction compatible avec l'aspiration AL 400

Complémentaire aux données ultérieures, lors d'une combinaison avec l'aspiration de table AL 400, il faut laisser un espace entre le meuble et l'appareil d'aspiration. Nécessaire pour la circulation d'air de l'induction.

A Devant le canal d'aération

Laisser un espace de 20 mm à l'arrière du tiroir, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

B A côté du canal d'aération

Laisser un espace entre le canal d'aération et de la paroi latérale du meuble.

C A l'arrière du canal d'aération

Laissez un espace entre le canal d'aération et la paroi arrière, ainsi qu'entre le canal d'aération et le sol.

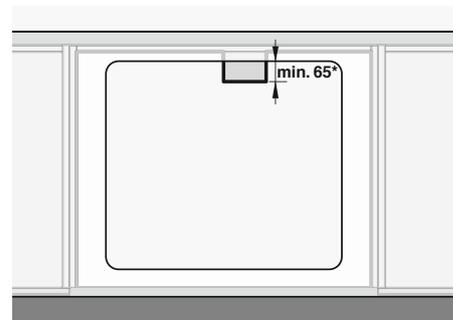
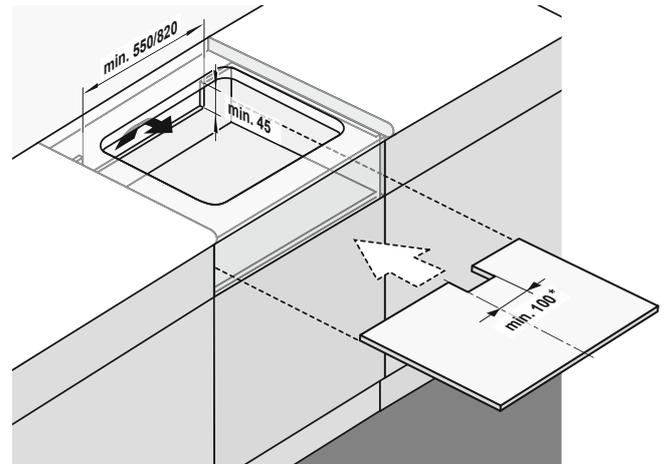
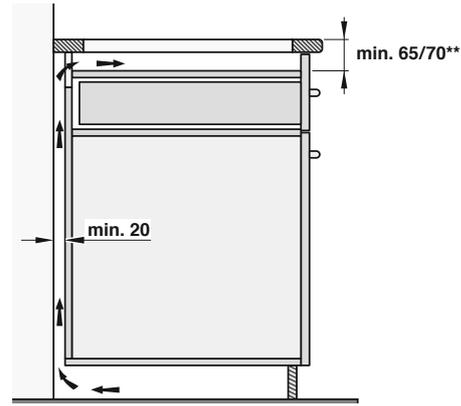




Table de cuisson vitrocéramique
 Commande sensitive par touches
 Largeur 90 cm
 Sans cadre, encastrement à fleur de plan

CE 291-101 € 1.750,-*

Accessoires compris

1 racloir à verre.

Accessoires en option

GP 900-003 € 130,-*
 Poêle inox antiadhésive.
 Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CE 291-101

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction cuisson par sensor
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de rôtissage
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) commutable en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), commutable en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).
 1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande sensitive par touches.
 Visualisation par décor des différentes zones.
 Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

Equipement

Fonction sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
 Fonction Booster.
 Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
 Minuterie.
 Fonction mémoire.
 Menu d'options personnalisées.

Sécurité

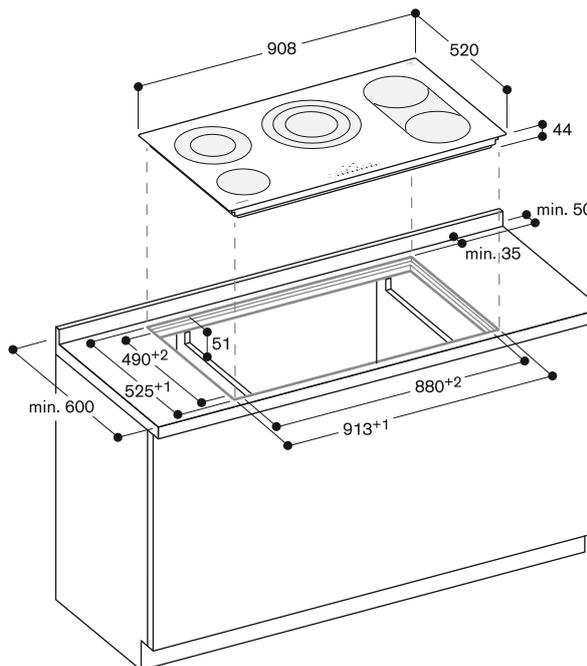
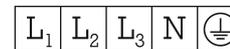
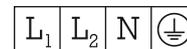
Interrupteur principal.
 Témoin de fonctionnement.
 Indication de la chaleur résiduelle.
 Sécurité enfants.
 Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 47 mm, près de la prise de courant 51 mm.
 Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de travail.
 Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.
 La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.
 Peut-être encastrer dans une armoire de 60 cm de largeur.
 L'appareil peut être fixé par en-dessous.
 Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20 - 50 mm.
 L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.
 Poids de l'appareil : ± 13 kg.

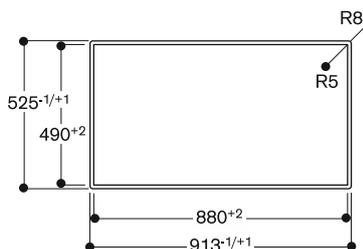
Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW.
 Prévoir un câble d'alimentation.

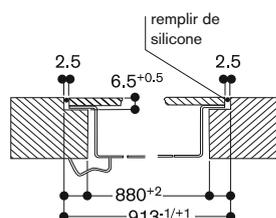


Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique : 65 mm.

Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale

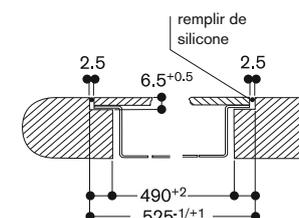




Table de cuisson vitrocéramique
Commande sensitive par touches
Largeur 90 cm
Cadre en inox

CE 291-111 € 1.800,-*

Accessoires compris

1 racloir à verre.

Accessoires en option

GP 900-003 € 130,-*

Poêle inox antiadhésive.
Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

CE 291-111

- Encadrement inox massif
- Fonction cuisson par sensor
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à Ø 27 cm
- Grande zone de rôtissage
- Commande sensitive par touches

Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41,5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) commutable en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1050 W), commutable en Ø 21 cm (2200 W) ou Ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

Commande

Commande sensitive par touches.
Visualisation par décor des différentes zones.
Réglage électronique de 17 niveaux de puissance.

Equipement

Fonction sensor pour zone de cuisson de Ø 21 cm.
Fonction Booster.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 46 mm, près de la prise de courant 50 mm.
Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas.

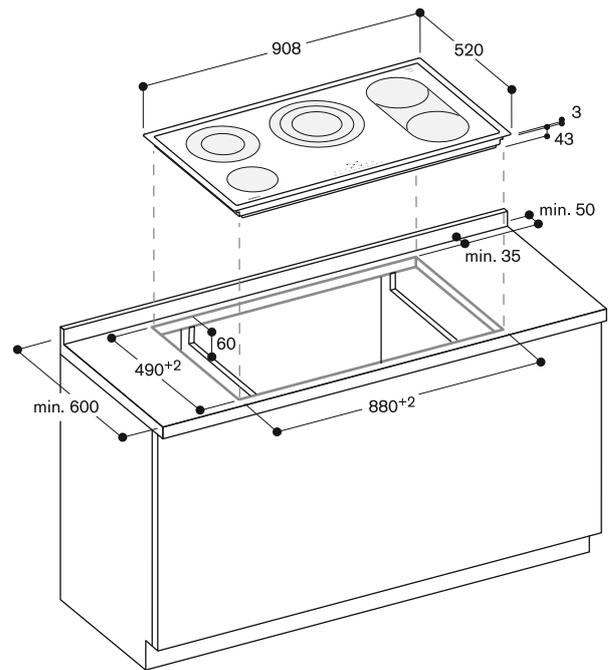
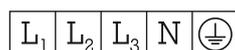
Peut-être encastrer dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson : 20 - 50 mm.

Poids de l'appareil : ± 13 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 11,1 kW.
Prévoir un câble d'alimentation.



Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique : 65 mm.



Table de cuisson vitrocéramique
Commande sensible par touches
Largeur 60 cm
Cadre en inox

CE 261-114 € 1.200,-*

Accessoire compris

1 racloir à verre.

CE 261-114

- Encadrement inox massif
- Commande sensible par touches

Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 17 cm (1800 W), commutable
en zone ovale poissonnière
17 x 26,5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 14,5 cm (1200 W), commutable
en zone Ø 21 cm (2100 W, avec
Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 18 cm (2000 W).

1 zone de cuisson Super-Quick
Ø 14,5 cm (1200 W).

Commande

Commande sensible par touches.
Visualisation par décor des différentes
zones.
Réglage électronique de 17 niveaux
de puissance.

Equipement

Fonction Booster.
Cuisson programmable jusqu'à
99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.

Sécurité

Interrupteur principal.
Témoin de fonctionnement.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.

Précautions d'installation

Profondeur d'immersion 44 mm, près
de la prise de courant 50 mm.
Prévoir une distance de 10 mm sous
l'appareil entre les côtés et le plancher
intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible
par en-dessous, pour pouvoir enlever le
caisson vers le bas.

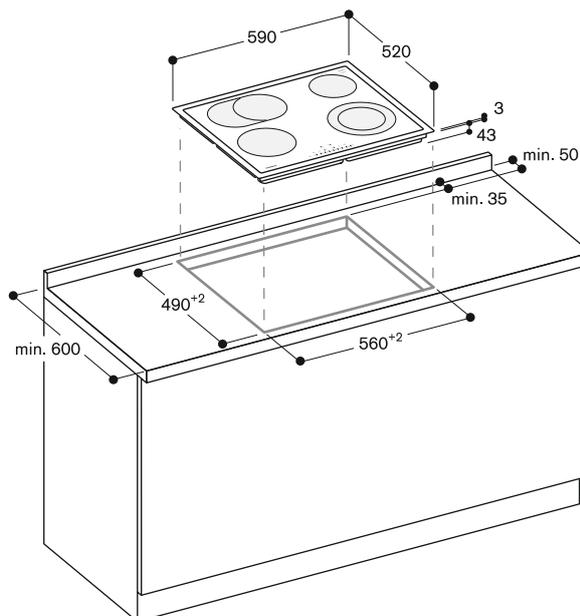
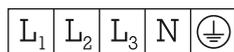
Peut-être encastrer dans une armoire
de 60 cm de largeur.

L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Épaisseur du plan de travail pour fixation
de la table de cuisson : 20 - 50 mm.

Poids de l'appareil : ± 8 kg.

Données de raccordement

Puissance totale 8,3 kW.
Prévoir un câble d'alimentation.



Profondeur de niche dans les environs de la boîte de connexion électrique :
65 mm.

CA 429-410 € 325,-*
 Set d'encastrement se composant d'un cadre soudable et d'un cadre de support.



GN 232-110 € 360,-*
 Teppan Yaki GN 1/1.
 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX480.



GN 232-230 € 300,-*
 Teppan Yaki GN 2/3
 Pour table de cuisson induction à pleine surface CX480.



CA 051-300 € 370,-*
 Teppan Yaki en matériau multicouches.
 Pour table de cuisson FlexInduction.



CA 052-300 € 260,-*
 Plaque à grill en fonte.
 Antiadhésif.
 Pour table de cuisson FlexInduction.



GP 900-001 € 100,-*
 Poêle inox antiadhésive.
 Pour zone de cuisson Ø 15 cm.



GP 900-002 € 110,-*
 Poêle inox antiadhésive.
 Pour zone de cuisson Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*
 Poêle inox antiadhésive.
 Pour zone de cuisson Ø 21 cm.

GP 900-004 € 160,-*
 Poêle inox antiadhésive.
 Pour zone de cuisson Ø 28 cm.



VA 420-000 € 120,-*
 Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation encastrée.



VA 420-001 € 120,-*
 Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation encastrée avec bande d'ajustement/couvercle.



VA 420-010 € 120,-*
 Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.



VA 420-011 € 120,-*
 Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.



VA 450-800 € 115,-*
 Bande d'ajustement en inox 80 cm.
 Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.



WP 400-001 € 240,-*
 Poêle wok fabriquée dans un matériau multicouche. Avec poignée et fond arrondi, Ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.



CA 060-300 € 150,-*
 Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.
 Pour table de cuisson FlexInduction.



CA 230-100 € 115,-*
 Bouton magnétique, noir.





	CG 492	CG 492
Type	Table de cuisson au gaz	Table de cuisson au gaz
	CG 492-111F	CG 492-211
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenailé	-/-	-/-
Montage sur le plan/à fleur/soudé	-/•/•	-/•/•
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	-/•/-	-/•/•
Dimensions		
Largeur (cm)	100	100
Commande		
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	•/-	•/-
Zones de cuisson		
Nombre de zones	5	5
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 5800 W)	1	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur puissant à 2 couronnes (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur normal à 2 couronnes (165 - 2000 W)	2	2
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	12	12
Contrôle électronique	•	•
Allumage automatique rapide/allumage électrique	•/-	•/-
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•
Fonction mijotage	•	•
Indication de la chaleur résiduelle	•	•
Arrêt de sécurité	•	•
Grille en fonte	3	3
Accessoires		
1 anneau pour wok	•	•
Poêle Wok	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox	-	-
Branchement		
Puissance raccordée totale gaz (kW)	17,8	18
Puissance raccordée totale électrique (W)	15	15

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



	VG 295	VG 295
Type	Table de cuisson au gaz	Table de cuisson au gaz
	VG 295-114F	VG 295-214
Cadre en inox massif 3 mm/brossé/grenaillé	-/-•	-/-•
Montage sur le plan/à fleur/soudé	•/-/-	•/-/-
Gaz butane/propane 50 mbar/gaz butane/propane 28-37 mbar/gaz naturel 20 mbar	-/•/-	-/•/-
Dimensions		
Largeur (cm)	90	90
Commande		
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	-/•	-/•
Zones de cuisson		
Nombre de zones	5	5
Brûleur pour wok à multiple couronnes (1550 - 4000 W)	-	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (230 - 4600 W)	-	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (230 - 5000 W)	-	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 5000 W)	1	-
Brûleur pour wok à multiple couronnes (300 - 6000 W)	-	1
Brûleur puissant à 2 couronnes (165 - 4000 W)	2	2
Brûleur normal à 2 couronnes (165 - 2000 W)	2	2
Brûleur puissant (500 - 3000 W)	-	-
Brûleur puissant (600 - 3000 W)	-	-
Brûleur normal (290 - 1750 W)	-	-
Brûleur normal (350 - 1750 W)	-	-
Brûleur normal (410 - 1750 W)	-	-
Brûleur économique (330 - 1000 W)	-	-
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	-	-
Contrôle électronique	-	-
Allumage automatique rapide/allumage électrique	•/-	•/-
Contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique	•	•
Fonction mijotage	-	-
Indication de la chaleur résiduelle	-	-
Arrêt de sécurité	•	•
Grille en fonte	3	3
Accessoires		
1 anneau pour wok	-	-
Poêle Wok	WP 400-001 ¹	WP 400-001 ¹
Couvercle inox	-	-
Branchement		
Puissance raccordée totale gaz (kW)	17	18
Puissance raccordée totale électrique (W)	25	25

• en série - non disponible

¹ accessoires en option

² gicleurs pour gaz en bouteille 28-30/37 mbar sont inclus.



CG 291

Table de cuisson
au gaz

CG 291-210

-/*/-

•/-/-

-/-•²

90

-/*

5

-

-

-

1

-

-

-

1

-

-

2

-

1

9

-

-/*

-

-

-

3

•

WP 400-001¹

-

12,5

1

CG 261

Table de cuisson
au gaz

CG 261-210

-/*/-

•/-/-

-/-•²

60

-/*

4

1

-

-

-

-

-

1

-

-

1

-

9

-

-/*

-

-

-

2

•

WP 400-001¹

-

9,75

1



CX 480

CI 292

Type	CX 480	CI 292
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail	CX 480-100	CI 292-100
Cadre inox		CI 292-110
Cadre inox de 3 mm pour encastrement en surface ou à fleur de plan	CX 480-111	
Dimensions		
Largeur	(cm) 80	90
Commande		
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	•/•/•	-/•/•
Display 2 couleurs (blanc/orange)	-	•
Boutons de commande à l'avant du meuble/panneau de commande intégré	-/•	-/•
Zones de cuisson		
Nombre de zones	4	5
Table de cuisson à induction Full surface	•	-
Zone de cuisson FlexInduction 19 x 24 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 38 x 24 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson FlexInduction 19 x 23 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 38 x 23 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	4
Zone de cuisson FlexInduction 19 x 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / connectées 38 x 21 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600, avec Booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300, avec Booster 3700 W)	-	1
Zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W) / Zone de rôtissage 18 x 28 cm (2000, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 28 cm (2400, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 24 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec Booster 3700 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 18 cm (1800, avec Booster 3100 W)	-	-
Zone de cuisson à induction Ø 15 cm (1400, avec Booster 2200 W)	-	-
Équipement		
Nombre de niveaux de puissance	17	17
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires	-	•
Fonction CookingSensor/ Fonction FryingSensor	-/•	•/•
Nombre de fonctions FryingSensor	-	5
Fonction de cuisson professionnelle	-	•
Fonction Booster pour casseroles/poêles	•/•	•/•
Fonction Maintien au chaud	-	•
Nombre de minuteries	4	5
Minuterie	•	•
Chronomètre	-	•
Témoin de chaleur résiduelle	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	•/•/•	•/•/•
Menu d'options personnalisées	•	•
Commande à partir de la hotte	-	-
Module WIFI intégré pour services digitaux (Home Connect)	-	-
Accessoires		
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm	-	GP 900-001 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm	-	GP 900-002 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm	-	GP 900-003 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm	-	GP 900-004 ¹
CookingSensor	-	CA 060-300 ¹
Branchement électrique		
Puissance totale	(kW) 7,4	11,1

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



CI 290	CI 283	CI 282	CI 272	CI 262	CI 261
Table de cuisson FlexInduction	Tables de cuisson induction				
CI 290-110	CI 283-101 CI 283-111	CI 282-100 CI 282-110	CI 272-100 CI 272-110	CI 262-101 CI 262-111	CI 261-113
90	80	80	70	60	60
-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/•
•	•	•	•	•	-
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
3	5	4	4	4	4
-	-	-	-	-	-
-	-	2	-	-	-
-	-	-	4	2	-
2	2	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	1
1	-	1	-	-	-
-	1	-	-	-	-
-	-	-	-	1	1
-	1	-	-	-	1
-	1	1	-	1	1
17	17	17	17	17	17
•	•	•	•	•	-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	-/-
3	5	4	4	4	-
•	-	•	-	-	-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/-
•	•	•	•	•	-
3	5	4	4	4	4
•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	-
•	•	•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
•	•	•	•	•	•
-	• ²	-	-	-	-
-	• ³	-	-	-	-
GP 900-001 ¹	-				
GP 900-002 ¹	-				
GP 900-003 ¹	-				
GP 900-004 ¹	-	GP 900-004 ¹	-	-	-
CA 060-300 ¹	-				
7,4	7,4	7,4	7,4	7,4	7,4



		CVL 420	CVL 410	CV 282
Type		Tables de cuisson FlexInduction avec aérateur intégré	Tables de cuisson FlexInduction avec aérateur intégré	Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée
Largeur (cm)		87,7	87,7	80
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		CVL 420-100	CVL 410-100	CV 282-100
Cadre en inox				CV 282-110
Dimensions				
Largeur sur plan de travail (cm)		87,7	87,7	80
Profondeur d'encastrement (cm)		17,4	17,4	20,5
Poids net (kg)		24	24	20
Commande				
Commande tactile/touches		-/•	-/•	-/•
Commande TwistPad		-	-	•
Boutons dans panneau du meuble		•	•	-
Zones de cuisson/combinaisons				
Nombre de zones ou d'unités de cuisson		4	3	4
Zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200/3700W)/connectées 38x23 cm (3300/3700W)		-	-	4
Zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200/3700W)/connectées 38x24 cm (3300/3700W)		4	2	-
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W)/Ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W)/Ø 32 cm (3300, avec booster 3700 W)		-	1	-
Débit d'air selon (DIN EN 61591), puissance position 1/2/3/intensive				
Evacuation d'air (m³/h)		-	-	380/470/540/690
Recyclage avec module de recyclage CA 282-811 (m³/h)		-	-	335/415/505/620
Evacuation d'air avec AR 400-142 pour installation intérieure (m³/h)		300/440/550/640	300/440/550/640	-
Evacuation d'air avec AR 401-142 pour installation sur mur extérieur (m³/h)		310/450/560/650	310/450/560/650	-
Evacuation d'air avec AR 400-122 pour installation dans plinthe (m³/h)		290/390/510/630	290/390/510/630	-
Evacuation d'air avec AR 400-132 pour installation intérieure (m³/h)		307/419/505/610	307/419/505/610	-
Recyclage avec AR 413-122 pour installation dans plinthe (m³/h)		260/360/470/560	260/360/470/560	-
Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans meuble de cuisine (m³/h)		327/395/463/555	327/395/463/555	-
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A+ ²	A+ ²	A
Consommation d'énergie kWh/an		42,7 ²	42,7 ²	49,5
Classe d'efficacité de la ventilation		A ²	A ²	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		C ²	C ²	B
Bruit min/max niveau standard dB(A)		53/68 ²	53/68 ²	61/69
Équipement table de cuisson				
Commande électronique		•	•	•
Nombre de niveaux de sortie		12	12	17
Détection de présence des casseroles		•	•	•
Témoin de chaleur résiduelle		•	•	•
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•	•
Temps de cuisson automatique : nombre de zones		-	-	4
Chronomètre		•	•	•
Minuterie		•	•	•
Fonction Booster : nombre de zones		4	3	4
Fonction Booster pour casseroles		•	•	•
Fonction Booster pour poêles		-	-	•
Fonction FryingSensor : nombre de zones		4	3	4
Fonction Maintien au chaud		-	-	•
Sécurité enfants		-	-	•
Arrêt de sécurité		•	•	•
Fonction Mémoire		-	-	•
Menu d'options personnalisées		•	•	•
Senseur de cuisson		-	-	CA 060-300 ¹
Fonction de cuisson professionnelle		-	-	•
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm		GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm		GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm		-	GP 900-004 ¹	-
Équipement ventilation				
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Technologie de moteur		BLDC	BLDC	BLDC
Moteur		-	-	1
Puissance du moteur (W)		-	-	170
Fonctions full automatiques du système de ventilation		-	-	•
Fonction automatique		-	-	•
Arrêt différé de la ventilation (min)		•/6 min	•/6 min	•/20 min
Aspiration intermittante (min)		-	-	•/6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Témoin de saturation du filtre à charbon actif		•	•	•
Type de filtre à graisse		Metal grease filter	Metal grease filter	Cassette
Unités de filtres à graisse		1	1	1
Canal d'évacuation de graisse		-	-	•
Conduit d'évacuation en bas/sur le côté/arrière		•/•/-	•/•/-	•/-/•
Module de recyclage		Suivant le moteur	Suivant le moteur	CA 282-810 ¹
Pièce de connexion sortie d'air DN 150 conduit plat		AD 854-046 ¹	AD 854-046 ¹	CA 284-010 ¹
Branchement électrique				
Puissance totale (kW)		7,4	7,4	7,6

• en série - non disponible ¹ accessoires en option. ² les valeurs correspondent à la configuration VL 414 avec moteur AR 403-122.



	CE 291	CE 291	CE 261
Type	Tables de cuisson vitrocéramique		Tables de cuisson vitrocéramique
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan de travail			CE 291-101
Cadre inox	CE 291-111		CE 261-114
Dimensions			
Largeur (cm)	90	90	60
Commande			
TFT touch display/Twist-Pad/Commande tactile	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Boutons à l'avant du meuble/bandeau de commande intégré	-/-	-/-	-/-
Zones de cuisson / extensions			
Nombre de zones	5	5	4
Zone de cuisson Super-Quick Ø 18 cm (1800 W) / connectées convertible en zone faitout 18x41,5 cm (4400 W)	2	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 (2600 W)	-	-	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W)	1	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	1	-
Zone de cuisson Super-Quick Ø 14,5 cm (1000 W) / Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600W)	-	-	1
Zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W) / Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W)	1	1	-
Équipement			
Nombre de niveaux de sortie	17	17	17
Nombre de fonctions FryingSensor	1 x 21 cm	1 x 21 cm	-
Fonction Super-booster : nombre de zones de cuisson	2	2	1
Nombre de minuteries	5	5	4
Témoin de chaleur résiduelle	•	•	•
Sécurité enfants/Arrêt de sécurité/Sécurité pour nettoyage de l'écran	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Menu d'options personnalisées	•	•	•
Accessoires			
Poêle sensor pour zone de cuisson Ø 21 cm	GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹	-
Branchement électrique			
Puissance totale (kW)	11,1	11,1	8,3

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



Appareils d'aspiration

Groupe d'extraction Série 400	196
Système d'aspiration de table Série 400	198
Aérateur de table Série 400	200
Tables de cuisson FlexInduction avec aérateur intégré Série 400	204
Hottes îlots Série 400	208
Hottes murales Série 400	209
Moteurs Série 400	210
Ventilation de plafond Série 200	216
Aérateurs de table Série 200	218
Moteurs Série 200	219
Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée Série 200	220
Hotte îlot Série 200	224
Hottes murales Série 200	225
Hottes télescopiques Série 200	232
Groupes d'extraction Série 200	236
Configurations recommandées Série 400	238
Instructions générales d'installation	252
Configurations recommandées Série 200	254
Accessoires	259
Caractéristiques techniques	266



Groupe d'extraction Vario
Unité filtre
Evacuation extérieure ou recyclage
en combinaison avec un moteur

AC 402-181 € 1.760,-*
Inox.

Accessoires d'installation

AD 754-048 € 80,-*
Collecteur d'air DN 150 cylindrique.
Acier galvanisé.
2 x DN 150 conduits cylindriques pour
entrée d'air.
1 x DN 150 conduit cylindrique pour
sortie d'air.

AD 854-048 € 80,-*
Collecteur d'air pour conduits plats
DN 150.
Acier galvanisé avec plastic.
2 x DN 150 conduits plats pour entrée
d'air.
1 x DN 150 conduit plat pour sortie
d'air.

Accessoire en option

AA 010-810 € 640,-*
Module de recyclage avec 1 filtre à
charbon actif, pour une forte réduction
des odeurs grâce à la grande surface
de filtration.
Inox.

AA 200-110 € 95,-*
1 filtre à charbon actif pour une forte
réduction des odeurs grâce à la grande
surface de filtration.

AC 402-181

- Intégration discrète dans la cuisine
- Flexible en dimensions, en puissances et en mode de fonctionnement
- Aération de l'espace
- Groupe d'extraction Vario, composé d'une unité filtre, une unité de commande avec ou sans éclairage et une unité d'éclairage optimal
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau
- Aspiration périphérique très efficace et brevetée
- Dessous des filtres recouverts et lisses, faciles à nettoyer

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

Filtres à aspiration périphérique, lavables au lave-vaisselle.
Cadre de montage pour les tiges filetées (tiges non comprises).
Raccord rond 150 mm.

Précautions d'installation

Pour une distance à la table de cuisson de plus de 120 cm, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce, car les vapeurs de cuisson ne sont plus détectées. Pour atteindre la puissance d'aspiration de référence, il faut aérer la pièce 10 à 12 fois par heure.

Veillez vous référer aux pages 238-239 pour les configurations d'aspiration recommandées du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent.

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.

Pour le mode en recyclage 1 filtre à charbon actif KF 273-198 par module de filtre est nécessaire.

Max. 3 modules de filtre à raccorder à 1 AR 400-142.

Lorsque le moteur est monté dans le plafond ou sur un meuble, il est nécessaire de prévoir une ouverture dans le plafond ou un autre accès pour l'entretien.

Bien s'assurer durant l'installation des tuyaux pour l'évacuation d'air qu'aucun bord tranchant et qu'aucun obstacle n'obstruent le conduit.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.



Groupe d'extraction Vario

AC 482-181 € 1.175,-*
Avec éclairage.
Inox.

AC 462-181 € 950,-*
Sans éclairage.
Inox.

Accessoire en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AC 4.2-181

- Unité de commande avec l'éclairage du groupe d'extraction Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'extraction Vario

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

Télécommande infrarouge à 7 touches, touches de réserve sur l'unité de commande.

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.

Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Couleur de la lumière: 2800 K.

Eclairage halogène 2 x 20 W avec variateur d'intensité intégré.

Intensité lumineuse: 428 lux.

Précautions d'installation

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Fixation à l'unité filtre.

Données de raccordement

Puissance totale: 355 - 1160 W.

Câble électrique: 1,75 m avec fiche.



Groupe d'extraction Vario
Unité d'éclairage
Pour compléter l'unité de commande avec l'éclairage

AC 472-181 € 550,-*
Inox.

AC 472-181

- Unité d'éclairage du groupe d'extraction Vario
- Intégration individuelle de l'élément avec éclairage dans la configuration du groupe d'extraction Vario

Équipement

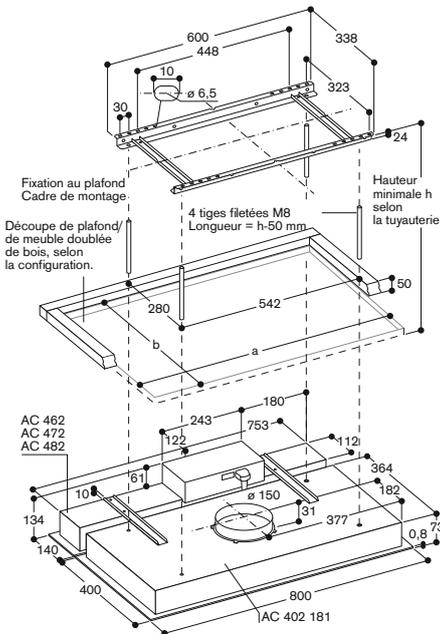
Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.
Couleur de la lumière : 2800 K.
Éclairage halogène 2 x 20 W avec variateur d'intensité intégré.
Intensité lumineuse : 428 lux.

Précautions d'installation

Veillez vous référer aux pages 238-239 pour les configurations d'aspiration recommandées du moteur indépendant et les dimensions qui en résultent.
Fixation à l'unité filtre.

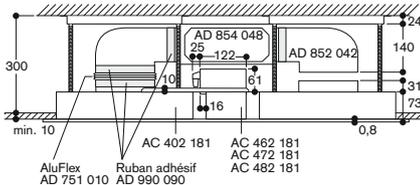
Données de raccordement

Puissance totale : 50 W.
Câble électrique : 1,75 m avec fiche.
Câble de réseau : 2 m.

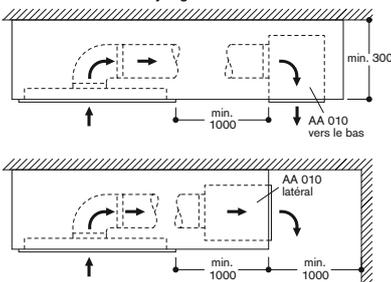


En cas de configurations multiples :
flèche du plafond dans la zone de découpe : max. + 3 mm.
Soutien nécessaire au milieu pour empêcher tout soulèvement vers le haut lors de la fixation des modules.
Les tiges filetées, les écrous et les vis de fixation au plafond nécessaires sont livrés de série.

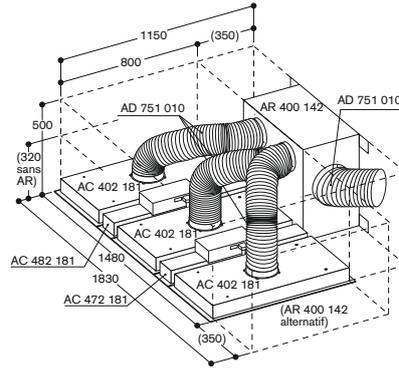
Hauteur d'installation minimale avec conduit plat LN 150



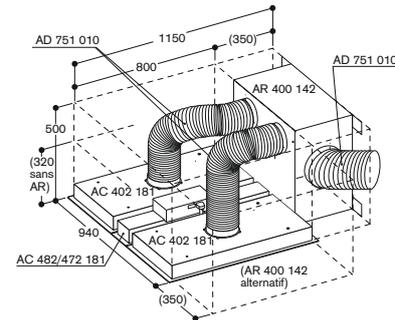
AC 402 avec module de recyclage de l'air AA 010 810



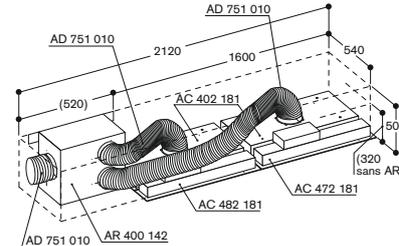
Espace requis F3-CL-L1



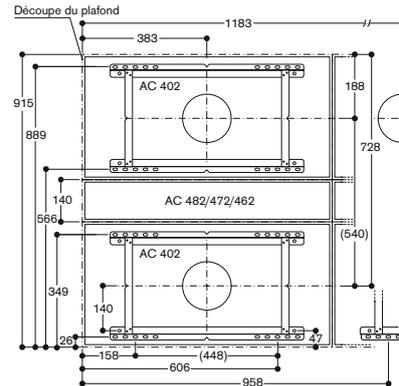
Espace requis F2-CL



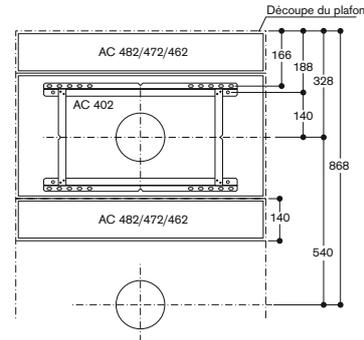
Espace requis FL2-CL-L1



AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



AC 402 Autres fixations au plafond possibles



* Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2017, TVA et Recupel incluses



Système d'aspiration de table

Evacuation d'air ou recyclage en combinaison avec un moteur externe.

AL 400-121	€	5.500,-*
Inox. Largeur 120 cm.		
AL 400-191	€	4.600,-*
Inox. Largeur 90 cm.		

Accessoires d'installation nécessaires

AD 754-045	€	100,-*
Pièce de connexion pour 2 gaines cylindriques de DN 150 mm. Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.		
AD 854-043	€	60,-*
Pièce de connexion pour 1 gaine plate DN 150 mm avec lamelles de guidage. Adapté pour AL 400, en dessous.		
AD 854-045	€	100,-*
Pièce de connexion pour gaine plate avec lamelles de guidage 2 entrées de DN 150 mm. Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.		

Accessoires d'installation

AA 010-410	€	170,-*
Grille d'aération, couleur inox, 90 cm avec fixations, extensible en hauteur par ZB 020-090.		
AA 409-401	€	120,-*
Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 90 cm. Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400. Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.		
AA 409-431	€	150,-*
Support de meuble pour la ventilation de table AL 400, 120 cm. Peut être combiné avec la ventilation de table AL 400. Recommandé pour renforcer le plan de travail, remplace le fond de l'armoire.		
AD 704-048	€	80,-*
Collecteur d'air DN 150 rond. Conduits ronds 2 x DN 150 pour apport d'air. Pour connexion de 1 x AL 400 avec AR 403/AR 413.		
AD 704-049	€	80,-*
Collecteur d'air pour conduits plats DN 150. 2 x DN 150 conduits plats pour entrée d'air. Pour la connexion de 1 x AL 400 vers le bas à AR 403 / AR 413.		

Accessoires en option

AA 400-510	€	210,-*
Interrupteur de fenêtré. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.		

AL 400-1.1

- Hotte télescopique de plan de travail, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail
- Peut être parfaitement combinée avec les autres Vario de la Série 400
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- 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 de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC de Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
3 filtres à graisse en forme de cassettes, résistants au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc chaud (3600 K), dimmable en continu.
Puissance des ampoules 4 x 20 W.
Intensité lumineuse: 191 lux.
Caches pour fermer les sorties d'air.
Éléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-142.
Classe d'efficacité énergétique A+ / A.
Consommation énergétique moyenne 45,1/49 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A / A.
Classe d'efficacité d'éclairage E / E.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C / C.
Niveau sonore min./max. 44/59 dB / 45/61 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour les moteurs correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
Raccordement des appareils respectifs via un câble réseau.

AL 400-121 (AL 400-191)

Pour un fonctionnement avec 4 (3) appareils de la Série Vario 200, 3 (2) de la Série Vario 400, ou une configuration de plan de cuisson de maximum 120 cm (92 cm) de largeur.
Puissance maximale des tables de cuisson 18 kW.
Possibilité d'installation dans un plan de travail avec une profondeur de 60 cm si table vitrocéramique CI 490. L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

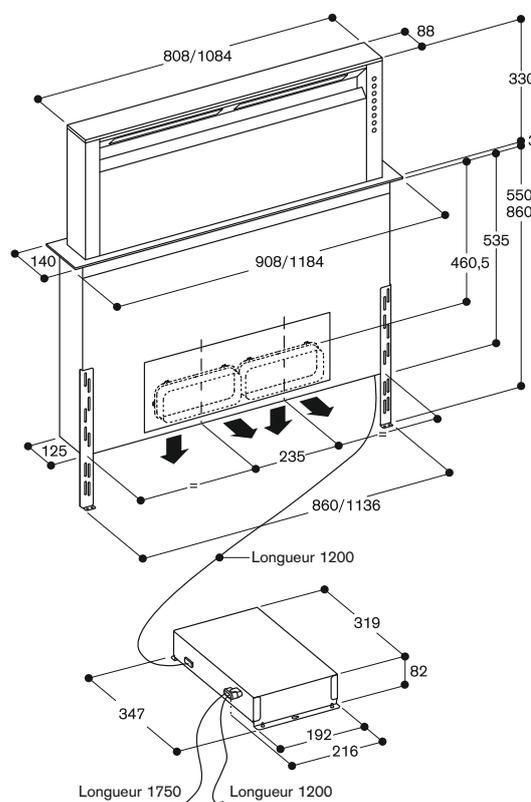
En cas d'installation du moteur dans le meuble inférieur et en combinaison avec VK ou VF, veiller à maintenir l'accessibilité aux robinets d'évacuation. L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la traverse AA 409-400/430.

Les fours qui ne dépassent pas la température maximale autorisée peuvent être combinés avec cette hotte lorsque la configuration du meuble le permet. Pour éviter les fumées lors des fritures et des cuissons grillées, se référer aux manuels des VR/VP.

Lors de l'installation d'une hotte en évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

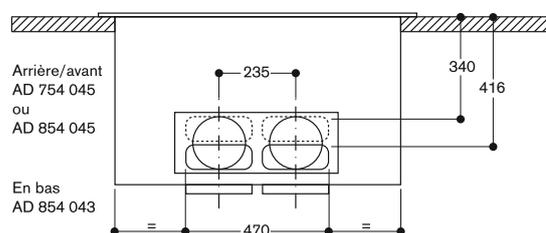
Puissance totale: 65 W.
Câble électrique: 1,7 m avec fiche.
Câble de raccordement de 1,2 m.



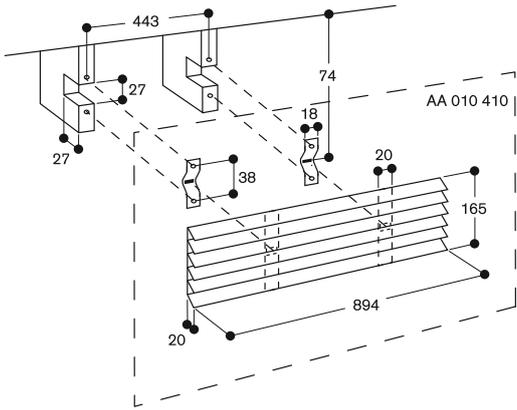
Raccord de tuyau 2 x NW 150 avant/arrière
Conduit plat avec AD 854-045
Conduit circulaire avec AD 754-045

Raccord de tuyau 2 x NW 150 en bas
Conduit plat avec AD 854-043

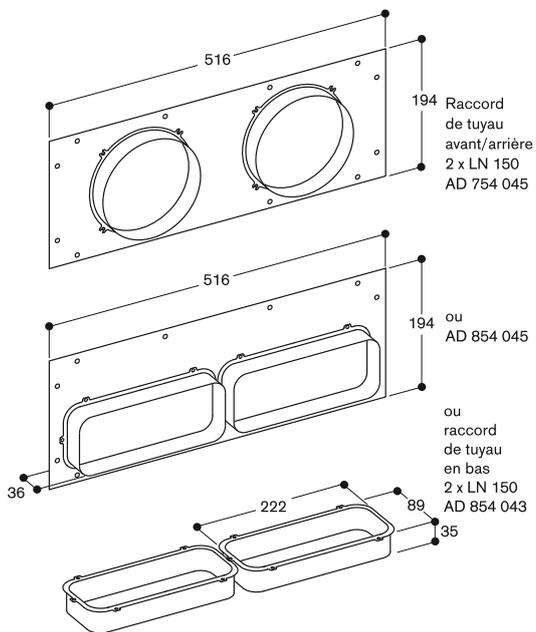
AL 400 Positions des raccords NW 150



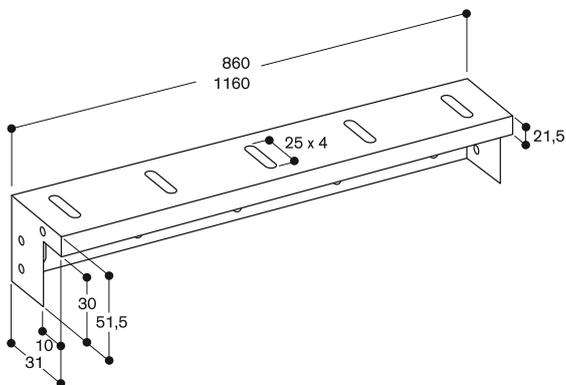
AA 010 410 Grille d'évacuation



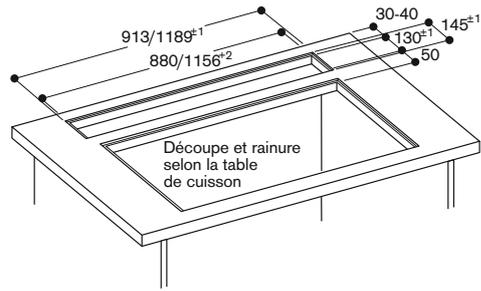
AD 754/854 045 et AD 854 043



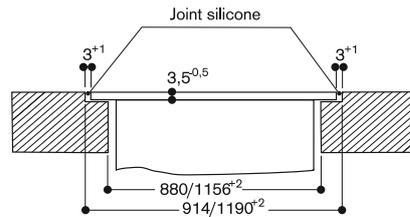
AA 409-401/431 traverse du meuble



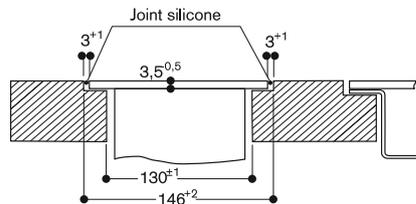
AL 400 installation à fleur de plan



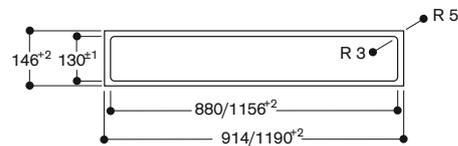
Vue de face



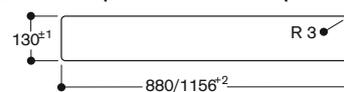
Vue de profil



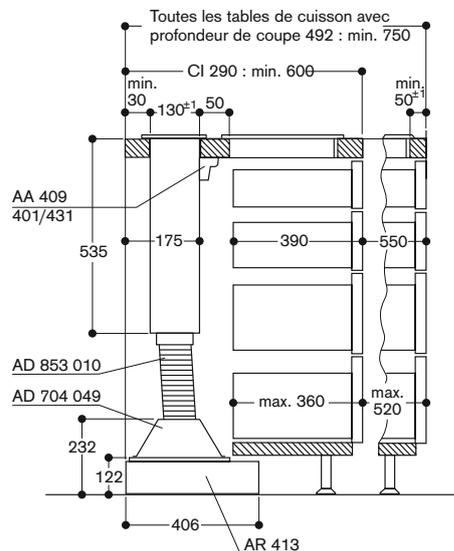
AL 400 découpe installation à fleur de plan



AL 400 découpe installation sur le plan



Section transversale du meuble bas pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413; raccordement vers le bas





Vario Aérateur Série 400 Inox

Elément de ventilation.
Extraction/recirculation d'air.
Sans moteur ni bouton de commande.

VL 414-111 € 1.195,-*

Accessoires d'installation nécessaires

AA 490-111 € 925,-*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.
Inox.

AD 724-041 € 25,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL 414.

AD 724-042 € 60,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Pour VL 414 / VL 041 / VL 040.
Un adaptateur supplémentaire AD 724-041 est nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL.

AD 854-046 € 55,-*
Système de tuyauterie plate avec ailettes conductrices. Raccord VL 414 pour DN 150 plat.

Accessoires d'installation

AS 070-001 € 60,-*
Raccord pour prolongement en cas d'installation à côté de VK ou VF.

VA 420-010 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface.

VA 420-011 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation en surface avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 420-000 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour installation à fleur de plan.

VA 420-001 € 120,-*
Bande-raccord pour combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400 pour une installation à fleur de plan avec bande d'ajustement/couvercle.

VA 450-110 € 40,-*
Bande d'ajustement en inox 11 cm.
Accessoire indispensable pour combiner plusieurs appareils Vario de la Série 400 avec au moins un couvercle afin de compenser la profondeur de l'appareil.

VL 414-110

- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Distribution flexible de la puissance, aspiration précise des vapeurs de cuisson seulement au niveau des aérateurs ouverts.
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- 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 de travail
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

Aérateur à ouverture manuelle.
L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtres à graisse métalliques avec récupérateur de graisses, lavables au lave-vaisselle.
Le fonctionnement de l'aérateur est contrôlé par sensor dès que l'un des VL 414 est ouvert.
Éléments de raccordement en option.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Consommation énergétique moyenne 42,7 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
Sécuriser l'unité de commande sur la paroi latérale du meuble de cuisine, pas au fond du meuble ni sur le sol. Il est recommandé d'installer un moteur par VL.
Largeur maximale de la plaque 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 en-dessous, plage de serrage 30-50 mm.
Lors de l'installation avec couvercle VA 440 ou de la barrette d'ajustement VA 450, il faut prévoir l'espace supplémentaire dans la profondeur.
Pour une combinaison de plusieurs Vario 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 400, une barrette de jonction VA 420 doit être insérée entre chaque appareil. Prévoir la barrette de jonction adéquate selon le type d'installation.

Accessoires en option

AA 414-010 € 50,-*
Déflecteur d'air pour combinaison avec tables de cuisson au gaz.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

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 appareils dans des découpes individuelles, laisser un espace minimum de 50 mm entre les découpes.

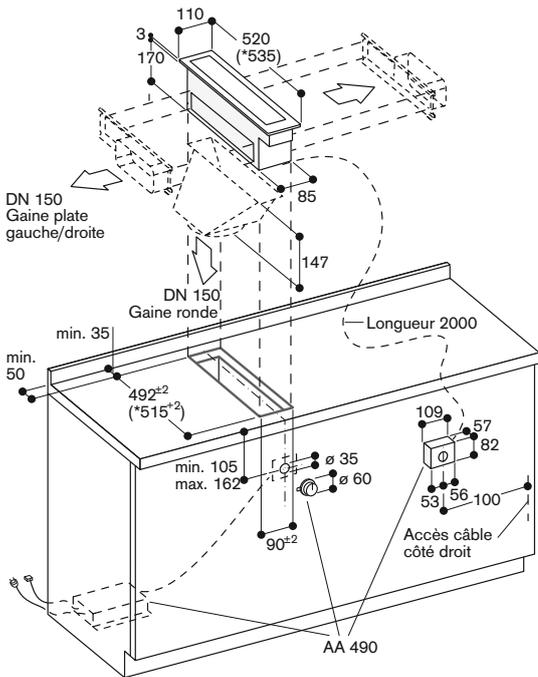
En cas d'utilisation à côté d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA 414-010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation à côté d'appareils à 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.

Données de raccordement

Câble de raccordement : 2 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

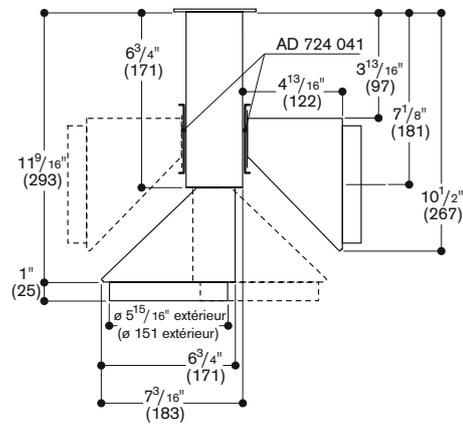


* avec barrette d'ajustement

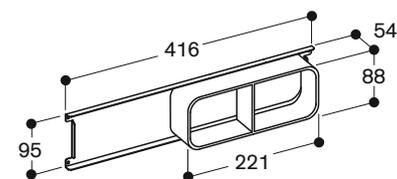
Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite
DN 150 avec AD 854 046
Raccord de tuyau gaine ronde en bas
DN 150 avec AD 724 042
Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite
DN 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

Observer les notices de montage séparées pour
- le positionnement du bouton de commande
- la configuration pour la distribution flexible du courant

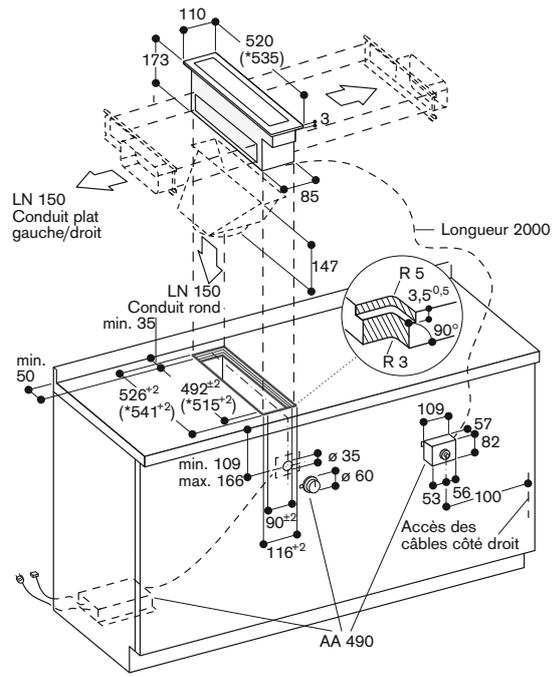
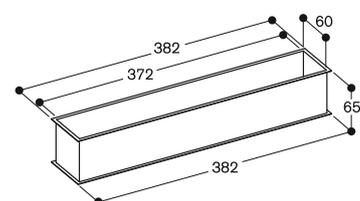
VL 414 avec AD 724 042/041



AD 854 046



AS 070-001

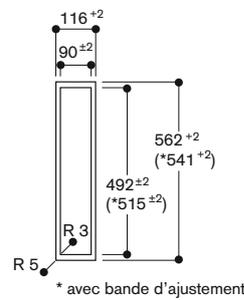


* avec joint de recouvrement

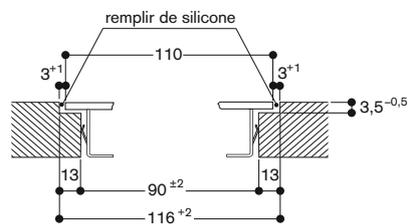
Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite
DN 150 avec AD 854-046
Raccord de tuyau Conduit rond inférieur
DN 150 avec AD 724-042
Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite
DN 150 avec AD 724-042 + AD 724-041

Les notices de montage distinctes tiennent compte
- du positionnement du bouton de commande
- de la configuration pour la distribution flexible de la puissance

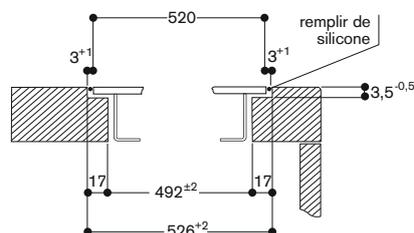
Vue du dessus



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.



Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400
Acier inox

AA 490-111 € 925,-*

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 490-111

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combiné avec les autres Vario de la Série 400
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC de Gaggenau

Commande

Bouton de commande éclairé.
Indicateurs de zone et de puissance.

Équipement

3 vitesses électroniques.
Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.
Le fonctionnement de l'aérateur est contrôlé par sensor dès que l'un des VL 414 est ouvert.

Précautions d'installation

Choix de l'emplacement en façade entre les commandes des appareils Vario, voir les différentes configurations page 117.

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.
Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 10 W.
Câble électrique: 1,8 m avec fiche.

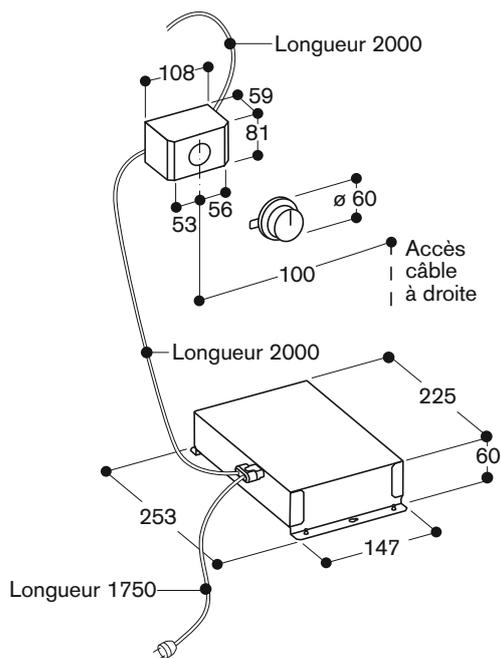




Table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400
Largeur 87,7 cm
Sans cadre pour encastrément à fleur
Evacuation d'air/recyclage
Livrée sans moteur et sans conduits pour évacuation d'air

CVL 410-100

Éléments à commander séparément :

CI 414-101	€	2.840,-*
Induction wok Série 400.		
CI 422-101	€	2.220,-*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.		
VL 410-111	€	1.195,-*
Aérateur Série 400.		
AA 490-111	€	925,-*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.		
VA 422-000	€	120,-*
Bande-raccord pour combinaison des éléments (2 pièces nécessaires).		

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation pour les conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

CVL 410-100 **NEW**

- Pour encastrément à fleur du plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéal pour le Wok original à fond arrondi, avec l'anneau Wok.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieur ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
1 zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), s'adapte automatiquement à Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et à Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performance du système de ventilation

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.
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.

Équipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Zone de cuisson 32 cm.
Fonction Wok.
Fonction FryingSensor.
Fonction booster.
Chronomètre.
Minuterie.
Menu d'options personnalisées.
Arrêt différé de l'aspiration : 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation de l'aérateur

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Consommation énergétique moyenne 42.7 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Sécurité

Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Témoin de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et l'aérateur.

Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma 'Montage des boutons de commande' (il faut une découpe 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 vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Veuillez lire les détails d'installation concernant les conduits d'évacuation d'air aux pages 248-249.

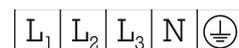
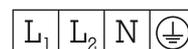
Données de raccordement

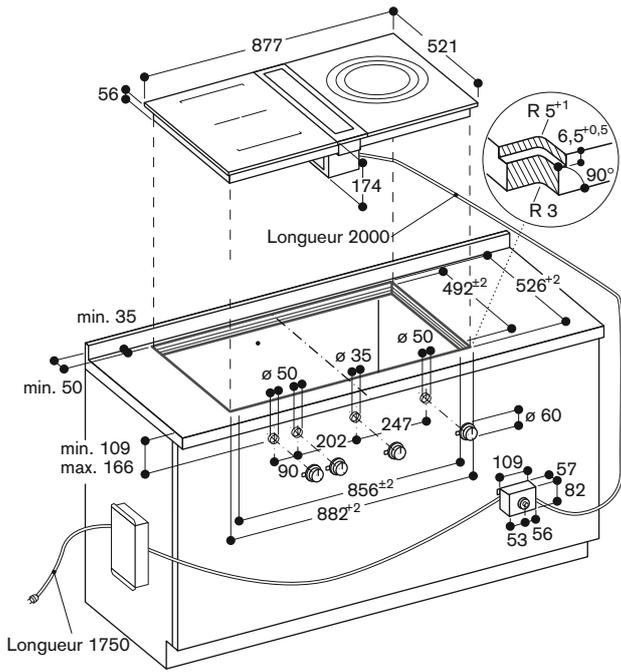
Puissance totale des tables de cuisson : 7,4 kW.

Câble de raccordement tables de cuisson : 1,5 m sans fiche.

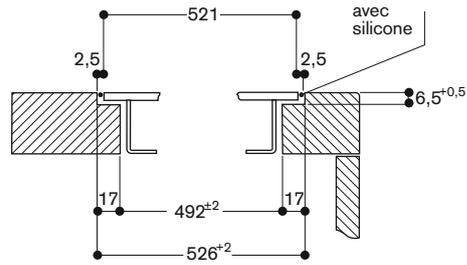
Câble de raccordement aérateur : 1,8 m avec fiche.

Câble de raccordement : 2,0 m entre aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.

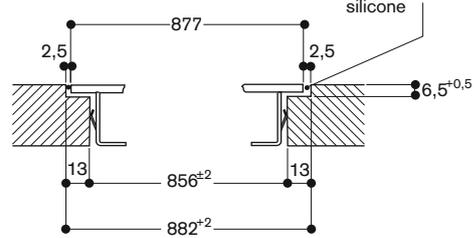




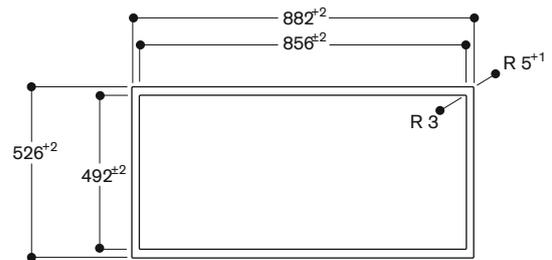
Coupe transversale



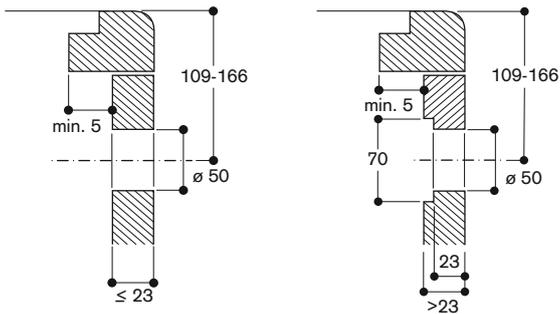
Coupe longitudinale



Vue du dessus



Tables de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410

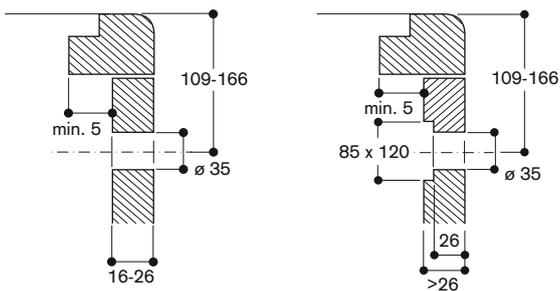




Table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400
Largeur 87,7 cm
Sans cadre pour encastrement à fleur
Evacuation d'air/recyclage
Livrée sans moteur et sans conduits pour évacuation d'air

CVL 420-100

Eléments à commander séparément :

CI 422-101 € 2.220,*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.

CI 422-101 € 2.220,*
Table de cuisson FlexInduction Série 400.

VL 410-111 € 1.195,*
Aérateur Série 400.

AA 490-111 € 925,*
Bouton de commande Vario pour aérateur Série 400.

VA 422-000 € 120,*
Bande-raccord pour combinaison des éléments (2 pièces nécessaires).

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation pour les conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

CVL 420-100 NEW

- Pour encastrement à fleur du plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle aisé des fonctions de la table de cuisson grâce au display bicolore
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau
- Evacuation extérieur ou recyclage

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).
2 zones de cuisson FlexInduction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

Performance du système de ventilation

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Commande

Bouton de commande avec indication des zones de cuisson et de marquage des puissances.

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.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Fonction FryingSensor.
Fonction booster.
Chronomètre.
Minuterie.
Menu d'options personnalisées.
Arrêt différé de l'aspiration : 6 min.
Aérateur à ouverture manuelle.
L'élément de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Données de consommation de l'aérateur

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-122.
Classe d'efficacité énergétique A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Consommation énergétique moyenne 42,7 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 56 dB/max. 68 dB position normale.

Sécurité

Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Témoin de chaleur résiduelle.
Interrupteur de sécurité.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.
Les boutons de commandes peuvent être positionnés horizontalement et alignés avec les zones de cuisson et l'aérateur.
Si l'épaisseur du panneau est supérieur à 23 mm, se référer au schéma 'Montage des boutons de commande' (il faut une découpe 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.

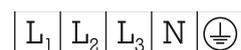
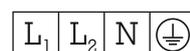
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.
Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.
La rainure doit être continue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

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil est encastrable par le dessus dans le plan de travail.

Veuillez lire les détails d'installation concernant les conduits d'évacuation d'air aux pages 248-249.

Données de raccordement

Puissance totale des tables de cuisson : 7,4 kW.
Câble de raccordement tables de cuisson : 1,5 m sans fiche.
Câble de raccordement aérateur : 1,8 m avec fiche.
Câble de raccordement : 2,0 m entre aérateur VL 410 et bouton de commande AA 490.





Hotte îlot Série 400
Largeur 100/120/160 cm

AI 442-100	€ 3.200,-*
Inox 100 cm. Sans moteur. Évacuation extérieure ou recyclage.	
AI 442-120	€ 3.350,-*
Inox 120 cm. Sans moteur. Évacuation extérieure ou recyclage.	
AI 442-160	€ 3.700,-*
Inox 160 cm. Sans moteur. Évacuation extérieure ou recyclage.	

Accessoires d'installation nécessaires

AD 442-016	€ 560,-*
Cheminée en inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus. Longueur : 620 mm.	
AD 442-026	€ 660,-*
Cheminée en inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus. Longueur : 860 mm.	
AD 442-116	€ 660,-*
Cheminée en inox pour recyclage, kit de montage inclus. Longueur : 620 mm.	
AD 442-126	€ 760,-*
Cheminée en inox pour recyclage, kit de montage inclus. Longueur : 860 mm.	

Accessoires en option

AA 400-510	€ 210,-*
Interrupteur de fenêtre. Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.	
AA 442-110	€ 180,-*
2 filtres à charbon actif, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442-810.	
AA 442-810	€ 350,-*
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration. Pour le recyclage de l'air. A combiner avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.	
AD 442-396	€ 270,-*
Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte.	

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AI 442-1.0

- Hotte professionnelle avec 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
- Filtre à chicanes incliné avec un taux d'absorption élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Évacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à chicanes, lavable au lave-vaisselle.
Éclairage LED blanc chaud (3500 K), dimmable en continu.
Puissance des ampoules 4 x 10 W.
Intensité lumineuse : 1390 lux.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-143.
Classe d'efficacité énergétique A/A/A.
Consommation énergétique moyenne 51,3/49,5/49,1 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B/B/B.
Niveau sonore min./max. 44/61 / 44/62 / 45/62 dB position normale.

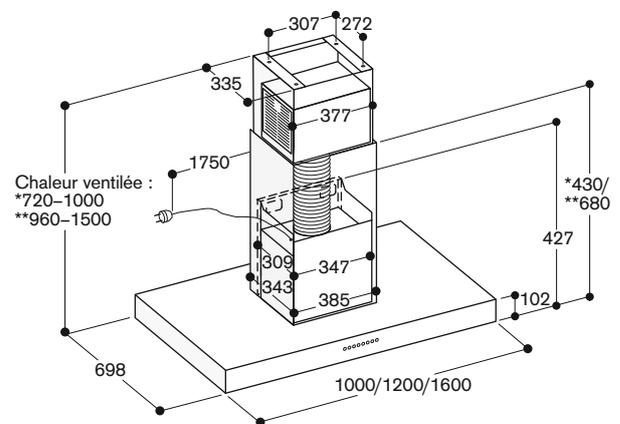
Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.
La cheminée en 2 parties doit être commandée en accessoire d'installation. Possibilité de solution sur-mesure, selon demande.
Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.
Distance minimale au-dessus d'une table à gaz : 70 cm.
Distance minimale au-dessus d'une table électrique : 60 cm.
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Des cheminées spéciales pour recyclage sont prévues à cet effet.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

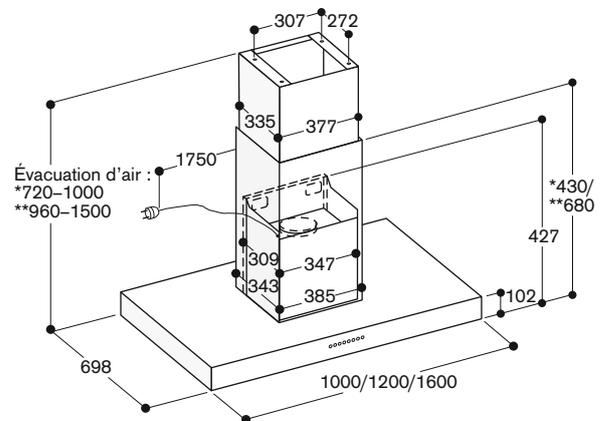
Données de raccordement

Puissance totale : 50 W.
Câble électrique : 1,8 m avec fiche.



* Avec la cheminée pour recyclage AD 442-116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour recyclage AD 442-126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



* Avec la cheminée pour évacuation AD 442-016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour évacuation AD 442-026 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



Hotte murale Série 400
Largeur 90/120/160 cm

AW 442-190 € 2.575,-*

Inox 90 cm.
Sans moteur.
Évacuation extérieure ou recyclage.

AW 442-120 € 2.850,-*

Inox 120 cm.
Sans moteur.
Évacuation extérieure ou recyclage.

AW 442-160 € 3.200,-*

Inox 160 cm.
Sans moteur.
Évacuation extérieure ou recyclage.

Accessoires d'installation nécessaires

AD 442-012 € 225,-*

Conduit d'évacuation en inox.
Longueur : 620 mm.

AD 442-022 € 275,-*

Conduit d'évacuation en inox.
Longueur : 860 mm.

AD 442-112 € 275,-*

Conduit de recyclage en inox.
Longueur : 620 mm.

AD 442-122 € 325,-*

Conduit de recyclage en inox.
Longueur : 860 mm.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*

Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 442-110 € 180,-*

2 filtres à charbon actif, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442-810.

AA 442-810 € 350,-*

Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration.
Pour le recyclage de l'air.
A combiner avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.

AD 442-392 € 250,-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AW 442-1.0

- Hotte professionnelle avec 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
- Filtre à chicanes incliné avec un taux d'absorption élevé
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Éclairage LED blanc chaud, dimmable, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Évacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

Puissance

Les niveaux de puissance dépendent du moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à chicanes, lavable au lave-vaisselle.

Éclairage LED blanc chaud (3500 K), dimmable en continu.

Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.
Puissance des ampoules 2 x 10 W / 3 x 10 W / 4 x 10 W.

Intensité lumineuse : 710/940/1140 lux.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 400-143.

Classe d'efficacité énergétique A+/A/A.
Consommation énergétique moyenne 41,6/43,3/49,8 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A/A/A.

Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.

Classe d'efficacité du filtre à graisse A/B/B.

Niveau sonore min./max. 47/63 / 47/64 / 47/63 dB position normale.

Précautions d'installation

Pour les moteurs indépendants correspondants pour recyclage ou évacuation de l'air, veuillez consulter le tableau à la page 253.

La cheminée en 2 parties doit être commandée en accessoire d'installation.

Possibilité de solution sur-mesure, selon demande.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Distance minimale au-dessus d'une table à gaz : 70 cm.

Distance minimale au-dessus d'une table électrique : 60 cm.

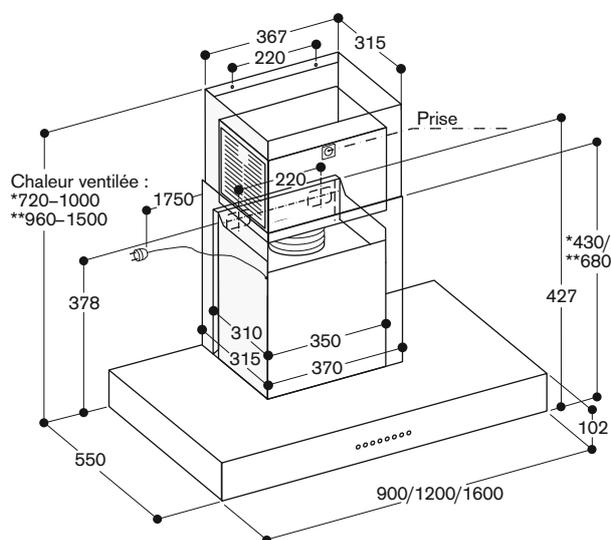
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Des cheminées spéciales pour recyclage sont prévues à cet effet.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

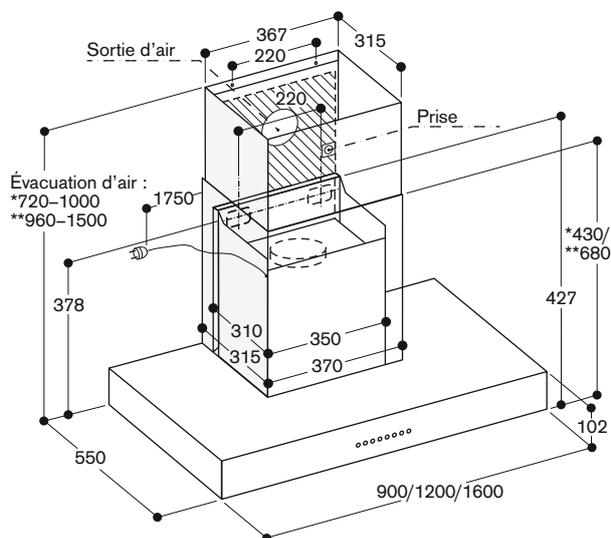
Puissance totale : 30 W.

Câble électrique : 1,8 m avec fiche.



* Avec la cheminée pour recyclage AD 442-112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour recyclage AD 442-122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



* Avec la cheminée pour évacuation AD 442-012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

** Avec la cheminée pour évacuation AD 442-022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc
Montage intérieur
Evacuation extérieure

AR 400-142 € 1.325,-*
Puissance max. 830 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 400-142

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 670/830 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans brosse (BLDC) extrêmement efficace.

Caisson métal, plaqué zinc.

Pièce de raccord pour tuyau côté aspiration: 1 x DN 150 rond, 4 x DN 150 rond.

Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 rond.

Clapet pour fermeture pour l'entrée d'air.

Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils sans moteur de la Série 400.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Installation dans une armoire: possible dans des zones avec une double extension de hauteur ou sur le sol avec une découpe dans le fond de l'armoire. Un socle sans panneau est possible.

Une installation dans une pièce séparée permet un niveau sonore réduit dans la cuisine.

Pour installation dans la cave ou une pièce adjointe, veuillez consulter l'information d'installation à la page 244.

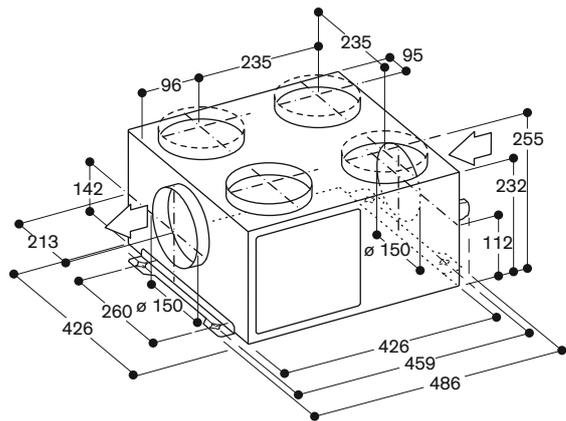
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 240 W.

Câble électrique: 1,8 m avec fiche.

Câble de réseau: 5 m.





Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc
Montage intérieur
Evacuation extérieure

AR 400-143 € 970,-*
Puissance max. 970 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 400-143

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et économe en espace dans la cheminée du AJ/AW 442

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure : 640/970 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

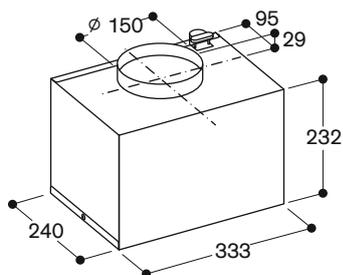
3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive.
Technologie d'aspiration avec moteur sans brosse (BLDC) extrêmement efficace.
Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau du bruit.
Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air : 1 x DN 150 rond.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec les appareils sans moteur AJ/AW 442.
Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.
Installation dans la cheminée du AJ/AW 442.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale : 230 W.
Câble de raccordement et de réseau compris dans l'emballage.





Moteur externe Série 400
Caisson en inox
Montage sur mur extérieur
Evacuation extérieure

AR 401-142 € 1.560,-*
Puissance max. 910 m³/h.

Accessoires d'installation nécessaires

AD 702-052 € 110,-*
Conduit télescopique mural DN 200
rond.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils
sans moteur de la Série 400.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AR 401-142

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique
selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 720/910 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent
des appareils sans moteur, voir tableau
pages 272-273.

Equipement

3 niveaux de puissance contrôlée élec-
troniquement et une vitesse intensive.
Technologie d'aspiration avec moteur
sans brosse (BLDC) extrêmement
efficace.

Isolation acoustique incluse pour une
réduction maximale du niveau du bruit.
Caisson en inox.

Pièce de raccord pour tuyau côté
aspiration de l'air: 1 x DN 200 rond.
Armature pour installation sur un mur
extérieur incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils
sans moteur de la Série 400.

Raccordement des appareils respectifs
via un câble de réseau.

Installation dans une zone extérieure
permet un niveau de bruit réduit dans
la cuisine.

Installation sur un mur extérieur.

La boîte de commande doit être installée
à l'intérieur de la maison.

Température autorisée pour l'installation
de la boîte de commande: de -25 à 60°C.

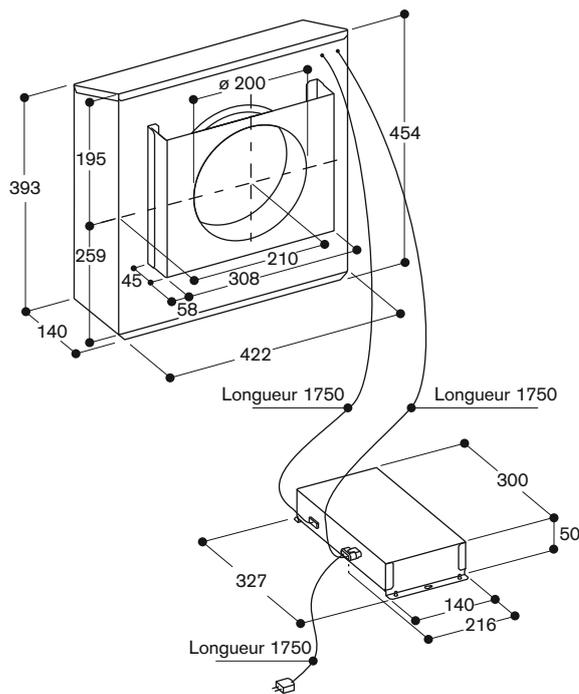
Lors de l'installation d'une hotte en
mode évacuation et d'un feu ouvert
raccordé à une cheminée, il est indis-
pensable de prévoir un interrupteur de
sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 180 W.

Câble électrique: 1,8 m avec fiche.

Câble de réseau: 5 m.





Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc
Montage intérieur
Evacuation extérieure

AR 400-132** € 969,-*
Puissance max. 780 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

AA 754-047 € 69,-*
Pièce de raccord pour 2 x DN 150 rond.
Pièce de raccord de rechange pour moteur AR 400-132 et AR 400-732.

** Disponible à partir novembre 2018.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 400-132 **NEW**

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation acoustique brevetée

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 680/780 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

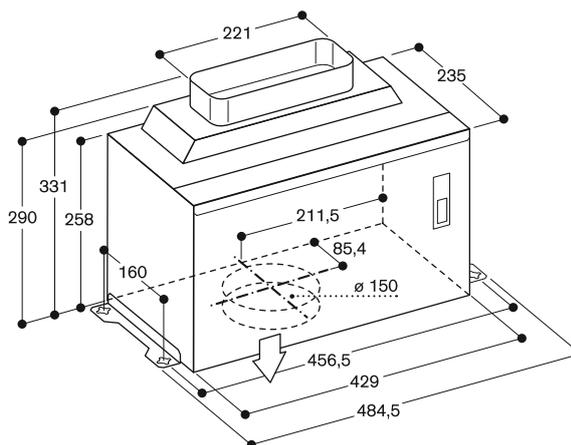
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosse très efficace.
Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau du bruit.
Caisson métal, plaqué zinc.
Raccordement du côté de l'entrée d'air: 1 x DN 150 conduit plat.
Raccordement du côté de la sortie d'air: 1 x DN 150 conduit rond.
Couvercle de réserve pour raccord du côté de l'entrée d'air 1 x DN 150 rond livrée de série ou 2 x DN 150 rond à commander en accessoire.
Armature pour installation au plafond ou sur le fond du meuble comprise.

Précautions d'installation

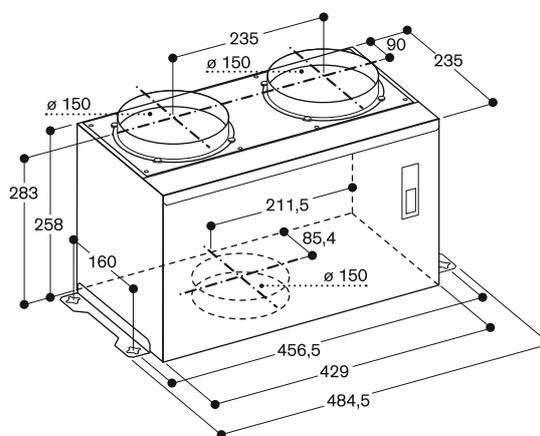
Moteur en combinaison avec appareils sans moteur de la Série 400.
Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.
Une installation dans une pièce séparée permet un niveau sonore réduit dans la cuisine.
Pour installation dans la cave ou une pièce adjointe, veuillez consulter l'information d'installation à la page 247.
Installation dans le meuble en position verticale ou horizontale, selon la direction souhaitée des tuyaux d'évacuation. Une découpe dans le fond du meuble est nécessaire.
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 170 W.
Câble électrique: 1,8 m avec fiche.
Câble de réseau: 5 m.



AD 754-047 et AR 400-132





Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc
Montage dans meuble de cuisine
Recyclage

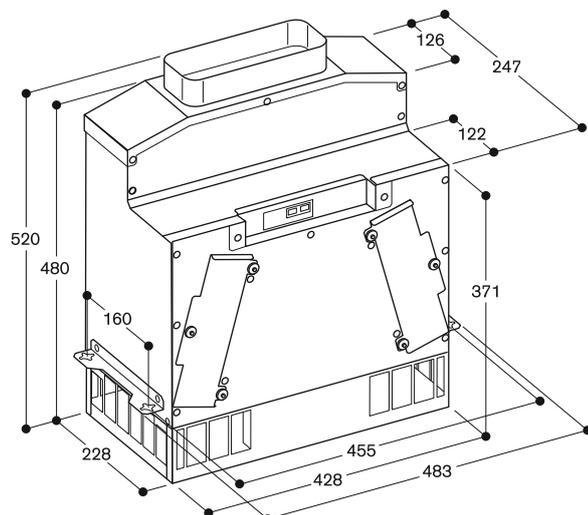
AR 410-110 € 1.269,-*
Puissance max. 665 m³/h.

Accessoires en option

AA 410-110 € 195,-*
2 filtres à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410-110.

AA 410-112 € 465,-*
2 filtres à charbon actif régénérables.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec moteur AR 410-110
et AR 410-710.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.



AR 410-110 NEW

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation acoustique brevetée

Puissance

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.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans broches très efficace.
Isolation acoustique incluse pour une réduction maximale du niveau de bruit.
Caisson métal, plaqué zinc.

Raccordement du côté de l'entrée d'air: 1 x DN 150 conduit plat.
Livré avec armature pour installation dans le fond du meuble.
2 filtres à charbon actif compris.

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.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils sans moteur de la Série 400.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

Installation dans meuble possible avec une découpe dans le fond du meuble ou derrière le meuble si le moteur est posé au sol. Veuillez vous référer aux conseils d'installation page 247.

Pour remplacer le filtre, le moteur doit être accessible.

Données de raccordement

Puissance totale: 170 W.
Câble électrique: 1,8 m avec fiche.
Câble de réseau: 5 m.



Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc.
Installation derrière une plinthe
Evacuation extérieure

AR 403-122 € 969,-*
Puissance max. 890 m³/h.

Accessoires en option

AA 400-510 € 210,-*
Interrupteur de fenêtre.
Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AR 403-122

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte derrière plinthe avec une hauteur de 10 cm

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Extraction d'air: 730/890 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Équipement

3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive.
Technologie d'aspiration avec moteur sans broches (BLDC) extrêmement efficace.

Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de raccord pour tuyau côté entrée d'air: 1 x DN 150 rond.
Pièce de raccord pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 conduit plat.
Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec appareils sans moteur de la Série 400.

Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.

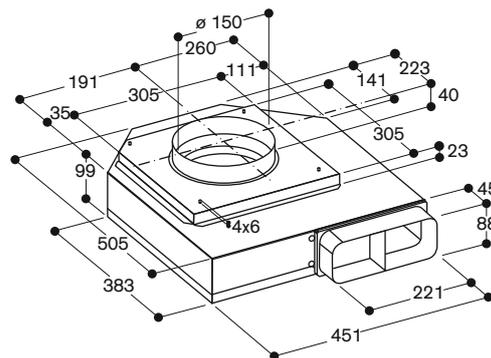
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.

Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 704-047, AD 854-047).
Pour installation dans la cave ou une pièce adjointe, veuillez consulter l'information d'installation à la page 246.

Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un appel d'air frais pour la hotte.

Données de raccordement

Puissance totale: 180 W.
Câble électrique: 1,8 m avec fiche.
Câble de réseau: 2 m.





Moteur externe Série 400
Caisson métal, plaqué zinc.
Montage intérieur
Recyclage

AR 413-122 € 1.250,-*
Puissance max. 760 m³/h.

Accessoires d'installation nécessaires

AA 010-410 € 170,-*
Grille de ventilation pour installation en recyclage.

Couleur inox, 90 cm, éléments de fixation inclus, réglable en hauteur.

Accessoires en option

AA 413-110 € 185,-*
2 filtres à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration. Pour moteur dans socle AR 413-121/122.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 413-122

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte dans un socle avec une hauteur de 10 cm
- Parfait pour les îlots de cuisine

Puissance

Puissance position 3/intensif :
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Puissance en recyclage : 620/760 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau pages 272-273.

Equipement

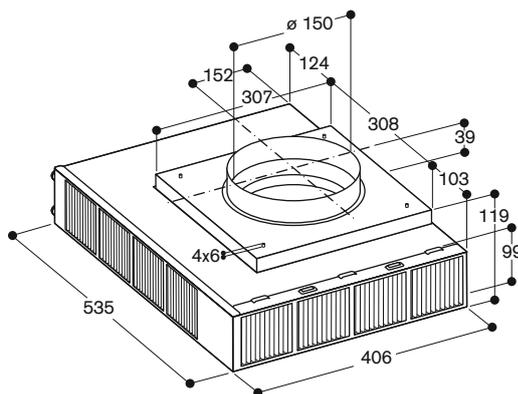
3 niveaux de puissance contrôlée électroniquement et une vitesse intensive. Technologie d'aspiration avec moteur sans broches (BLDC) extrêmement efficace.
Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de raccord pour tuyau côté entrée d'air : 1 x DN 150 rond.
Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.
2 filtres à charbon actif compris.

Précautions d'installation

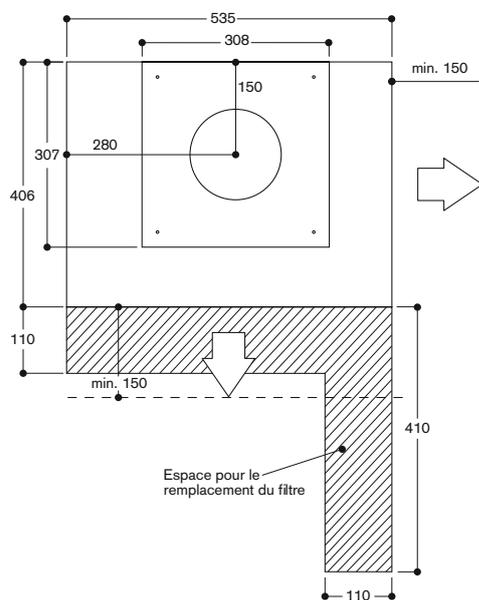
Moteur en combinaison avec appareils sans moteur de la Série 400.
Raccordement des appareils respectifs via un câble de réseau.
Installation possible dans le socle avec découpe dans la plinthe du meuble pour l'évacuation de l'air.
Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 754-048, AD 854-048).
Interval de remplacement du filtre : 1 à 1,5 fois par an, en fonction de la fréquence de cuisson.
Il est impératif de pouvoir enlever la plinthe pour remplacer le filtre.
Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant : 15 cm.

Données de raccordement

Puissance totale : 180 W.
Câble électrique : 1,8 m avec fiche.
Câble de réseau : 2 m.



Vue de dessus





Ventilation de plafond Série 200
Largeur 120 cm
Recyclage

AC 231-120 € 3.900,-*
Inox et verre 120 cm

Accessoire en option

AA 200-120 € 460,-*
Filtre à charbon actif.
Pour recyclage.
Peut être combiné avec ventilation de plafond AC 231.

AC 231-120

- Installation simple et rapide directement au plafond
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse et facile à nettoyer
- Eclairage LED indirect, avec variateur d'intensité
- Recyclage

Puissance

Puissance position 3 / intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Recyclage :

780 / 850 m³/h.
70 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande comprise dans l'emballage.

Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.

Arrêt différé de l'aspiration, 15 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Filtre à charbon actif livré dans l'appareil. Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtre à charbon actif régénérable jusqu'à 4 fois.

Corps en inox et couvercle des filtres en verre de couleur Gaggenau Argent.

Eclairage LED indirect (4000 K), avec variateur d'intensité.

Puissance des ampoules 2 x 6 W.

Intensité lumineuse : 14 lx.

2 moteurs haute performance.

Données de consommation

Niveau sonore min. 57 dB / max. 70 dB position normale.

Précautions 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.

Intermittence de remplacement du filtre :

1 an selon la fréquence d'utilisation.

Distance minimale recommandée entre ouvertures des filtres et du mur : 100 cm.

Distance minimale au-dessus d'une table à gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'une table électrique : 55 cm.

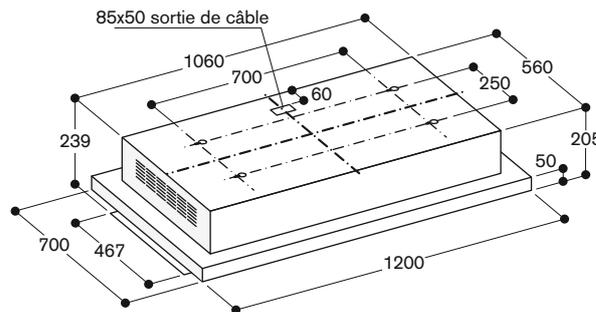
Distance maximale au-dessus d'une table de cuisson 150 cm.

Poids de l'appareil : ± 35 kg.

Les vapeurs ne pourront pas être capturées efficacement si la ventilation de plafond est positionnée trop haut. La table de cuisson ne peut pas être plus large que la ventilation de plafond. Pour une extraction de vapeurs optimale, la ventilation de plafond doit recouvrir au moins la table de cuisson. Elle ne peut pas être combinée avec VF, VR, VP.

Données de raccordement

Puissance totale : 192 W.
Prévoir un câble d'alimentation.





Ventilation de plafond Série 200
Largeur 90 cm
Evacuation d'air ou recyclage

AC 250-190 € 2.245,-*
Inox 90 cm

Accessoires en option

AA 010-810 € 640,-*

Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Inox.

Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.

Comprend le panneau design, la fixation murale, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et 2 clips de serrage.

Connexion du tuyau sur l'avant, les côtés ou sur le dessus.

AA 200-110 € 95,-*

1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-810.

AC 250-190

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration tangentielle
- Dessous lisse et facile à nettoyer
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air :

570 / 780 m³/h.

64 / 71 dB (A) re 1 pW.

50 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage :

500 / 570 m³/h.

65 / 72 dB (A) re 1 pW.

51 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande comprise dans l'emballage.

Fonction d'aspiration intermittente, 10 min.

Arrêt différé de l'aspiration, 10 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Couvercles de filtres en inox.

Lumière 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 avec moteur BLDC sans broches très efficace.

Raccord cylindrique 150 mm.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique moyenne 58,2 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A.

Classe d'efficacité d'éclairage A.

Classe d'efficacité du filtre à graisse E. Niveau sonore min. 49 dB / max. 64 dB position normale.

Précautions d'installation

Installation dans un plafond suspendu.

L'installation sécurisée de l'appareil nécessite une structure de fixation adéquate. Ne jamais fixer directement l'appareil sur des dalles de placo-plâtre ou des matériaux de construction légers similaires.

Distance recommandée minimale entre la hotte et le module filtre externe : 100 cm.

Pour le mode recyclage, un module filtre externe est obligatoire.

Distance minimale au-dessus d'une table à gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'une table électrique : 55 cm.

Distance maximale au-dessus d'une table de cuisson 150 cm.

Bien s'assurer durant l'installation de l'évacuation qu'aucune courbe et qu'aucun obstacle n'obstruent la conduite.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

Poids de l'appareil : ± 14 kg.

Les vapeurs ne pourront pas être capturées efficacement si la ventilation de plafond est positionnée trop haut.

La table de cuisson ne peut pas être plus large que la ventilation de plafond.

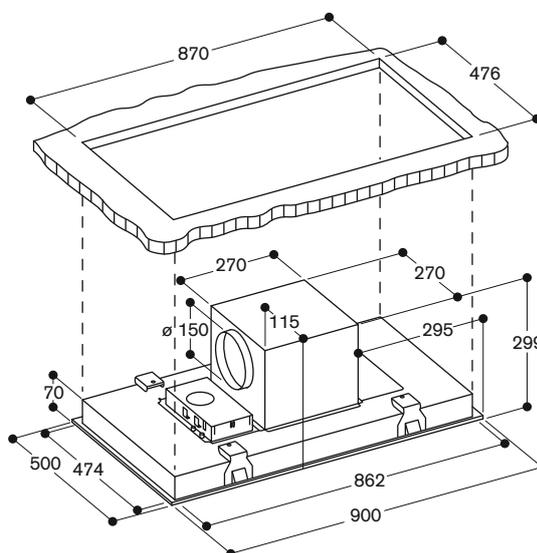
Pour une extraction de vapeurs optimale, la ventilation de plafond doit recouvrir au moins la table de cuisson.

Elle ne peut pas être combinée avec VF, VR, VP.

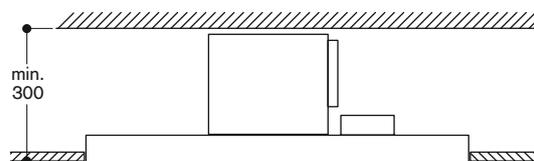
Données de raccordement

Puissance totale : 279 W.

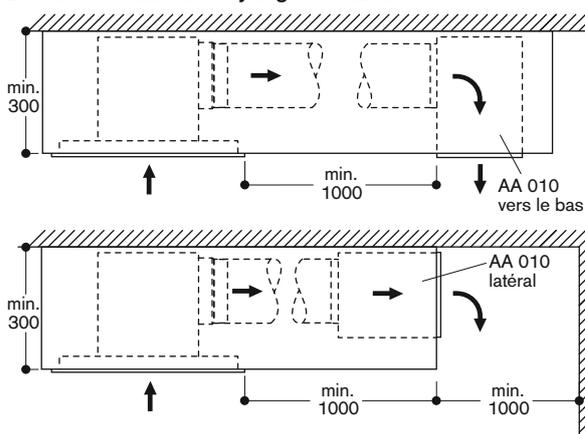
Câble électrique : 1,3 m avec fiche.



Vue latérale



AC 250 avec module de recyclage de l'air AA 010-810





Vario aérateur pour plan de travail Série 200

En combinaison avec un moteur indépendant AR 403 lors d'évacuation AR 413 lors de recyclage.

VL 041-115 € 925,-*
Élément de commande.
Inox/inox.
Évacuation/recyclage.

VL 040-115 € 875,-*
Élément complémentaire.
Inox/inox.
Évacuation/recyclage.

Accessoires d'installation nécessaires

AD 724-041 € 25,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL 414.

AD 724-042 € 60,-*
Pièce de connexion pour conduit cylindrique DN 150.
Pour VL 414 / VL 041 / VL 040.
Un adaptateur supplémentaire AD 724-041 est nécessaire pour l'installation vers la droite ou la gauche du VL.

AD 854-046 € 55,-*
Système de gaines d'évacuation plates, avec des lamelles de guidage de l'air. Raccord VL 414 et VL 040/VL 041 pour tuyau plat DN 150.
Permet aux gaines longues de maintenir une haute efficacité grâce aux profils arrondis et aux lamelles de guidage de l'air situées dans les angles.
Hauteur d'installation compacte, même si DN 150, permettant une installation dans le sol.

Accessoires d'installation

AS 070-001 € 60,-*
Entretoise nécessaire pour l'installation avec VK ou VF.

LS 041-001 € 50,-*
Déflecteur qui permet d'éviter l'aspiration de la flamme lorsqu'il est juxtaposé à une table au gaz.

VV 200-014 € 70,-*
Joint de jonction en inox en combinaison avec d'autres appareils des Vario de la Série 200.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

VL 04.-1.4

- Aérateur de table, intégré dans le plan de travail
- Aspiration optimale sur le plan de travail
- Planification et installation minimale lors du recyclage

Puissance

Débit d'air maximal en raccord avec un moteur indépendant.

Équipement

Élément de commande avec commutateur. 4 modes de puissances.
Grille, facile à l'entretien.
Filtre métallique à graisse.
Pièce de raccordement vers conduit n'est pas comprise.

Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403-121.

Classe d'efficacité énergétique B.
Consommation énergétique moyenne 70 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation B.
Classe d'efficacité du filtre à graisse D.
Niveau sonore min. 52 dB / max. 67 dB position normale.

Précautions 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.

Vous trouverez les configurations conseillées des aérateurs Vario en combinaison d'un moteur indépendant et leurs accessoires nécessaires aux pages 254-256.

Mesure max. de la table de cuisson entre les deux VL : 60 cm.

Lors d'une installation à côté d'appareils à gaz, il est nécessaire de placer le déflecteur d'air LS 041-001 pour assurer la performance maximale de la table de cuisson. Lors d'une installation à côté d'appareils à gaz il est interdit d'utiliser des conduits plats pour le raccordement avec le moteur.

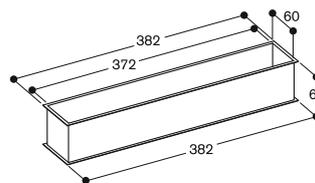
Si le déflecteur d'air LS 041-001 est installé, la poêle à wok ne peut être utilisé.

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.

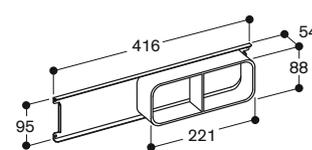
Données de raccordement

Câble d'alimentation : 1,5 m avec fiche.

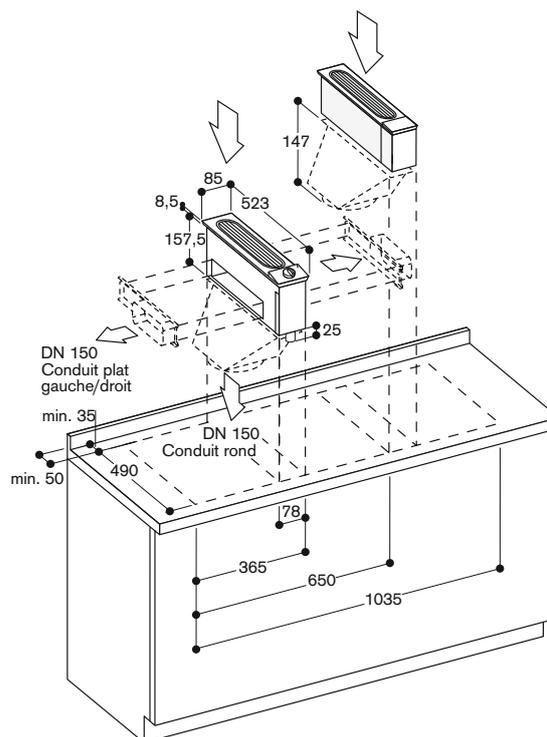
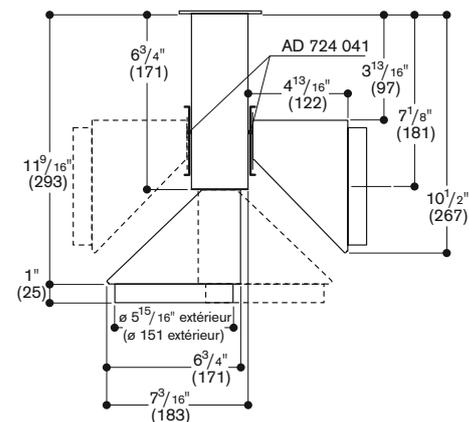
AS 070-001



AD 854-046



VL 040/041 avec AD 724 042/041



Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite DN 150 avec AD 854 046

Raccord de tuyau Conduit rond inférieur DN 150 avec AD 724 042

Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite DN 150 avec AD 724 042 + AD724 041



Moteur externe Série 200
Caisson métal, plaqué zinc.
Installation derrière une plinthe
Evacuation extérieure

AR 403-121 € 950,-*

Puissance max. 764 m³/h.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 403-121

- Moteur externe puissant, à combiner avec les aérateurs VL 040/VL 041 de la Série 200
- Installation compacte derrière plinthe avec une hauteur de 10 cm

Puissance

Puissance position 3/intensif:
Débit d'air selon norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Evacuation extérieure: 764/908 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau page 276.

Equipement

4 niveaux de puissance.
Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de connexion pour tuyau côté entrée d'air: 1 x DN 150 rond.
Pièce de connexion pour tuyau côté sortie d'air: 1 x DN 150 conduit plat.
Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec aérateur de table sans moteur VL 040/041.
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).
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation et d'un feu ouvert raccordé à une cheminé, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

Puissance totale: 200 W.
Câble électrique: 1,8 m



Moteur externe Série 200
Caisson métal, plaqué zinc.
Montage intérieur
Recyclage

AR 413-121 € 1.175,-*

Puissance max. 761 m³/h.

Accessoires d'installation

AA 010-410 € 170,-*

Grille d'aération, couleur inox, 90 cm avec fixations, extensible en hauteur.

Accessoires en option

AA 413-110 € 185,-*

2 filtres à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface de filtration. Pour moteur dans socle AR 413-121/122.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AR 413-121

- Moteur externe puissant, à combiner avec les aérateurs VL 040/VL 041 de la Série 200
- Installation compacte dans un socle avec une hauteur de 10 cm

Puissance

Puissance position 3/4:
Débit d'air selon la norme DIN 61591.
Niveau sonore et pression acoustique selon type d'installation.

Puissance en recyclage: 638/761 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent des appareils sans moteur, voir tableau page 276.

Equipement

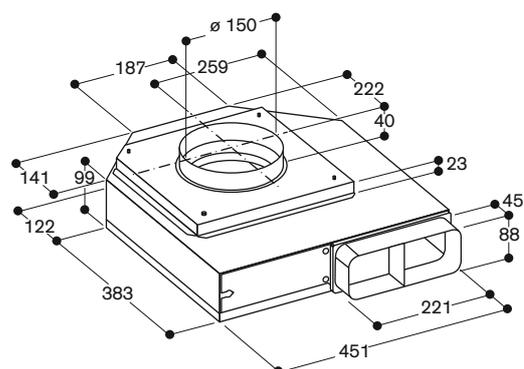
4 niveaux de puissance.
Caisson métal, plaqué zinc.
Pièce de connexion pour tuyau côté entrée d'air: 1 x DN 150 rond.
Armature pour installation au plafond ou à la paroi d'une armoire incluse.
2 filtres à charbon actif compris.

Précautions d'installation

Moteur en combinaison avec aérateur de table sans moteur VL 040/041.
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).
Interval de remplacement du filtre: 1-1,5 an en fonction de la fréquence de cuisson.
Il est impératif de pouvoir enlever la plinthe pour remplacer le filtre.
Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire si il n'y pas de grille de ventilation directement devant: 15 cm.

Données de raccordement

Puissance totale: 200 W.
Câble électrique: 1,8 m



Vue de dessus

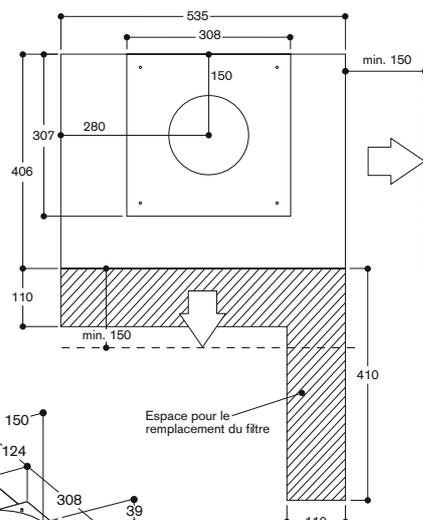




Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée surface
Largeur 80 cm
Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
Evacuation extérieur ou recyclage

CV 282-100 € 4.250,-*

Accessoires d'installation nécessaires

CA 282-811 € 325,-*
Module de recyclage.

CA 284-011 € 116,-*
Pièce de connexion conduit plat.

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
Plaque à grill en fonte.
Antiadhésif.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*
Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*
Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

CA 282-110 € 135,-*
1 filtre à charbon actif avec taux d'absorption élevé grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage CA 282-810.

CV 282-100

- Sans cadre pour encastrément à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec taux d'absorption élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif: conduits intégrés dans l'armoire inférieure pour un gain de place ainsi qu'un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Puissance du système de ventilation

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:
530/690 m³/h.
66/75 dB (A) re 1 pW.
54/63 dB (A) re 20 µPa."

"Recyclage:
480/600 m³/h.
67/75 dB (A) re 1 pW.
55/64 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs en recyclage de 85%.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Commande entièrement électronique à 17 niveaux de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction 'garder 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.
Aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé contrôlé par sensor.
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage.
Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne 57,4 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B.
Niveau sonore min. 58 DB/max. 66 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir à débordement, capacité de 2 litres, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Détection du filtre à graisse.

Précautions d'installation

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis.
La profondeur totale des tiroirs peut être utilisée à partir de 70 cm.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Le système de conduits pour évacuation ou pour recyclage de l'air doit être commandé séparément en tant qu'accessoire en option.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 23 kg.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

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.

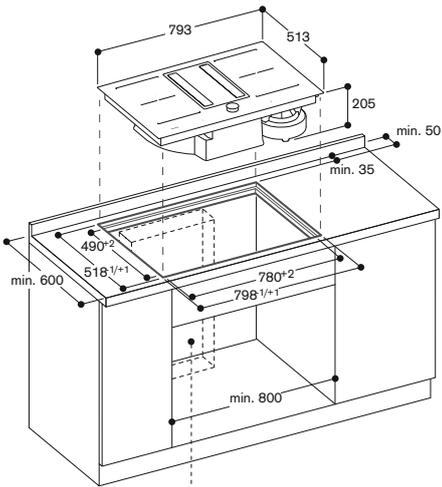
La rainure doit être continue et de niveau, pour assurer une installation uniforme des appareils sur le joint. Ne pas utiliser de joints de garnissage par le dessous.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Pièce de connexion pour évacuation extérieure: conduit plat Ø 150 mm.

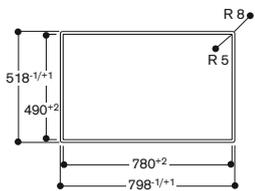
Données de raccordement

Puissance totale: 7,6 kW.
Câble électrique: 1,2 m sans fiche.

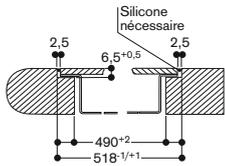


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

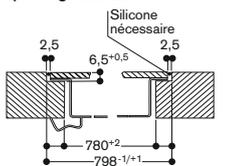
Vue du dessus



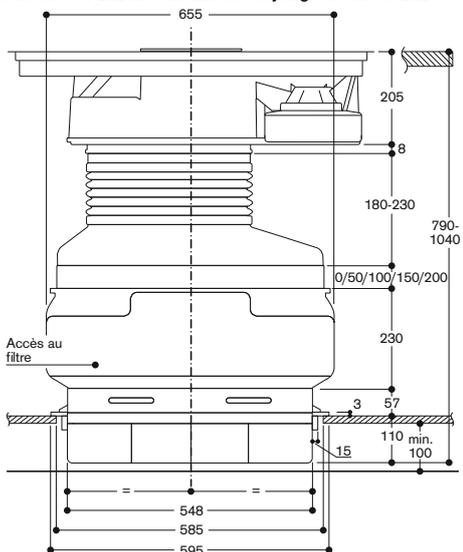
Coupe transversale



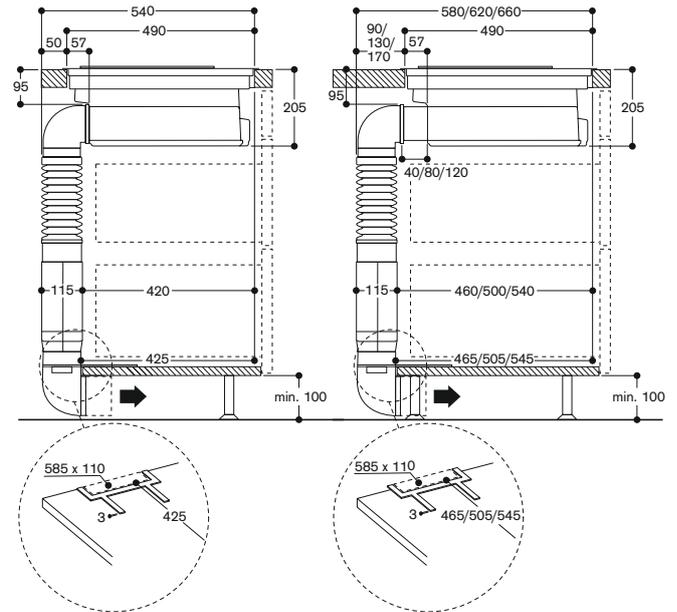
Coupe longitudinale



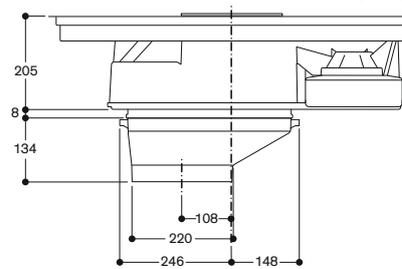
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de côté CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de face CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010



Vue de côté CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010

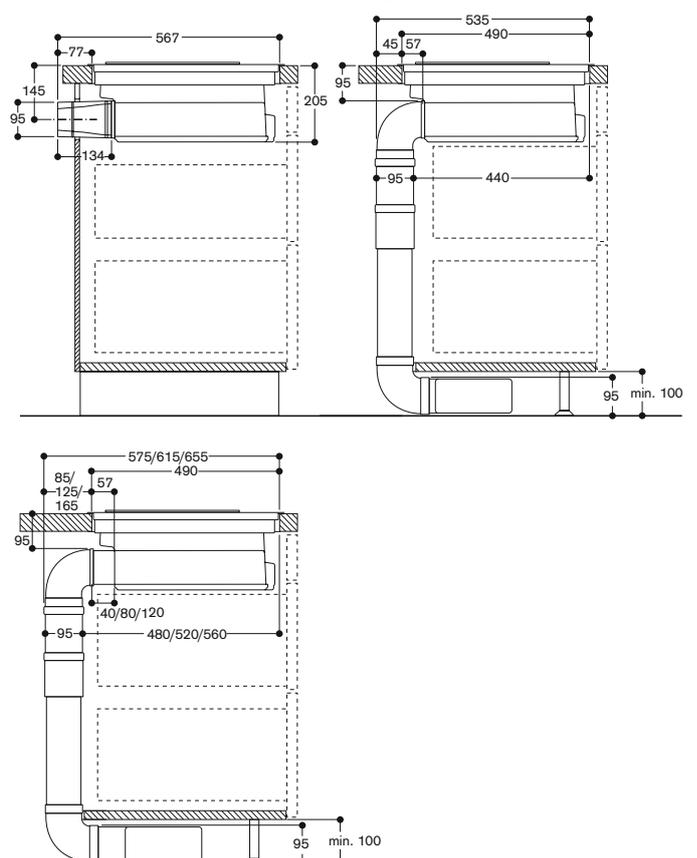




Table de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée surface
Largeur 80 cm
Cadre en inox
Evacuation extérieur ou recyclage

CV 282-110 € 4.250,-*

Accessoires d'installation nécessaires

CA 282-811 € 325,-*
Module de recyclage.

CA 284-011 € 116,-*
Pièce de connexion conduit plat.

Accessoires en option

CA 051-300 € 370,-*
Teppan Yaki en matériau multicouches.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 052-300 € 260,-*
Plaque à gril en fonte.
Antiadhésif.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 060-300 € 150,-*
Senseur de cuisson pour réglage de la température dans casseroles.
Pour table de cuisson FlexInduction.

CA 230-100 € 115,-*
Bouton magnétique, noir.

GP 900-001 € 100,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 15 cm.

GP 900-002 € 110,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 18 cm.

GP 900-003 € 130,-*
Poêle inox pour zone de cuisson avec fonction frying sensor Ø 21 cm.

CA 282-110 € 135,-*
1 filtre à charbon actif avec taux d'absorption élevé grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage CA 282-810.

CV 282-110

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des ustensiles de cuisine dans les superficies de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégrée dans la table de cuisson
- Fonctions full automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec taux d'absorption élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : conduits intégrés dans l'armoire inférieure pour un gain de place ainsi qu'un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
- Commande facile de toutes les fonctions avec deux displays couleur

Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), connectées 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W)

Puissance du système de ventilation

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.
Evacuation d'air :
530/690 m³/h.
66/75 dB (A) re 1 pW.
54/63 dB (A) re 20 µPa."
"Recyclage :
480/600 m³/h.
67/75 dB (A) re 1 pW.
55/64 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs en recyclage de 85 %.

Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.
Commande facile à l'emploi avec display à deux couleurs (blanc/orange).
Traçage des zones et des superficies de cuisson.
Contrôle électronique avec commande entièrement électronique à 17 niveaux positions de cuisson.
Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Equipement

Fonction Flex pour superficies de cuisson rectangulaires.
Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.
Fonction de cuisson professionnelle.
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060-300).
Fonction FryingSensor.
Fonction Booster pour casseroles.
Fonction Booster pour poêles.
Fonction 'garder 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.
Aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé contrôlé par sensor.
Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage.
Unité de filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.
Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.
Chronomètre.
Cuisson programmable jusqu'à 99 minutes.
Minuterie.
Fonction mémoire.
Menu d'options personnalisées.
Energie-Management.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne 57,4 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage -.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B.
Niveau sonore min. 58 DB/max. 66 DB position normale.

Sécurité

Interrupteur principal
Témoin de fonctionnement.
Détection automatique des récipients.
Indication de la chaleur résiduelle.
Sécurité enfants.
Arrêt de sécurité.
Protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Réservoir à débordement, capacité de 2 litres, amovible et lavable au lave-vaisselle.
Détection du filtre à graisse.

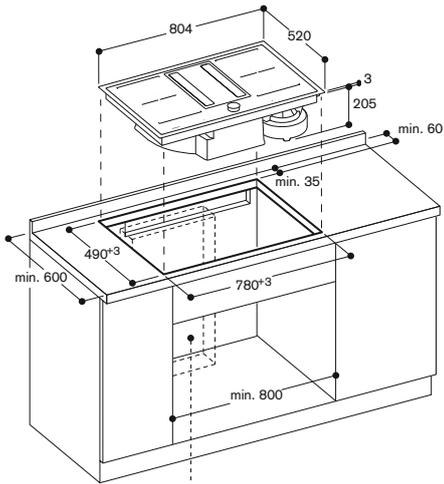
Précautions d'installation

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.
Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis.
La profondeur totale des tiroirs peut être utilisée à partir de 70 cm.
Profondeur d'encastrement 205 mm.
Le système de conduits pour évacuation ou pour recyclage de l'air doit être commandé séparément en tant qu'accessoire en option.
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.
L'appareil peut être fixé par en-dessous.
Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table: 20 - 40 mm.
Poids de l'appareil: ± 23 kg.

Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.
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.
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: conduit plat Ø 150 mm.

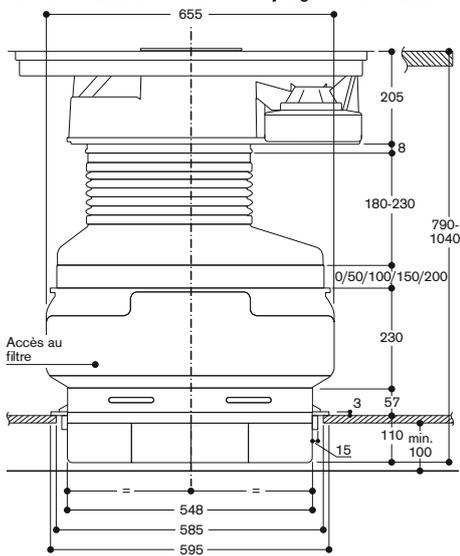
Données de raccordement

Puissance totale: 7,6 kW.
Câble électrique: 1,2 m sans fiche.

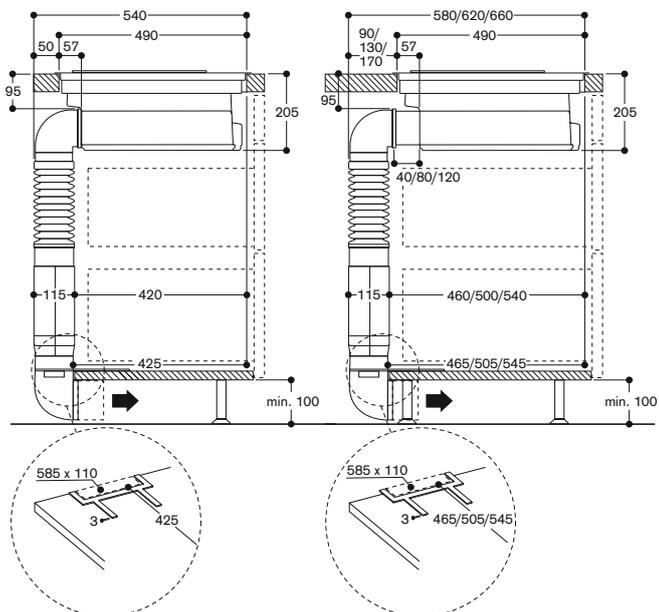


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

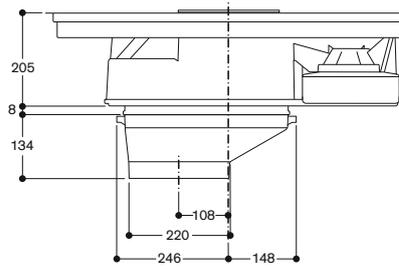
Vue de face CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



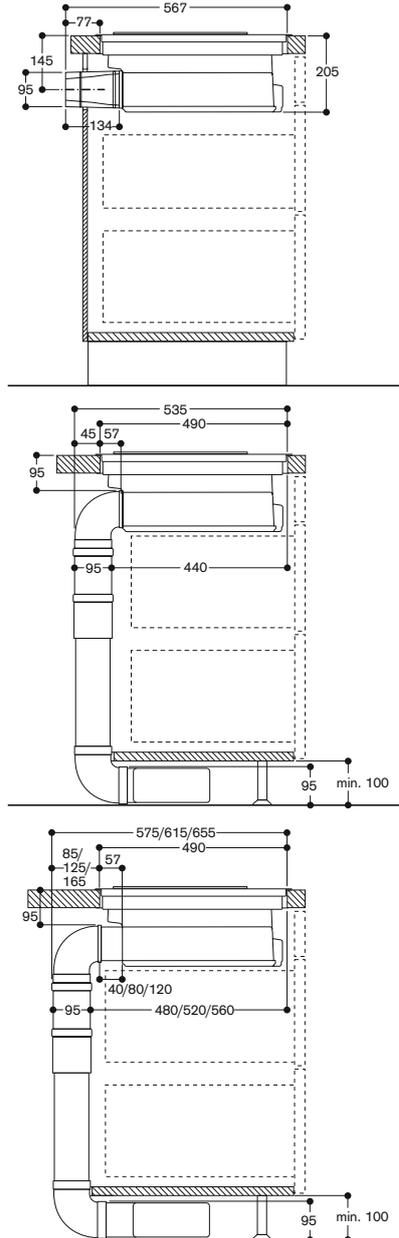
Vue de côté CV 282 avec module de recyclage de l'air CA 282-810



Vue de face CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010



Vue de côté CV 282 avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284-010





Hotte îlot Série 200
Evacuation extérieure ou recyclage
Acier inox avec bandeau de
commande en inox

Moteur intégré.

AI 240-190 € 2.550,-*
Inox 90 cm.
Kit d'installation et cheminée inclus.

Accessoires d'installation

AD 200-326 € 450,-*
Rallonge de cheminée en inox.
Longueur : 1100 mm.

AD 220-396 € 210,-*
Corniche en inox pour finition
au-dessus de la hotte décorative.

AD 223-346 € 80,-*
Rallonge pour kit de montage 500 mm.

AD 223-356 € 90,-*
Adaptateur pour pente de toit à gauche/
droite.

AD 223-366 € 90,-*
Adaptateur pour pente de toit devant/
derrière.

Accessoires en option

AA 200-110 € 95,-*
1 filtre à charbon actif pour une forte
réduction des odeurs grâce à la grande
surface de filtration. Pour module
de recyclage AA 200-812/816 et
AA 010-810.

AA 200-816 € 470,-*
Module de recyclage avec 1 filtre à
charbon actif pour une forte réduction
des odeurs grâce à la grande surface
de filtration.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AI 240-1.0

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs de cuisson
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration tangentielle avec dessous en inox, lisse et facile à entretenir
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud à intensité réglable, illumine tout le plan de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Evacuation extérieure :
620/850 m³/h.
62/69 dB (A) re 1 pW.
48/55 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
480/570 m³/h.
68/72 dB (A) re 1 pW.
54/58 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé
contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de
saturation.
Filtre à aspiration tangentielle brevetée,
lavable au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc (3600 K), couleur
chaude avec dimmer.
Puissance des ampoules 4 x 5 W.
Intensité lumineuse : 770 lux.
Technologie d'aspiration avec moteur
BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une
circulation de l'air efficace.
Système de montage facile pour une
installation et un alignement simples.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

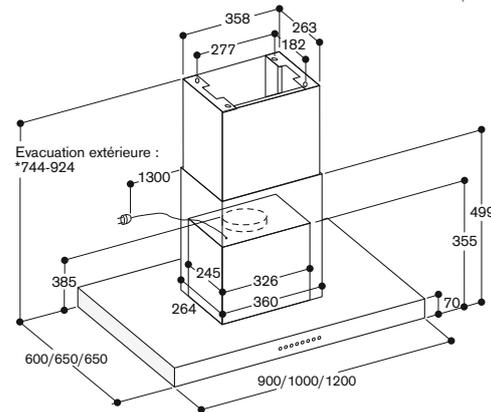
Classe d'efficacité énergétique A
sur une échelle de classes d'efficacité
énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne
52,5 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B.
Niveau sonore min./max. 40/62 dB
position normale.

Précautions d'installation

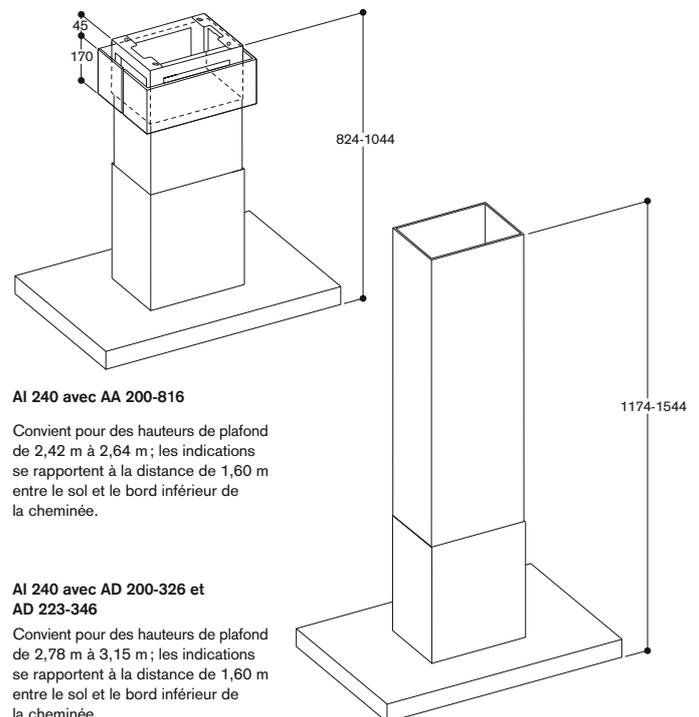
L'emballage comprend le kit de montage
ainsi que la cheminée en 2 parties avec
les dimensions de 674 mm à 854 mm.
Les solutions personnalisées peuvent
être implémentées grâce à l'accessoire
en option "Rallonge de cheminée
AD 200-326" en combinaison avec la
"Rallonge kit de montage AD 219-346".
Des cheminées spéciales peuvent être
réalisées sur-mesure à votre demande.
Distance minimale au-dessus de la table
de cuisson à gaz 65 cm (minimum 70 cm
si puissance totale du gaz supérieure à
12 kW).
Distance minimale au-dessus de la table
de cuisson électrique 55 cm.
Le module de recyclage de l'air avec
filtre à charbon actif peut être installé
sur la cheminée télescopique.
Lors d'une installation d'une hotte en
mode d'évacuation extérieure et
des appareils comme à charbon de bois,
feux ouverts, qui sont à raccorder à une
cheminée, il est indispensable de prévoir
un appel d'air frais pour la hotte.

Données de raccordement

Puissance totale : 280 W.
Câble électrique : 1,3 m avec fiche.



* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;
les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre
le sol et le bord inférieur de la cheminée.



AI 240 avec AA 200-816

Convient pour des hauteurs de plafond
de 2,42 m à 2,64 m ; les indications
se rapportent à la distance de 1,60 m
entre le sol et le bord inférieur de
la cheminée.

AI 240 avec AD 200-326 et AD 223-346

Convient pour des hauteurs de plafond
de 2,78 m à 3,15 m ; les indications
se rapportent à la distance de 1,60 m
entre le sol et le bord inférieur de
la cheminée.



Hotte murale
Inox
Largeur 90/120 cm
Evacuation extérieure ou recyclage

Moteur intégré.

AW 240-190 € 1.875,-*

Inox 90 cm.
AW 240-120 € 2.200,-*

Inox 120 cm.

Conduit d'évacuation pour évacuation extérieure ou recyclage

Conduit d'évacuation ainsi que le set de démarrage pour recyclage, à commander séparément.

AD 200-322 € 240,-*

Rallonge de cheminée en inox.
Longueur : 1000 mm.

AD 200-392 € 210,-*

Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte décorative.

Accessoires en option

AA 200-110 € 95,-*

1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-810.

AA 200-812 € 370,-*

Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AW 24.-1.0

- Design élégant, intemporel
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs de cuisson
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration tangentielle avec dessous en inox, lisse et facile à entretenir
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud à intensité réglable, illumine tout le plan de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 90 cm

Evacuation extérieure :
610/810 m³/h.
66/72 dB (A) re 1 pW.
52/58 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
450/530 m³/h.
70/74 dB (A) re 1 pW.
56/60 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Largeur de l'appareil 120 cm

Evacuation extérieure :
600/800 m³/h.
64/70 dB (A) re 1 pW.
50/56 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
460/460 m³/h.
65/68 dB (A) re 1 pW.
51/54 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à aspiration tangentielle brevetée, lavable au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc (3600 K), couleur chaude avec dimmer.
Puissance des ampoules 3 x 5 W / 4 x 5 W.
Intensité lumineuse : 929 lux.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.
Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A/A.
Consommation énergétique moyenne 35,5/38,8 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B/B.
Niveau sonore min./max. 43/64 / 44/66 dB position normale.

Précautions d'installation.

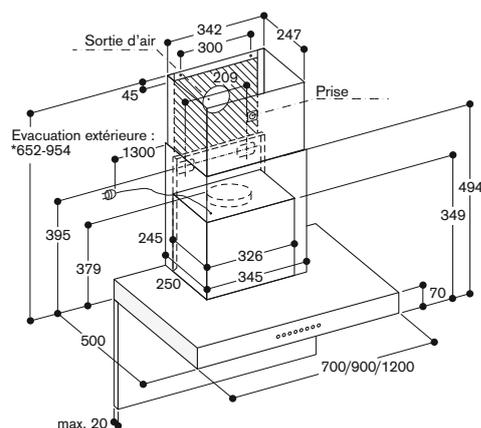
Distance minimale au-dessus de la table de cuisson à gaz 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus de la table de cuisson électrique 55 cm.

L'emballage comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 884 mm. Les installations personnalisées peuvent être implémentées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200-322" ou en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique. Des cheminées spéciales peuvent être réalisées sur mesure à votre demande.
Le module de recyclage avec filtre à charbon actif peut être installé sur la cheminée extérieure ou sur la cheminée télescopique.

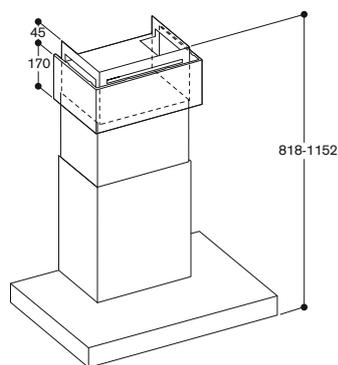
Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont à raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un appel d'air frais pour la hotte.

Données de raccordement

Puissance totale : (90/120 cm) :
275/280 W.
Câble électrique : 1,3 m avec fiche.



* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,25 m à 2,55 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.

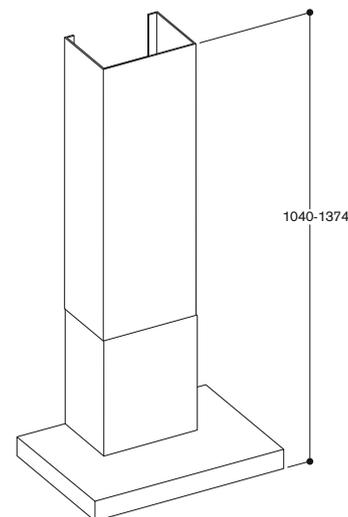


AW 240 avec AA 200-812

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.

AW 240 avec AD 200-322

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.





Hotte murale 90/120 x 56 cm
Evacuation extérieure ou recyclage
Inox

AW 230-190 Inox 90 x 56 cm. Cheminée comprise.	€ 1.875,-*
AW 230-120 Inox 120 x 56 cm. Cheminée comprise.	€ 2.200,-*

Accessoires d'installation

AD 200-322 Rallonge de cheminée en inox. Longueur : 1000 mm.	€ 240,-*
AD 200-392 Corniche en inox pour finition au-dessus de la hotte décorative.	€ 210,-*

Accessoires en option

AA 200-110 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200-812/816 et AA 010-810.	€ 95,-*
AA 200-812 Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.	€ 370,-*

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AW 230-1.0

- La classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs de cuisson
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Technologie de filtration brevetée avec un haut niveau d'élimination des graisses
- Filtres à graisse à aspiration tangentielle avec dessous en inox, lisse et facile à entretenir
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED blanc chaud à intensité réglable, illumine tout le plan de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 90 cm

Evacuation d'air :
610/810 m³/h.
66/72 dB (A) re 1 pW.
52/58 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
450/530 m³/h.
70/74 dB (A) re 1 pW.
56/60 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Largeur de l'appareil 120 cm

Evacuation extérieure :
600/800 m³/h.
64/70 dB (A) re 1 pW.
50/56 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
460/460 m³/h.
65/68 dB (A) re 1 pW.
51/54 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à aspiration tangentielle brevetée, lavable au lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc (3600 K), couleur chaude avec dimmer.
Puissance des ampoules 3 x 5 W/
4 x 5 W.
Intensité lumineuse : 929 lux.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Flux d'air intérieur optimisé pour une circulation de l'air efficace.
Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

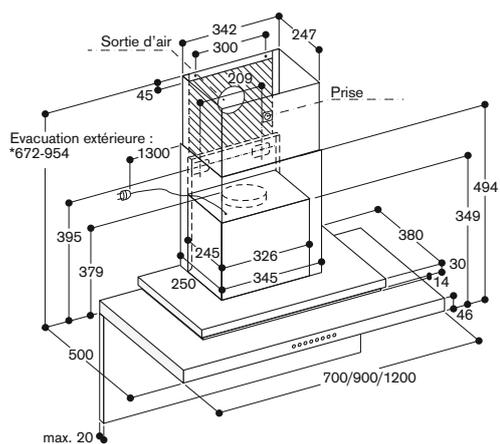
Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A/A.
Consommation énergétique moyenne 38,8/45,5 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B/B.
Niveau sonore min./max. 44/66 / 43/64 dB position normale.

Précautions d'installation

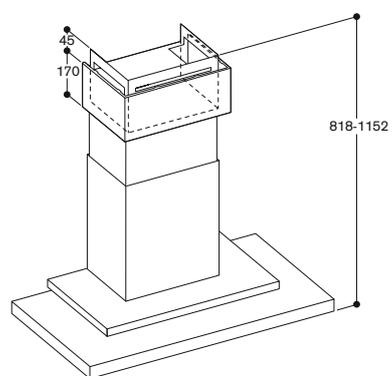
Distance minimale au-dessus de la table de cuisson à gaz 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus de la table de cuisson électrique 55 cm.
L'emballage comprend la cheminée en 2 parties avec les dimensions de 582 mm à 884 mm. Les installations personnalisées peuvent être implémentées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de cheminée AD 200-322" ou en raccourcissant le bas de la cheminée télescopique. Des cheminées spéciales peuvent être réalisées sur mesure à votre demande.
Le module de recyclage avec filtre à charbon actif peut être installé sur la cheminée extérieure ou sur la cheminée télescopique.
Lors d'une installation d'une hotte en mode d'évacuation extérieure et des appareils comme à charbon de bois, feux ouverts, qui sont à raccorder à une cheminée, il est indispensable de prévoir un appel d'air frais pour la hotte.

Données de raccordement

Puissance totale (90/120 cm) :
275/280 W.
Câble électrique : 1,3 m avec fiche.

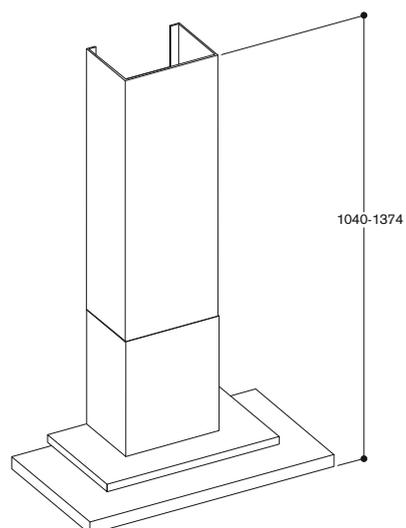


* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,27 m à 2,55 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.



AW 230 avec AA 200-812

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,45 m à 2,75 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.



AW 230 avec AD 200-322

Convient pour des hauteurs de plafond de 2,64 m à 2,97 m ; les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre le sol et le bord inférieur de la cheminée.



Hotte murale 70/90 cm
Façade plein verre teinté
Pour évacuation/recyclage

AW 250-172 € 1.685,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Anthracite 70 cm.
Cheminée non comprise.

AW 251-172 € 1.685,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Métallique 70 cm.
Cheminée non comprise.

AW 253-172 € 1.685,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Argent 70 cm.
Cheminée non comprise.

AW 250-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Anthracite 90 cm.
Cheminée non comprise.

AW 251-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Métallique 90 cm.
Cheminée non comprise.

AW 253-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Argent 90 cm.
Cheminée non comprise.

Accessoire d'installation

AD 200-012 € 230,-*

Cheminée inox pour évacuation.

Accessoires en option

AA 250-112 € 450,-*

2 filtres à charbon actif régénérables.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 25.-192 et AW 25.-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 € 115,-*

2 filtres à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 25.-192 et AW 25.-172.
Réduction des odeurs: 86%.
Pour installation dans l'appareil.
Adapté à la préparation des poissons
et fruits de mer grâce à un traitement
spécial.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AW 25.-1.2

- L'écran vapeur incliné offre un maximum d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Couverture de filtre avec façade en verre facile à l'entretien
- Façade en verre assortie aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Les vapeurs sont captées efficacement grâce aux deux zones d'aspiration en-dessous et sur la façade
- Le panneau en verre peut être étendu vers l'avant pour agrandir la zone d'extraction de vapeurs lors d'une cuisson particulièrement intensive
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- L'éclairage AmbientLight avec variateur d'intensité permet un réglage individuel de la lumière
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3/intensive.
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 70 cm

Evacuation d'air:
530/970 m³/h.
57/70 dB (A) re 1 pW.
43/56 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
470/680 m³/h.
68/78 dB (A) re 1 pW.
54/64 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Largeur de l'appareil 90 cm

Evacuation d'air:
530/960 m³/h.
57/70 dB (A) re 1 pW.
42/55 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage:
460/670 m³/h.
68/78 dB (A) re 1 pW.
54/64 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 95%.

Equiperment

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation.

Aspiration intermittente, 6 min.

Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).

Module WIFI intégré pour les services digitaux (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 à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Couverture du filtre en verre Gaggenau Anthracite/Métallique/Argent.

2 filtres à charbon actif livrés 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 avec moteur BLDC sans brosses très efficace.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Cadre intérieur facile à l'entretien.

Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+/A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.

Classe d'efficacité énergétique A+/A+. Consommation énergétique moyenne 31,4/31,8 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A/A.

Classe d'efficacité d'éclairage A/A.

Classe d'efficacité du filtre à graisse B/B.

Niveau sonore min. 42/42 dB/max.

57/57 dB position normale.

Précautions d'installation

La hotte est livrée en mode recyclage, sans cheminée. L'accessoire AD 200-012 est disponible en option, pour une utilisation en évacuation vers l'extérieur.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz: 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus de la table électrique: 45 cm

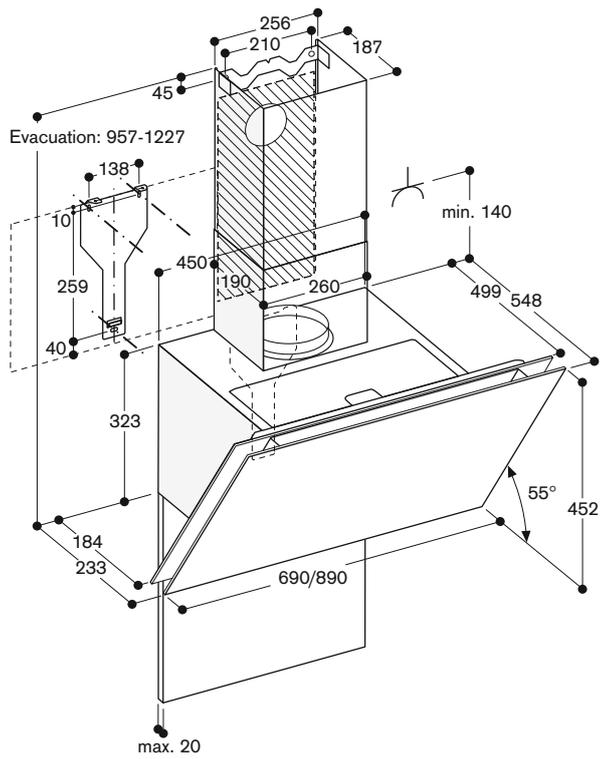
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Données de raccordement

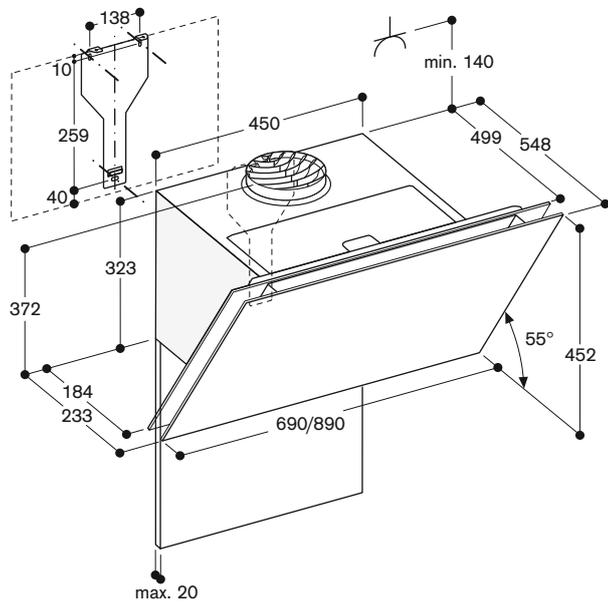
Puissance totale: 270 W.

Câble électrique: 1,3 m avec fiche.

Evacuation



Recyclage





Hotte murale 90 cm
Façade plein verre teinté
Pour évacuation/recyclage

AW 270-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Anthracite 90 cm.
Cheminée non comprise.

AW 271-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Métallique 90 cm.
Cheminée non comprise.

AW 273-192 € 1.945,-*

Façade plein verre en Gaggenau
Argent 90 cm.
Cheminée non comprise.

Accessoire d'installation

AD 200-012 € 230,-*

Cheminée inox pour évacuation.

Accessoires en option

AA 270-112 € 450,-*

2 filtres à charbon actif régénérables.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 27.-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 € 115,-*

2 filtres à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales
AW 27.-192.
Réduction des odeurs : 86%.
Pour installation dans l'appareil.
Adapté à la préparation des poissons
et fruits de mer grâce à un traitement
spécial.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AW 27.-192

- L'écran vapeur vertical offre un maximum d'espace au dessus de la table de cuisson
- Couverture de filtre avec façade en verre facile à l'entretien
- Façade en verre assortie aux fours de la Série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Les vapeurs sont captées efficacement grâce aux deux zones d'aspiration en-dessous et sur la façade
- Le panneau en verre peut être étendu vers l'avant pour agrandir la zone d'extraction de vapeurs lors d'une cuisson particulièrement intensive
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- L'éclairage AmbientLight avec variateur d'intensité permet un réglage individuel de la lumière
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3/intensive.
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

410/730 m³/h.
57/70 dB (A) re 1 pW.
43/56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:
310/540 m³/h.
63/74 dB (A) re 1 pW.
50/61 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 95%.

Equiperment

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse et filtre à charbon actif avec témoin de saturation.
Aspiration intermittente, 6 min.
Commande de la hotte sur la table de cuisson (avec table de cuisson compatible).
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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 à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.
Couverture du filtre en verre Gaggenau Anthracite.
2 filtres à charbon actif livrés avec l'appareil.
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec variateur d'intensité en continu.
Puissance des ampoules 2 x 9 W.
Intensité lumineuse: 460 lx
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosses très efficace.
Cadre intérieur facile à l'entretien.
Système de montage facile pour une installation et un alignement simples.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne 37,1 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse C.
Niveau sonore min. 42 dB/max. 57 dB position normale.

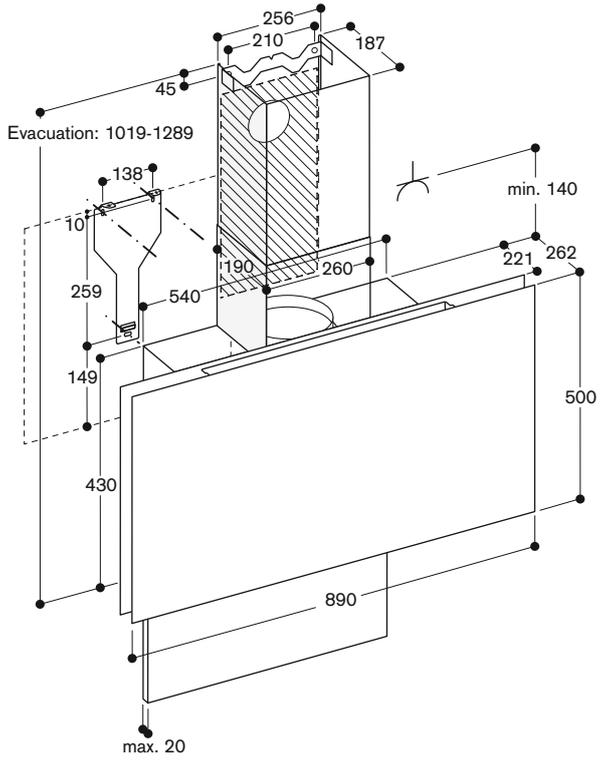
Précautions d'installation

La hotte est livrée en mode recyclage, sans cheminée. L'accessoire AD 200-012 est disponible en option, pour une utilisation en évacuation vers l'extérieur.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus de la table électrique : 45 cm
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

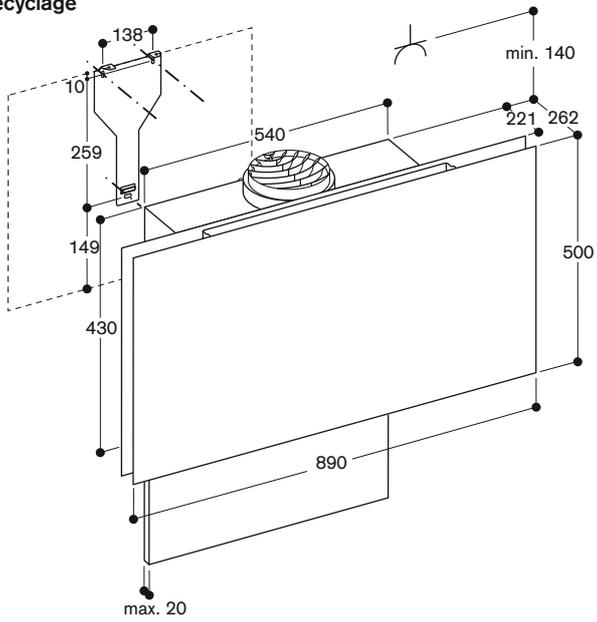
Données de raccordement

Puissance totale: 150 W.
Câble électrique : 1,3 m avec fiche.

Evacuation



Recyclage





Hotte télescopique 60/90 cm,
Série 200
Evacuation extérieure ou recyclage

AF 210-161 Inox 60 cm.	€	1.025,-*
AF 210-191 Inox 90 cm.	€	1.375,-*

Accessoires d'installation nécessaires

AA 210-460 Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm.	€	175,-*
--	---	--------

AA 210-490 Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm.	€	200,-*
--	---	--------

AA 210-491 Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm.	€	60,-*
---	---	-------

Peut être installé avec la hotte
télescopique 90 cm de la Série 200
en combinaison avec une armoire
supérieure de 90 cm.

Montage droite/gauche dans armoires
supérieures.

Pour montage dans armoire supérieure.
Si le cadre rétractable AA 210-490
est utilisé, le kit de montage n'est pas
nécessaire.

Accessoires en option

AA 211-812 Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie.	€	275,-*
--	---	--------

AA 210-110 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 211-812.	€	90,-*
--	---	-------

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AF 210-1.0

- Design discret de la hotte
télescopique grâce au panneau en
verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement
silencieux grâce à l'isolation sonore
intégrée
- Le pare-vapeur s'extrait indépen-
damment par simple pression de
la poignée
- Pare-vapeur et partie visible de
l'appareil en inox brossé
- Débit d'air particulièrement élevé
- Moteur silencieux et économe en
énergie
- Fonction automatique contrôlée par
sensor, adapte la puissance
d'aspiration selon le volume des
vapeurs de cuisson
- Eclairage LED à intensité réglable,
illumine tout le plan de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet
d'entièrement dissimuler la hotte
télescopique dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à
charbon actif : une solution de
recyclage de l'air silencieuse et très
efficace, avec une réduction d'odeur
comparable à une évacuation
extérieure, et remplacement moins
fréquent du filtre

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 60 cm.

Evacuation d'air :

510/930 m³/h.

56/70 dB (A) re 1 pW.

42/56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage :

510/890 m³/h.

62/69 dB (A) re 1 pW.

48/55 dB (A) re 20 µPa.

Largeur de l'appareil 90 cm.

Evacuation d'air :

510/930 m³/h.

56/70 dB (A) re 1 pW.

42/56 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage :

510/890 m³/h.

62/69 dB (A) re 1 pW.

48/55 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs de 91 %.

Equipement

Commande sur le panneau avant.
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé
contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de
saturation.

Filtre à graisse en inox, résistant au
lave-vaisselle.

Eclairage LED blanc (3600 K), couleur
chaude avec dimmer.

Puissance des ampoules 2 x 6 W.

Intensité lumineuse : 683 lux.

Commande de l'éclairage indépendante.

Technologie d'aspiration avec moteur
BLDC sans brosses très efficace.

Isolation sonore intégrée pour un
fonctionnement silencieux.

Le moteur est activé quand le pare-
vapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction
du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractable 198 mm.

Intérieur adapté avec flux d'air optimisé
pour une circulation efficace de l'air et
une facilité de nettoyage.

Simple système d'installation breveté
pour un montage facile.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+/A+
sur une échelle de classes d'efficacité
énergétique de A++ à E.

Classe d'efficacité énergétique A+/
A+.

Consommation énergétique moyenne
38,3/36,5 kWh/an.

Classe d'efficacité de ventilation A/A.

Classe d'efficacité d'éclairage A/A.

Classe d'efficacité du filtre à graisse
B/B.

Niveau sonore min. 40/40 dB/ max.

56/56 dB position normale.

Précautions d'installation

Module de recyclage breveté avec
filtre à charbon actif peut être installé
dans l'armoire supérieure. Le filtre à
charbon actif est changé par devant

par simple extraction du tiroir à filtre.

Pour remplacer le filtre à charbon actif
il faut ouvrir entièrement la porte de
l'armoire supérieure.

Installation dans une armoire supérieure
sans fond.

La profondeur nécessaire de la cavité
de l'armoire supérieure en combinaison
avec le cadre rétractable est de 335 mm.

La hauteur nécessaire de la cavité de
l'armoire supérieure en combinaison
avec le cadre rétractable est de 600 mm.

Distance minimale au-dessus d'une table
électrique : 43 cm.

Distance minimale au-dessus d'une
plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure à

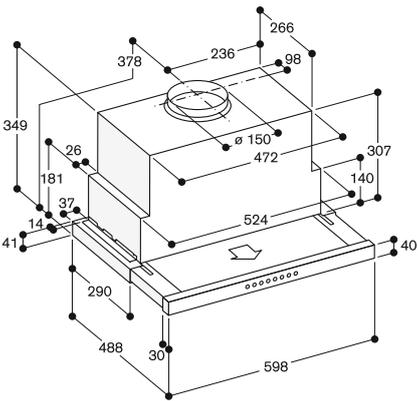
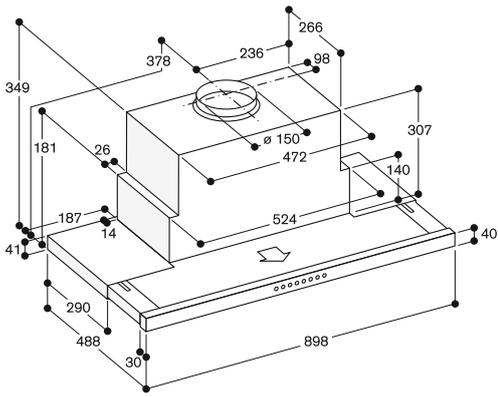
12 kW).

Lors de l'installation d'une hotte en
mode évacuation extérieure ou en mode
recyclage dans une autre pièce, p.e. la
cave, et d'un appareil de type feu ouvert,
qui est raccordé à une cheminée, il est
indispensable de prévoir un interrupteur
de sécurité adapté.

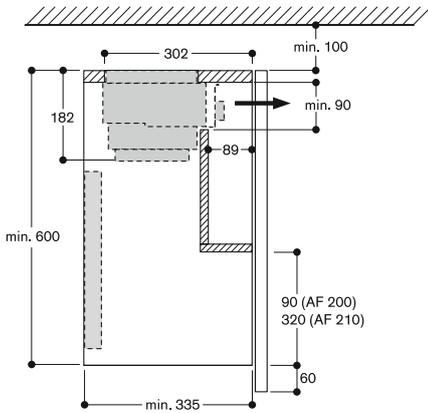
Données de raccordement

Puissance totale : 266/269 W.

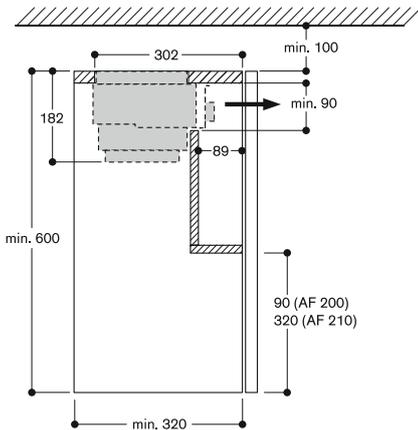
Câble électrique : 1,8 m avec fiche.



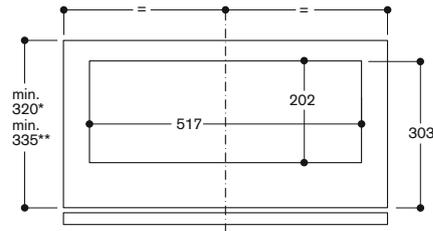
Section transversale du meuble haut avec AA 211-812 et kit de suspension hotte tiroir AA 210-490/460



Section transversale du meuble haut avec AA 211-812

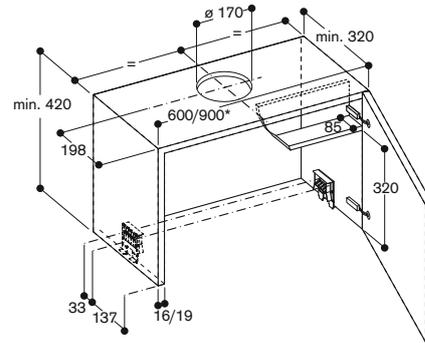


Vue du meuble haut du dessus avec AA 211-812



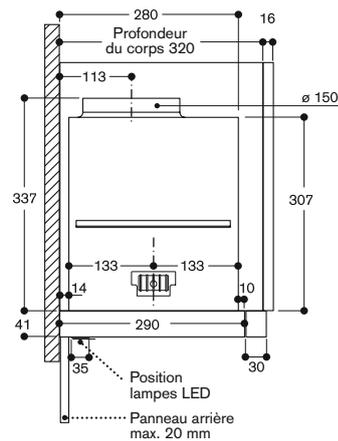
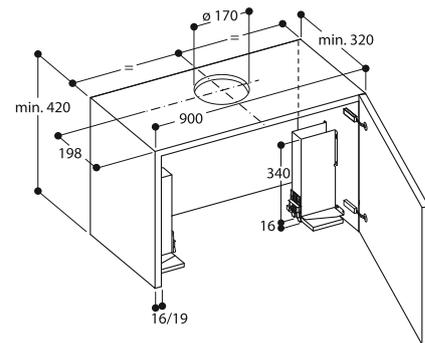
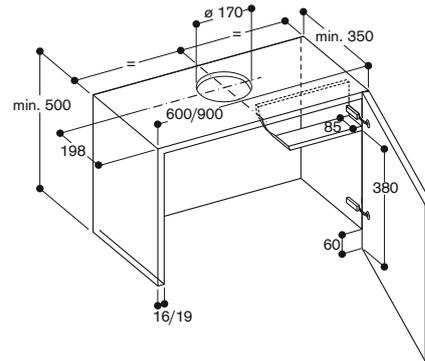
* Appareil uniquement
** Appareil avec kit de suspension hotte tiroir AA 210-490/460

Meuble haut pour AF 210/211



* pour un meuble haut de 90 cm, le set de montage AA 210-491 est requis en plus

Meuble haut pour AF 210/211 avec kit de suspension hotte tiroir AA 210-460 / AA 210-490





Hotte télescopique 60/90 cm,
Série 200
Evacuation extérieure ou recyclage
Poignée en inox

AF 200-160 € 875,-*
Largeur 60 cm.

Accessoires d'installation nécessaires

AA 210-460 € 175,-*
Cadre rétractable pour hotte
télescopique de 60 cm.

Accessoires en option

AA 211-812 € 275,-*
Module de recyclage breveté
comprenant 1 filtre à charbon actif avec
réduction d'odeur particulièrement
efficace grâce à la surface agrandie.

AA 210-110 € 90,-*
1 filtre à charbon actif avec réduction
d'odeur particulièrement efficace
grâce à la surface agrandie. Pour
module de recyclage AA 210-812.

Pour plus d'informations sur
les accessoires d'installation
des conduits de recyclage, veuillez
consulter les pages 259-265.

AF 200-160

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Le pare-vapeur s'extrait indépendamment par simple pression de la poignée
- Pare-vapeur et partie visible de l'appareil en inox brossé
- Possibilité d'intégration d'une étagère à épices
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED à intensité réglable, illumine tout le plan de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet d'entièrement dissimuler la hotte télescopique dans l'armoire supérieure
- Evacuation extérieur ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon
la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon
EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon
EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage
selon EN 61591.

Evacuation d'air :
380/690 m³/h.
54/66 dB (A) re 1 pW.
50/54 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage :
380/660 m³/h.
57/69 dB (A) re 1 pW.
43/55 dB (A) re 20 µPa.
Réduction des odeurs de 94 %.

Equipement

Commande sur le panneau avant.
3 vitesses électroniques et 1 position
intensive.
Fonction automatique avec arrêt
différé contrôlé par sensor.
Filtre à graisse avec indication de
saturation.
Filtre à graisse en inox, résistant au
lave-vaisselle.
Eclairage LED blanc (3600 K), couleur
chaude avec dimmer.
Puissance des ampoules 2 x 6 W.
Intensité lumineuse : 683 lux.
Commande de l'éclairage indépendante.
Technologie d'aspiration avec moteur
BLDC sans brosses très efficace.
Isolation sonore intégrée pour un
fonctionnement silencieux.
Le moteur est activé quand le pare-vapeur
est extrait.
Technologie brevetée pour l'extraction
du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractable 198 mm.
Intérieur adapté avec flux d'air optimisé
pour une circulation efficace de l'air et
une facilité de nettoyage.
Simple système d'installation breveté
pour un montage facile.
L'emballage contient un clapet anti-retour.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A
sur une échelle de classes d'efficacité
énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A.
Consommation énergétique moyenne
34 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A.
Classe d'efficacité d'éclairage A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse B.
Niveau sonore min. 41 dB/max. 54 dB
position normale.

Précautions d'installation

Module de recyclage breveté avec filtre
à charbon actif peut être installé dans
l'armoire supérieure. Le filtre à charbon
actif est changé par devant par simple
extraction du tiroir à filtre.

Pour remplacer le filtre à charbon actif
il faut ouvrir entièrement la porte de
l'armoire supérieure.

Installation dans une armoire supérieure
sans fond.

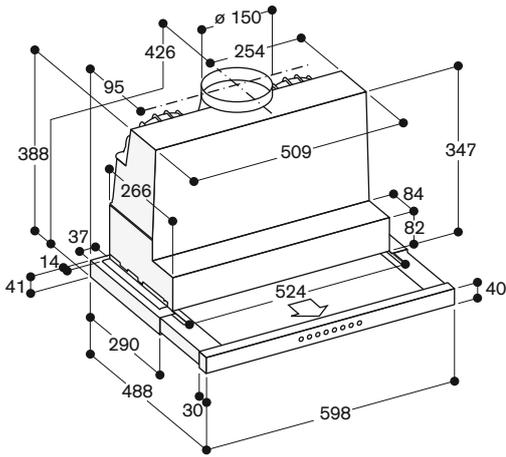
Distance minimale au-dessus d'une table
électrique : 43 cm.

La profondeur nécessaire de la cavité
de l'armoire supérieure en combinaison
avec le cadre rétractable est de 335 mm.
La hauteur nécessaire de la cavité de
l'armoire supérieure en combinaison
avec le cadre rétractable est de 600 mm.
Distance minimale au-dessus d'une
plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si
puissance totale du gaz supérieure à
12 kW).

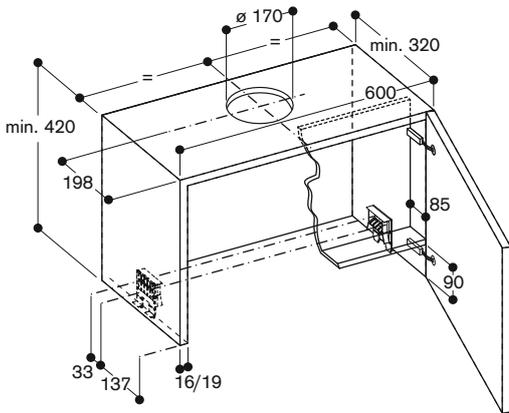
Lors de l'installation d'une hotte en
mode évacuation extérieure ou en mode
recyclage dans une autre pièce, p.e. la
cave, et d'un appareil de type feu ouvert,
qui est raccordé à une cheminée, il est
indispensable de prévoir un interrupteur
de sécurité adapté.

Données de raccordement

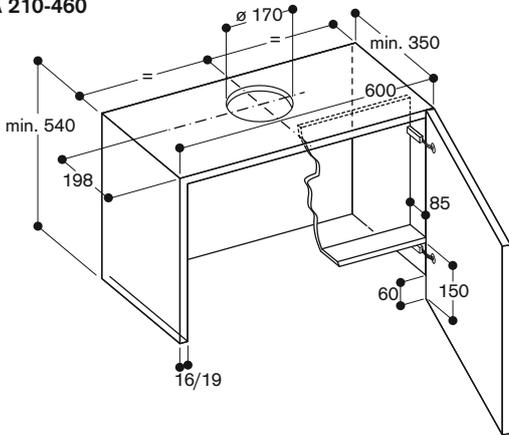
Puissance totale : 146 W.
Câble électrique : 1,8 m avec fiche.



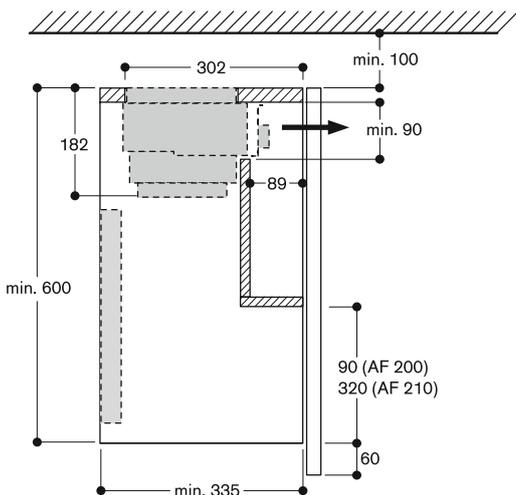
Meuble haut pour AF 200-160



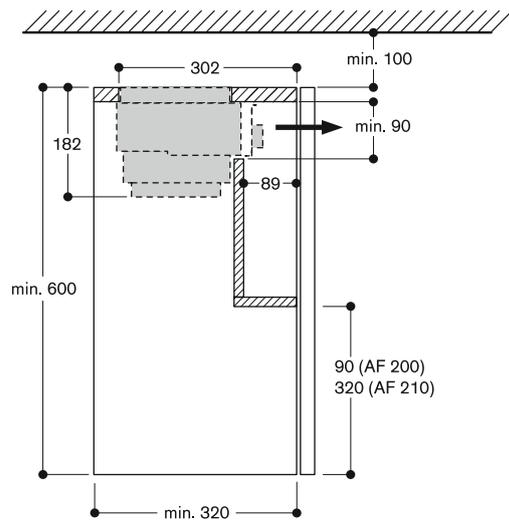
Meuble haut pour AF 200-160 avec kit de suspension hotte tiroir AA 210-460



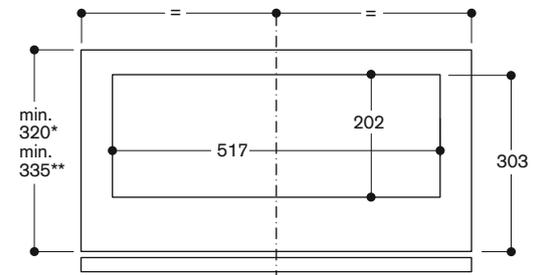
Section transversale du meuble haut avec AA 211-812 et kit de suspension hotte tiroir AA 210-490/460



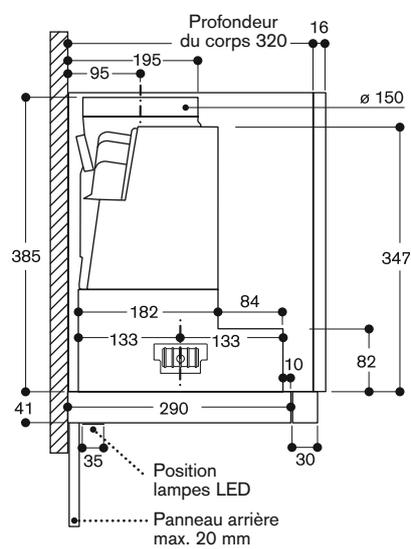
Section transversale du meuble haut avec AA 211-812



Vue du meuble haut du dessus avec AA 211-812



- * Appareil uniquement
- ** Appareil avec kit de suspension hotte tiroir AA 210-490/460





Groupe d'extraction 52/70/86 cm,
Série 200
Evacuation extérieure ou recyclage
Inox et verre

AC 200-160 Largeur 52 cm.	€	950,-*
AC 200-180 Largeur 70 cm.	€	1.050,-*
AC 200-190 Largeur 86 cm.	€	1.075,-*

Accessoire en option

AA 210-110 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210-812.	€	90,-*
AA 200-510 Télécommande pour groupe d'extraction AC 200.	€	80,-*
AA 211-812 Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie.	€	275,-*

Pour plus d'informations sur les accessoires d'installation des conduits de recyclage, veuillez consulter les pages 259-265.

AC 200-1.0

- Peut être intégré de manière invisible dans armoire supérieure
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse et facile à nettoyer
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieur ou recyclage

Puissance

Puissance position 3/intensive :
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Largeur de l'appareil 52 cm

Evacuation d'air :
550/720 m³/h.
67/72 dB (A) re 1 pW.
53/58 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
280/330 m³/h.
74/78 dB (A) re 1 pW.
60/64 dB (A) re 20 µPa.

Largeur de l'appareil 70 cm

Evacuation d'air :
570/770 m³/h.
65/72 dB (A) re 1 pW.
51/58 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
320/370 m³/h.
73/77 dB (A) re 1 pW.
59/63 dB (A) re 20 µPa.

Largeur de l'appareil 86 cm

Evacuation d'air :
610/820 m³/h.
64/71 dB (A) re 1 pW.
50/57 dB (A) re 20 µPa.
Recyclage :
320/370 m³/h.
73/77 dB (A) re 1 pW.
59/63 dB (A) re 20 µPa.

Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.
Télécommande disponible comme accessoire en option.
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.
Arrêt différé de l'aspiration, 6 min.
Filtre à graisse avec indication de saturation.
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.
Couvercle à filtre en verre.
Lumière LED blanc neutre (4000 K), avec variateur d'intensité réglable.
Puissance de la lumière 2 x 1 W.
Intensité lumineuse : 266 lux.
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans broches très efficace.

Données de consommation

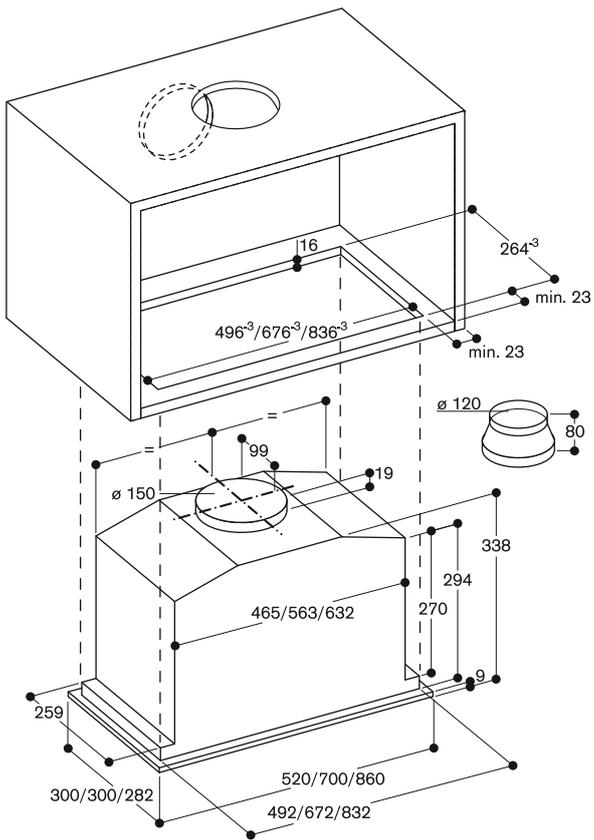
Classe d'efficacité énergétique A/A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A++ à E.
Classe d'efficacité énergétique A/A/A.
Consommation énergétique moyenne 52,6/49,1/47,2 kWh/an.
Classe d'efficacité de ventilation A/A/A.
Classe d'efficacité d'éclairage A/A/A.
Classe d'efficacité du filtre à graisse D/D/D.
Niveau sonore min. 41/42/44 dB/ max. 64/65/67 dB position normale.

Précautions d'installation

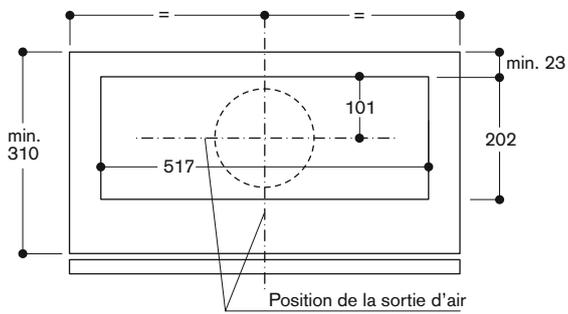
Peut être intégré de façon invisible dans l'armoire supérieure.
Approprié pour l'installation dans un meuble de 90 cm.
Les plans de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/VP/VF doivent être placés au centre sous la hotte. Recyclage ici n'est pas recommander.
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz supérieure à 12 kW).
Distance minimale au-dessus d'une table électrique : 50 cm.
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité.

Données de raccordement

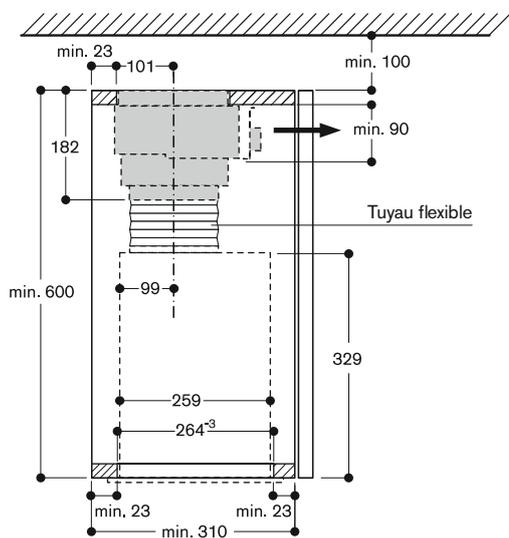
Puissance totale : 272/272/272 W.
Câble électrique : 1,0 m avec fiche.



Vue du meuble haut du dessus avec AC 200 et AA 211-812



Section transversale du meuble haut avec AC 200 et AA 211-812



Conçue pour l'aération des tables de cuisson, en placement mural ou îlot (W/I) pour une distance à la table de cuisson de max 120 cm. Pour une distance supérieure à 120 cm de la table de cuisson, l'aspiration doit être considérée comme une aération de la pièce (R) avec un renouvellement de l'air de 10-12 fois par heure.

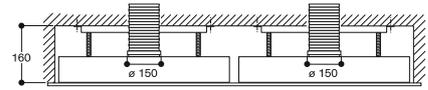
La puissance du moteur mentionnée diminue selon la distance entre l'unité filtre et le moteur AR 400/401
 En gras : configurations recommandées
 Normal : configurations possibles
 Autres - : impossible en raison de l'évacuation ou du débit d'air

Attention lors de la conception au placement de l'AR et des conduits d'évacuations

Unité d'aération au plafond :
 F = Unité Filtre (FL = placé dans la longueur)
 CL = Unité de commande avec éclairage
 CO = Unité de commande sans éclairage
 L = Unité avec éclairage

Hauteur d'encastrement min. y compris cadre de montage (en mm)

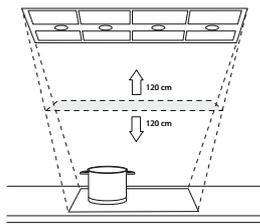
150 - 160



Encastrement dans un faux plafond / corps de meuble
 Collecteur d'air, si nécessaire

Hauteur d'encastrement min. avec conduit d'évacuation Aluflex directement vers le plafond. Placer le moteur séparément.

(AD 754-048)
 2 x DN 150 rond > 1 x DN 150 rond



Largeur maximale des tables de cuisson
 Aération pour table de cuisson, distance max de 120 cm :
 W = Aération de la table de cuisson murale
 I = Aération de la table de cuisson îlot
 R = Aération de la pièce distance > 120 cm

Découpe dans un faux plafond a x b (mesure du cadre) mm

Moteur pour montage intérieur (puissance en sortie libre)
 Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200

Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre)

Puissance d'aspiration 950 - 1.400 m³/h (en sortie libre)

Collecteur d'air pas nécessaire

FL1-CL
 FL1-CO

 W: 80 cm
 I: 60 cm, sans VR, VP, VF
 R: -

765 x 515 (800 x 540)

1 x AR 403-122 (890 m³/u)
 1 x AR 400-142 (830 m³/u)

1 x AR 401-142 (910 m³/u)

FL1-CL-L1

 W: 80 cm
 I: 60 cm, sans VR, VP, VF
 R: -

765 x 660
 Veillez à l'orientation de l'unité filtre! (800 x 680)

1 x AR 403-122 (890 m³/u)
 1 x AR 400-142 (830 m³/u)

1 x AR 401-142 (910 m³/u)

Puissance d'aspiration 950 - 2.800 m³/h (en sortie libre)

FL2-CL-L1

 W: 120 cm, VR, VP, VF au centre
 I: 90 cm, sans VR, VP, VF
 R: -

1.565 x 515 (1.600 x 540)

1 x AR 403-122 (890 m³/u)
 1 x AR 400-142 (830 m³/u)
 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

1 x AR 401-142 (910 m³/u)
 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

F2-CL
 F2-CO

 W: -
 I: 80 cm
 R: 60 cm, 10 x renouvellement de l'air, sans VR, VP, VF

915 x 765
 Veillez à l'orientation de l'unité filtre! (940 x 800)

1 x AR 403-122 (890 m³/u)
 1 x AR 400-142 (830 m³/u)
 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

1 x AR 401-142 (910 m³/u)
 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

F2-CL-L2

 W: -
 I: 80 cm
 R: 60 cm, 10 x renouvellement de l'air, sans VR, VP, VF

1.200 x 765 (1.220 x 800)

1 x AR 403-122 (890 m³/u)
 1 x AR 400-142 (830 m³/u)
 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

1 x AR 401-142 (910 m³/u)
 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

Puissance d'aspiration 1.400 m³/h (en sortie libre)

2 AR: Unité filtre centrale à raccorder à un collecteur d'air

F3-CL-L1

 W: -
 I: 120 cm, VR, VP, VF au centre
 R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF

1.455 x 765 (1.480 x 800)

1 x AR 400-142 (830 m³/u)
 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

Puissance d'aspiration 1.400 - 2.800 m³/h (en sortie libre)

F4-CO

 W: -
 I: 120 cm, VR, VP, VF au centre
 R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF

1.715 x 765 (1.740 x 800)

2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

FL4-CL-L1

 W: -
 I: 120 cm, VR, VP, VF au centre
 R: 120 cm, 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF

765 x 915
 2 découpes distantes de 35 mm (pont)
 Dimension totale de la découpe pont compris 1.565 x 915 (1.600 x 940)

2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

F4-CL-L2

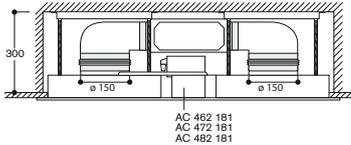
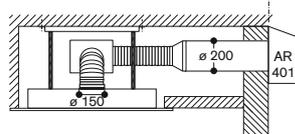
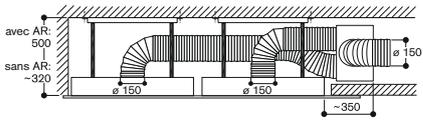
 W: -
 I: 160 cm, VR, VP, VF au centre
 R: 10 x renouvellement de l'air, 12 x avec VR, VP, VF

1.995 x 765 (2.020 x 800)

2 x AR 403-122 (1.780 m³/u)
 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)

2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)

¹ N'utilisez pas de collecteur d'air. Pièce de connexion avec 3 x DN 150 directement au AR 400-142.

230	avec/sans AR 400 : 350		sans AR 400 : 320/ AR 400 inclu, vertical : 500
 <p>Placer le moteur séparément. Hauteur d'encastrement, y compris le conduit plat 2 AR 400 : placés face à face (AD 854-048) 2 x DN 150 plat > 1 x DN 150 plat</p>	 <p>AR 400 horizontal ou AR 401 à placer séparément. Aluflex DN 150/200 2 AR 400 : placés face à face (AD 754-048) 2 x DN 150 rond > 1 x DN 200 rond</p>		 <p>Raccordement facile avec Aluflex DN 150 AR 400 vertical ou placé séparément.</p>
<p>Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200</p>	<p>Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200</p>	<p>Moteur pour montage intérieur (puissance-en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200</p>	<p>Moteur pour montage extérieur mural/toit incliné (puissance en sortie libre) Conduit d'évacuation de l'air à l'arrière du moteur DN 200</p>
Collecteur d'air pas nécessaire		Collecteur d'air pas nécessaire	
<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u)</p>	<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>
<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u)</p>	<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)</p>
<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>1 x AR 403-122 (890 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>1 x AR 401-142 (910 m³/u) 2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
2 AR: Unité filtre centrale à raccorder à un collecteur d'air		2 AR: Unité filtre centrale à raccorder à un collecteur d'air	
<p>1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>1 x AR 400-142 (830 m³/u) 2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 1 x AR 400-142 (830 m³/u)¹ 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>
<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u)</p>	<p>2 x AR 403-122 (1.780 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>	<p>2 x AR 401-142 (1.820 m³/u) 2 x AR 400-142 (1.660 m³/u)</p>

Bon à savoir pour une organisation et une installation correctes

- Les conduits peuvent essentiellement être connectés à l'avant, à l'arrière ou en-dessous de la ventilation de table AL 400. Les pièces de connexion respectives sont disponibles à cet effet.
- Des conduits en plastic peuvent être utilisés pour une installation derrière un appareil au gaz. La performance maximale permise des tables de cuisson est de 18 kW.
- Nous conseillons des conduits avec DN 150 pour une circulation optimale de l'air.
- 2 conduits plats et 2 conduits ronds doivent être connectés avec une pièce de raccordement.
- 2 courbes (p.e. 90° horizontale avec 90° verticale) nécessitent un conduit plat pour la connexion, qui peut être raccourci à la longueur requise en le coupant.
- Il est aussi important d'assurer une étanchéité impeccable des conduits afin d'éviter des fuites d'air, par exemple avec du ruban adhésif AD 990-090 (résistant au UV et à la chaleur).
- Si le AL 400-121 est installé en recyclage, et qu'il est question d'une cuisson intensive (p.e. avec un Vario Teppan Yaki), il est recommandé d'utiliser un second moteur AR 413-122 pour soutenir l'absorption des vapeurs.
- Les tables de cuisson Vario qui ont une formation de vapeur intensive comme le Vario Teppan Yaki, Vario grill, Vario friteuse, doivent avoir une place centrale en face de l'appareil de ventilation; lors d'un Vario grill le recyclage n'est pas conseillé.

Exemple d'organisation 1**1 x AL 400 avec AR 403-122 (sortie d'air) / AR 413-122 (recyclage)**

Connexion à l'avant avec conduit plat ou tuyau Aluflex, DN 150; installation dans une armoire

Combinaison

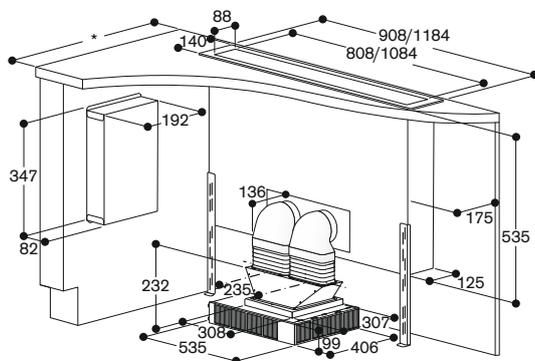
1 x AL 400 ventilation de table en combinaison avec 1 x AR 403-122/AR 413-122 moteur

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être fixé directement sur le moteur. Dans ce cas, l'élément de réduction inclus n'est pas nécessaire.

Liste d'accessoires 1

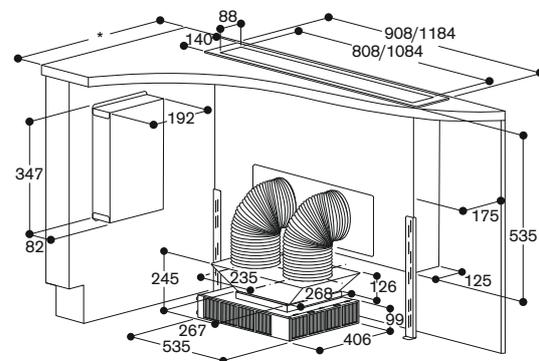
- 1 x AD 754-045 (raccord pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852-042 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 704-049 (collecteur d'air conduit plat DN 150)
- 1 x AD 853-010 (système conduit plat tuyau flex)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéfier les conduits)



* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492: min. 750

Liste d'accessoires 2

- 1 x AD 754-045 (raccord pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 751-010 (tuyau Aluflex rond, DN 150)
- 1 x AD 704-048 (collecteur d'air pour AL 400)



* Toutes les tables de cuisson avec profondeur de coupe 490 : min. 750

Exemple d'organisation 2**1 x AL 400 avec AR 400-142**

Connexion à l'avant avec conduit plat ou tuyau Aluflex, DN 150; installation dans une armoire

Combinaison

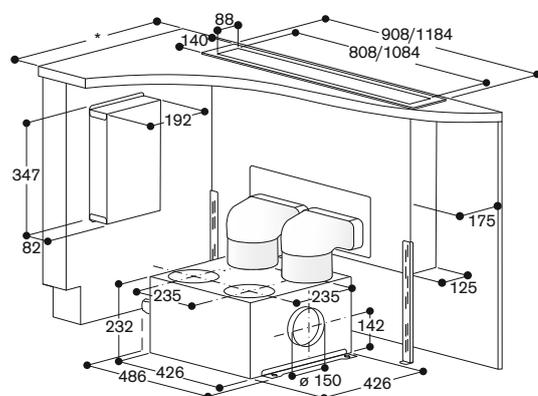
1 x AL 400 ventilation de table en combinaison avec 1 x AR 400-142 moteur

Bon à savoir

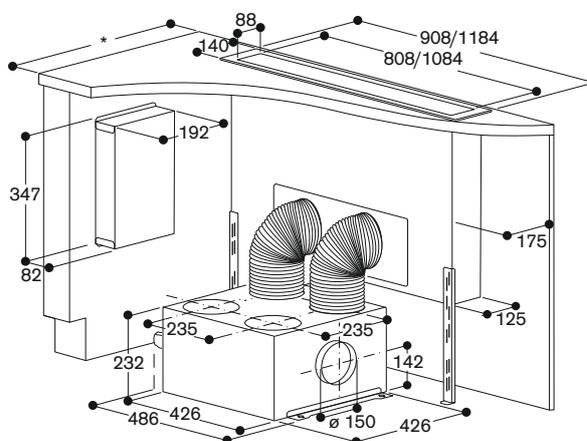
- Le moteur peut être connecté en alternance à l'avant ou à l'arrière.
- Selon le type de conduits, des pièces de connexion sont disponibles pour des conduits plats ou des conduits ronds.
- Un conduit rond ou un tuyau Aluflex est nécessaire additionally pour la configuration 1 selon la hauteur de l'armoire.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 854-045 (raccord pour conduit plat, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852-042 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- Si nécessaire 1 x AD 752-010 (conduit rond, DN 150), selon la hauteur de l'armoire
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)

**Liste d'accessoires 2**

- 1 x AD 754-045 (pièce de connexion pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 751-010 (tuyau Aluflex rond, DN 150)



Exemple d'organisation 3

1 x AL 400 avec AR 403-122 (sortie d'air)/AR 413-122 (recyclage)

Connexion vers le bas avec conduit flex, DN 150, installation dans une armoire

Combinaison

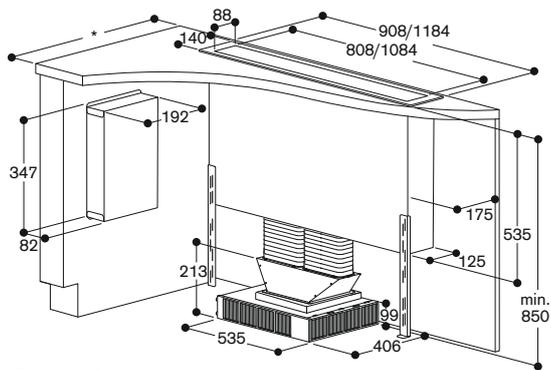
1 x AL 400 ventilation de table en combinaison avec 1 x moteur AR 403-122/AR 413-122

Bon à savoir

- Le collecteur d'air peut être fixé directement sur le moteur. Dans ce cas, l'élément de réduction inclus n'est pas nécessaire.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 854-043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 704-049 (collecteur d'air pour AL 400)
- 2 x AD 853-010 (tuyau flex plat, DN 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492 : min. 750

Exemple d'organisation 4

1 x AL 400 avec AR 400-142

Connexion vers le bas avec conduit plat et rond, DN 150; installation dans la cave

Combinaison

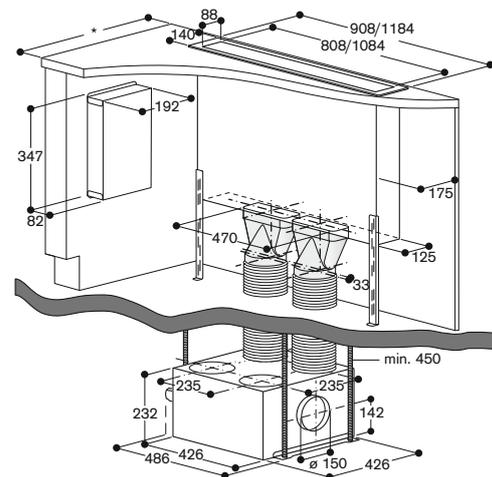
1 x AL 400 ventilation de table en combinaison avec 1 x AR 400-142 moteur

Bon à savoir

- Le moteur AR 400-142 peut également être installé dans une pièce adjacente, par exemple une cave, comme alternative pour une installation dans une armoire.
- Des tiges filetées appropriées ou des éléments de suspensions doivent être utilisés pour cette configuration du côté du client; ceux-ci peuvent être attachés aux supports qui sont livrés avec le moteur.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 854-043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 2 x AD 751-010 (tuyau Aluflex rond, DN 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)
- 4 x tiges filetées ou éléments de suspension



* Toutes les tables de cuisson avec profondeur de coupe 490 : min. 750

Exemple d'organisation 5**1 x AL 400 avec AR 401-142**

Connexion vers le bas avec conduits plat et rond, DN 150; installation sur le mur extérieur

Combinaison

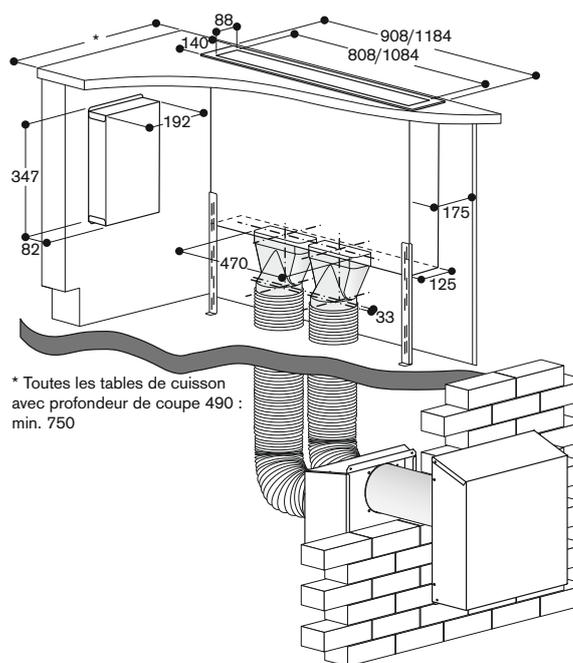
1 x AL 400 ventilation de table en combinaison avec 1 x AR 401-142 moteur

Bon à savoir

- Le moteur AR 401-142 pour installation sur le mur extérieur est la solution idéale pour une évacuation d'air compacte.
- Les conduits peuvent être dirigés vers l'extérieur par la cave dans ce cas-ci. Une distance minimale doit simplement être maintenue pour l'extraction d'air vers le bas au AR 401-142 (100 cm).
- Il faut tenir compte du règlement local sur la construction en ce qui concerne la démolition de la cave (surtout par rapport à la prévention incendie).
- Il va de soi que les conduits peuvent également être implémentés dans la plinthe des armoires de cuisine.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 854-043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 2 x AD 751-010 (tuyau Aluflex rond, DN 150); éventuellement des conduits supplémentaires selon les conduits d'évacuation d'air (Aluflex ou conduit Naber rond, DN 150)
- 1 x AD 704-048 (collecteur d'air pour AL 400)
- 1 x AD 702-052 (conduit de mur télescopique, DN 200)

**Exemple d'organisation 6****1 x AL 400-121 avec 2 x AR 413-122**

Connexion à l'avant avec conduit plat

Combinaison

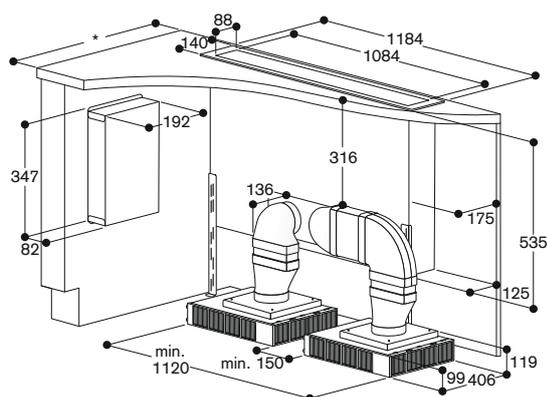
1 x AL 400-121 ventilation de table en combinaison avec 2 x moteur AR 413-122

Bon à savoir

- Si le AL 400-121 est installé en recyclage, et qu'il est question d'une cuisson intensive (p.e. avec un Vario Teppan Yaki), il est recommandé d'utiliser un second moteur AR 413-122 pour soutenir l'absorption des vapeurs.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 754-045 (raccord pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852-042 (adaptateur cylindrique pour conduit plat)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat courbe 90° horizontal)
- 2 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique pour conduit plat DN 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



Bon à savoir pour une organisation et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Avec les aérateurs de table Vario, le conduit peut être raccordé à droite, à gauche ou vers le bas.
- Si le système est installé à proximité d'un dispositif fonctionnant au gaz, il est interdit d'utiliser des conduits en plastique (p. ex. le système à conduits plats) en raison de la production de chaleur. Dans de tels cas, nous recommandons d'utiliser des conduits en aluminium flexibles avec Aluflex, dirigés vers le bas (accessoire AD 724-040).
- A noter que des conduits plats ne peuvent pas être installés à droite ou à gauche sur les appareils suivants en raison de leur profondeur: Teppan-Yaki Vario, grill électrique Vario, friteuse Vario, cuiseur vapeur Vario. Pour ces appareils, nous recommandons un raccordement de l'autre côté ou vers le bas.
- Pour une circulation d'air optimale, nous recommandons des conduits au DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits ronds doivent être raccordés au moyen d'un raccord.
- Pour raccorder 2 coudes de conduit (p. ex. un coude de conduit horizontal à 90° et un coude de conduit vertical à 90°), il faut utiliser un morceau de conduit plat qui peut être raccourci jusqu'à la longueur souhaitée en le découpant à la bonne dimension.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p. ex. en utilisant le ruban adhésif AD 990-090 (résistant aux UV et à la chaleur).

Exemple d'organisation 1

1 VL 414 avec AR 400-142

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90° ou conduit plat avec 1 coude de conduit à 90°

Combinaison

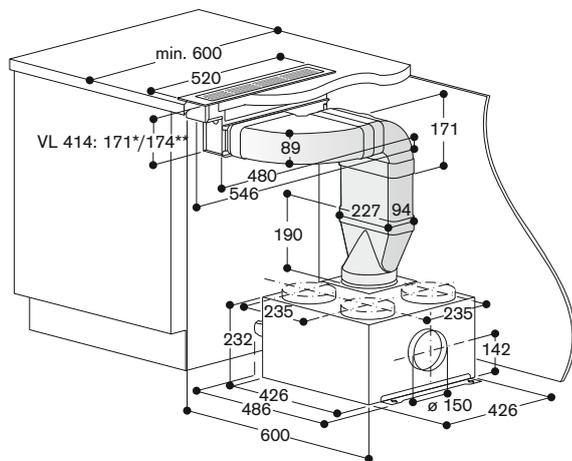
1 aérateur de table VL 414 combiné à 1 moteur externe AR 400-142.

Bon à savoir

Le raccordement au moteur externe AR 400 est possible aux quatre arrivées d'air.

Liste d'accessoires 1

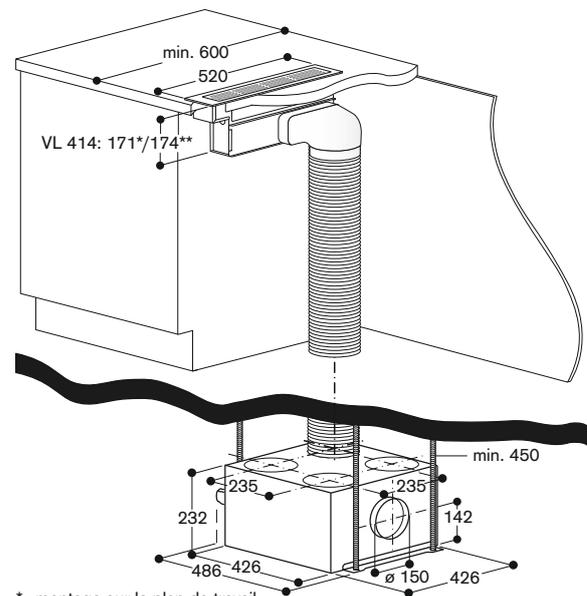
- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* montage sur le plan de travail
** encastrement affleurant

Liste d'accessoires 2

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-042 (adaptateur cylindrique pour conduit plat)
- 1 x AD 751-010 (tuyau Aluflex, DN 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* montage sur le plan de travail
** encastrement affleurant

Exemple d'organisation 2**1 VL 414 avec AR 413-122**

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90° ou conduit plat avec 1 coude de conduit à 90°

Combinaison

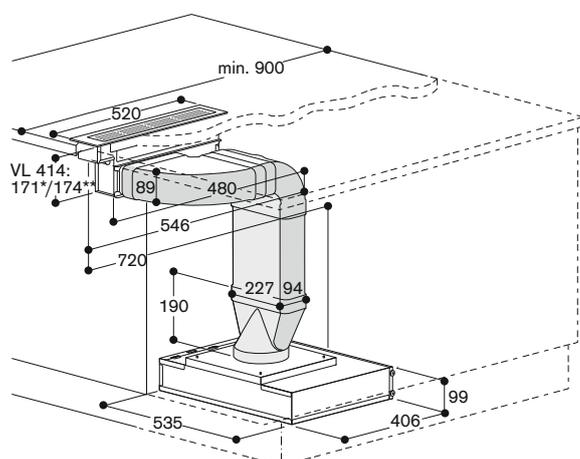
1 aérateur de table combinée à 1 moteur externe AR 413-122

Bon à savoir

- Le moteur externe peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'air évacué ou le retrait du filtre.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- La pièce de connexion DN 150 est livrée avec le moteur.
- Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant: 15 cm.

Liste d'accessoires 1

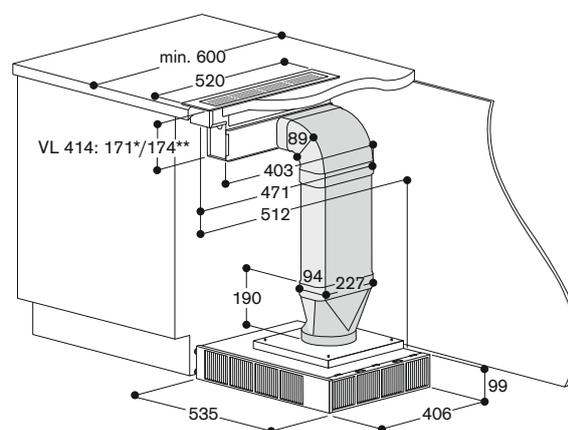
- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



- * Montage sur le plan de travail
- ** Encastrement affleurant

Liste d'accessoires 2

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



- * Montage sur le plan de travail
- ** Encastrement affleurant

Exemple d'organisation 3

1 VL 414 avec AR 403-122

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90° ou conduit plat avec 1 coude de conduit à 90°

Combinaison

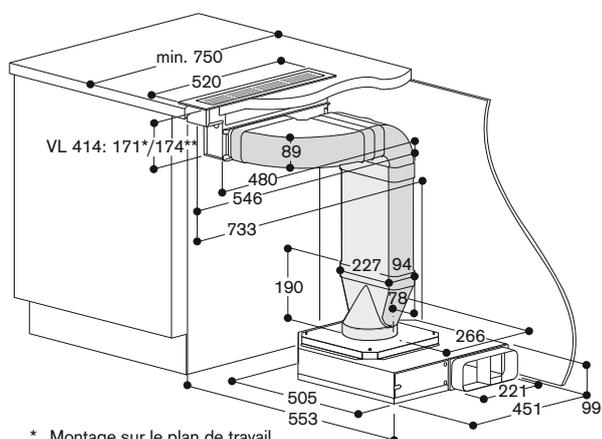
1 aérateur de table combinée à 1 moteur externe AR 403-122

Bon à savoir

Le raccord DN 150 est inclus avec le moteur.

Liste d'accessoires 1

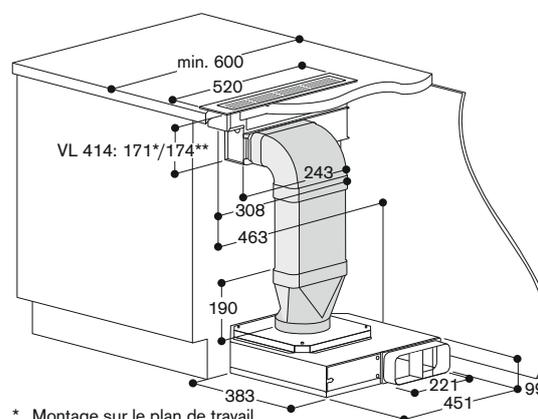
- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant

Liste d'accessoires 2

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Montage sur le plan de travail
** Encastrement affleurant

Exemple d'organisation 4**1 VL 414 avec AR 410-110**

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90°

Combinaison

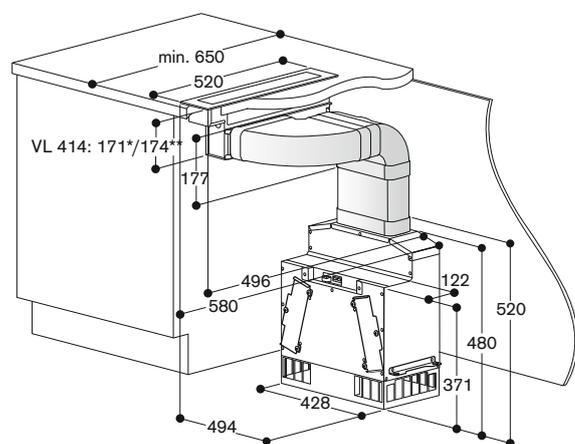
1 ventilation combinée à 1 moteur externe AR 410-110

Bon à savoir

- Le remplacement du filtre à charbon est possible des deux côtés.
- Permet l'accessibilité des filtres à charbon dans le meuble pour le remplacement des filtres.
- Il est possible de placer le moteur directement sur le sol ou de le fixer avec des supports et une découpe dans le fond de l'armoire.
- Pour la 2^{ème} configuration un deuxième conduit plat AD 852-010 peut être nécessaire, dépendant de la profondeur de l'îlot de cuisine.

Liste d'accessoires 1

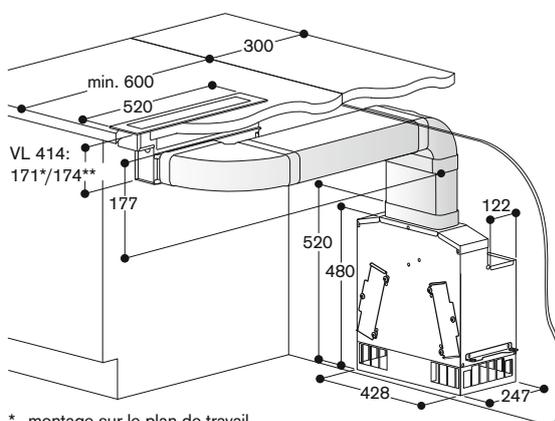
- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat).
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* montage sur le plan de travail
** encastrement affleurant

Liste d'accessoires 2

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat).
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* montage sur le plan de travail
** encastrement affleurant

Exemple d'organisation 5**1 VL 414 avec AR 400-132**

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90°

Combinaison

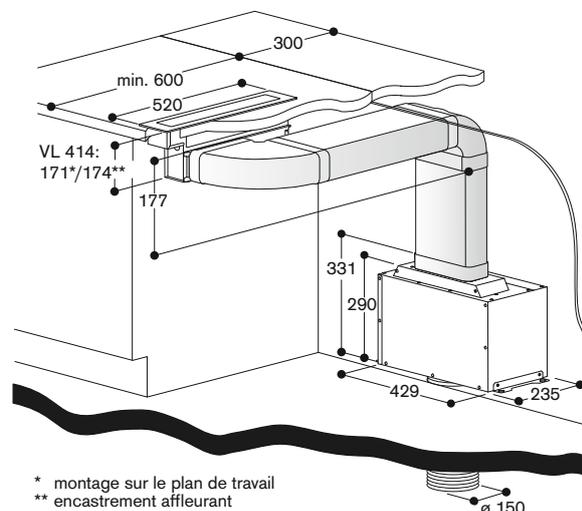
1 ventilation combinée à 1 moteur externe AR 400-132

Bon à savoir

- Possibilité d'installation verticale ou horizontale dans l'armoire, dépendant de la direction nécessaire pour la sortie d'air. Une découpe dans le fond de l'armoire est nécessaire.

Liste d'accessoires 1

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 2 x AD 852-010 (conduit plat).
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* montage sur le plan de travail
** encastrement affleurant

Bon à savoir pour une organisation et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Avec les aérateurs de table Vario, le conduit peut être raccordé à droite, à gauche ou vers le bas.
- Pour une circulation d'air optimale, nous recommandons des conduits au DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits ronds doivent être raccordés au moyen d'un raccord.
- Pour raccorder 2 coudes de conduit (p. ex. un coude de conduit horizontal à 90° et un coude de conduit vertical à 90°), il faut utiliser un morceau de conduit plat qui peut être raccourci jusqu'à la longueur souhaitée en le découpant à la bonne dimension.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p. ex. en utilisant le ruban adhésif AD 990-090 (résistant aux UV et à la chaleur).
- La table de cuisson FlexInduction avec aérateur ne fait pas partie du set d'installation.
- Pour plus d'exemples de configurations pour la table de cuisson FlexInduction avec aérateur, consultez les exemples d'organisation du VL 414 aux pages 244-247.
- Fixez le module de commande sur le panneau latéral du meuble de cuisine, pas au fond du meuble, ni sur le sol.

Exemple d'organisation 1 (évacuation d'air)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403-122 (évacuation d'air), min. 60 cm de profondeur du plan de travail

Combinaison

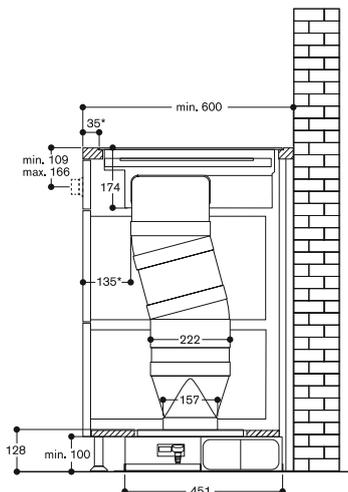
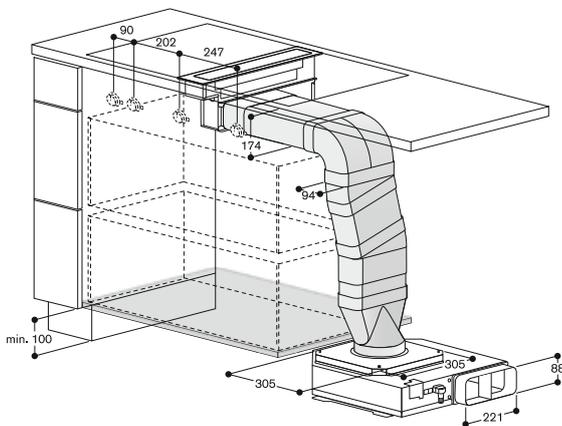
Table de cuisson FlexInduction avec aérateur en combinaison avec moteur AR 403-122 (évacuation d'air).

Bon à savoir

- Des tiroirs entiers peuvent être installés en dessous de la table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400.
- La pièce de raccord DN 150 est livrée avec le moteur.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 403-122 (moteur plinthe Série 400)
- 1 x AD 854-046 (pièce de raccord pour VL, 150)
- 2 x AD 852-040 (pièce de raccord conduit plat 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat 90 vertical 150)
- 2 x AD 852-032 (conduit plat 15° horizontal 150)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat 150)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur conduit plat/rond 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Mesure recommandée, peut être adapté.

Exemple d'organisation 2 (évacuation d'air)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403-122 (évacuation d'air), min. 71 cm de profondeur du plan de travail

Combinaison

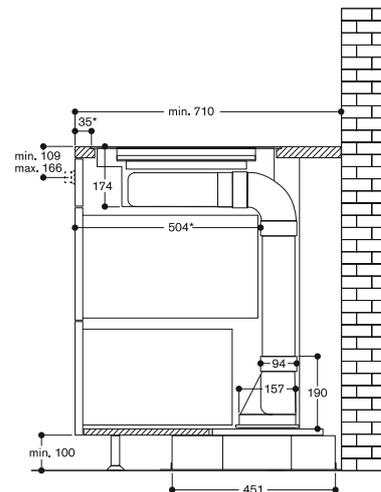
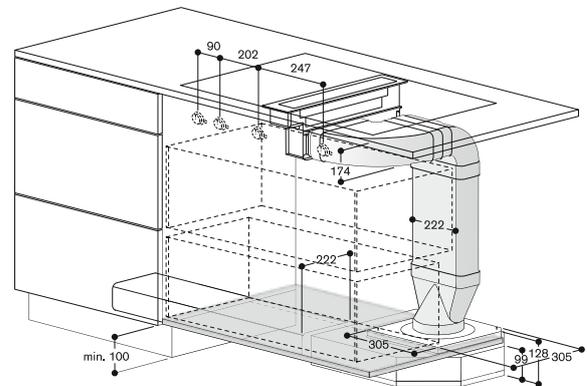
Table de cuisson FlexInduction avec aérateur en combinaison avec moteur AR 403-122 (évacuation d'air).

Bon à savoir

- Des tiroirs entiers peuvent être installés en dessous de la table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400.
- La pièce de raccord DN 150 est livrée avec le moteur.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 403-122 (moteur plinthe Série 400)
- 1 x AD 854-046 (pièce de raccord pour VL, 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat 90 horizontal 150)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat 90 vertical 150)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur conduit plat/rond 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Mesure recommandée, peut être adapté.

Exemple d'organisation 3 (recyclage)

**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413-122 (recyclage),
min. 68 cm de profondeur du plan de travail**

Combinaison

Table de cuisson FlexInduction avec aérateur en combinaison avec moteur AR 413-122 (recyclage).

Bon à savoir

- Des tiroirs courts peuvent être installés en dessous de la table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- Possibilité d'installation sans grille de ventilation. Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant : 15 cm.
- Le filtre peut être remplacé par devant.
- La pièce de raccord DN 150 est livrée avec le moteur.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 413-122 (moteur plinthe Série 400)
- 1 x AD 854-046 (pièce de raccord pour VL, 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat 90 horizontal 150)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat 90 vertical 150)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur conduit plat/rond 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)

Exemple d'organisation 4 (recyclage)

**Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413-122 (recyclage),
min. 90 cm de profondeur du plan de travail**

Combinaison

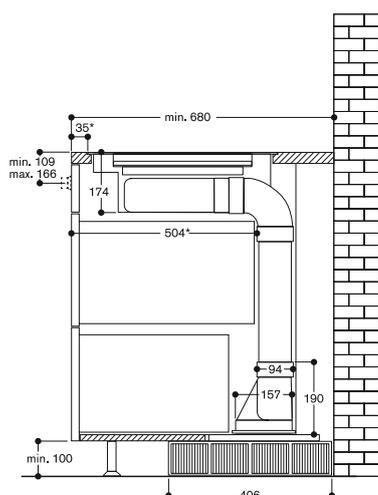
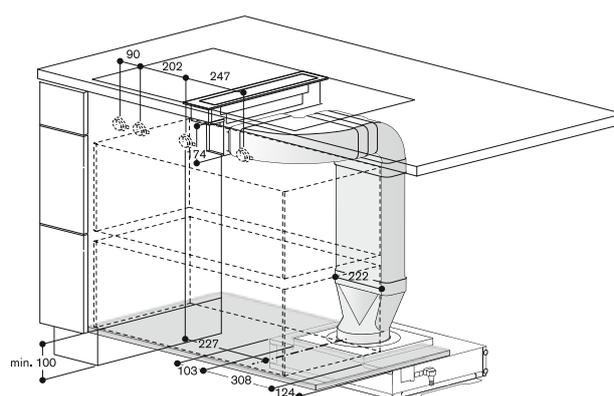
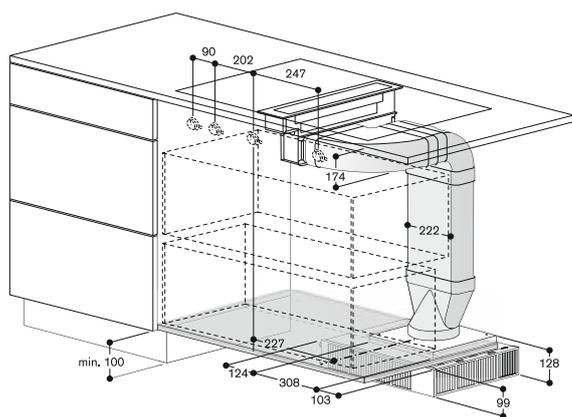
Table de cuisson FlexInduction avec aérateur en combinaison avec moteur AR 413-122 (recyclage).

Bon à savoir

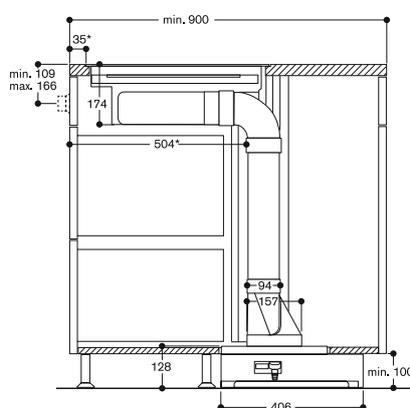
- Des tiroirs courts peuvent être installés en dessous de la table de cuisson FlexInduction avec aérateur Série 400.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- La grille de ventilation se trouve à l'arrière. Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant : 15 cm.
- Le filtre peut être remplacé par devant.
- La pièce de raccord DN 150 est livrée avec le moteur.

Liste d'accessoires

- 1 x AR 413-122 (moteur plinthe Série 400)
- 1 x AD 854-046 (pièce de raccord pour VL, 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat 90 horizontal 150)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat 90 vertical 150)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur conduit plat/rond 150)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



* Mesure recommandée, peut être adapté.



* Mesure recommandée, peut être adapté.

Exemple d'organisation 1

1 x AI 442 avec AR 400-143

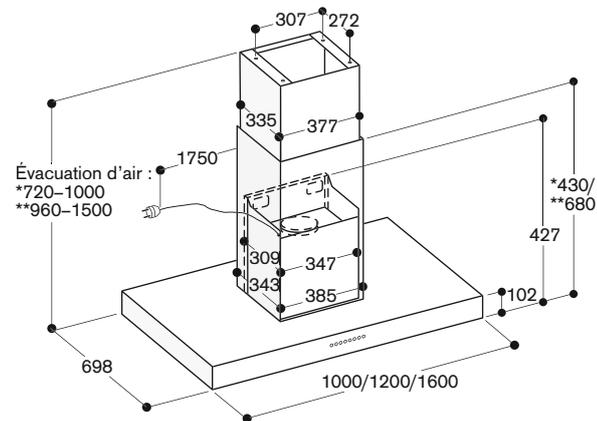
Conduit rond, DN 150

Bon à savoir

- Le moteur AR 400-143 est idéal pour une installation compacte avec AI 442.
- Deux longueurs de cheminée sont disponibles selon la hauteur de la pièce.
- La distance minimale jusqu'à la table de cuisson est de 600 mm et 700 mm pour des appareils au gaz.
- Les kits de montage nécessaires sont compris en tant qu'accessoires avec la cheminée.
- Les accessoires d'installation adéquats sont disponibles pour l'évacuation d'air et le recyclage, voir la liste des accessoires.
- La hauteur minimale du AI 442 est augmentée de 2 cm quand la corniche est installée.

Liste d'accessoires 1 (évacuation extérieure)

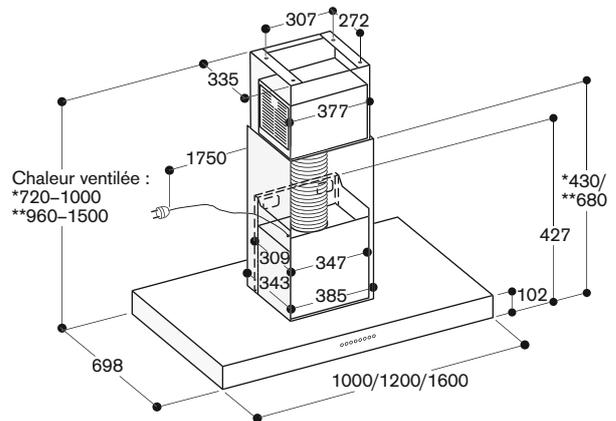
- 1 x AR 400-143 (moteur pour AI 442/ AW 442 installation cheminée)
- 1 x AD 442-016 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,35 m à 2,60 m)
ou 1 x AD 442-026 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752-010 (conduit rond, DN 150), selon la hauteur de la pièce
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)
- Option : 1 x AD 442-396 (corniche en inox pour hotte îlot)



- * Avec la cheminée pour évacuation AD 442-016 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour évacuation AD 442-026 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400-143 (moteur pour AI 442/ AW 442 installation cheminée)
- 1 x AA 442-810 (module de recyclage avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442-116 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,30 m à 2,60 m)
ou 1 x AD 442-126 (cheminée en inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,50 m à 3,10 m)
- Option : 1 x AD 442-396 (corniche en inox pour hotte îlot)



- * Avec la cheminée pour recyclage AD 442-116 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour recyclage AD 442-126 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Exemple d'organisation 2**1 x AW 442 avec AR 400-143**

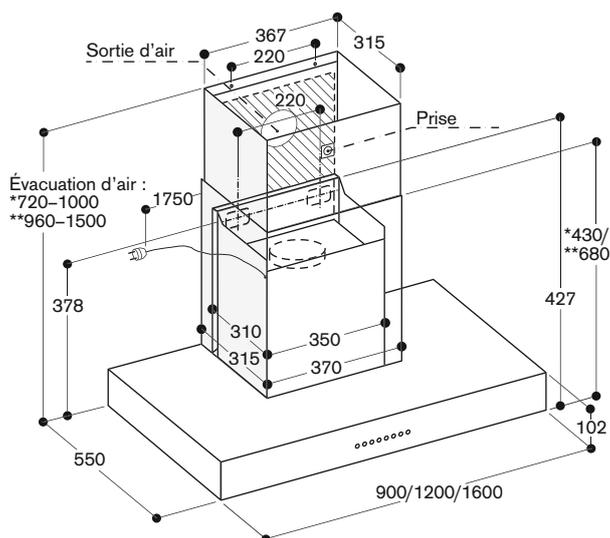
Conduit rond, DN 150

Bon à savoir

- Le moteur AR 400-143 est idéal pour une installation compacte avec AW 442.
- Deux longueurs de cheminée sont disponibles selon la hauteur de la pièce.
- La distance minimale jusqu'à la table de cuisson est de 600 mm et 700 mm pour des appareils au gaz.
- Les accessoires d'installation adéquats sont disponibles pour l'évacuation d'air et le recyclage, voir la liste des accessoires.

Liste d'accessoires 1 (évacuation extérieure)

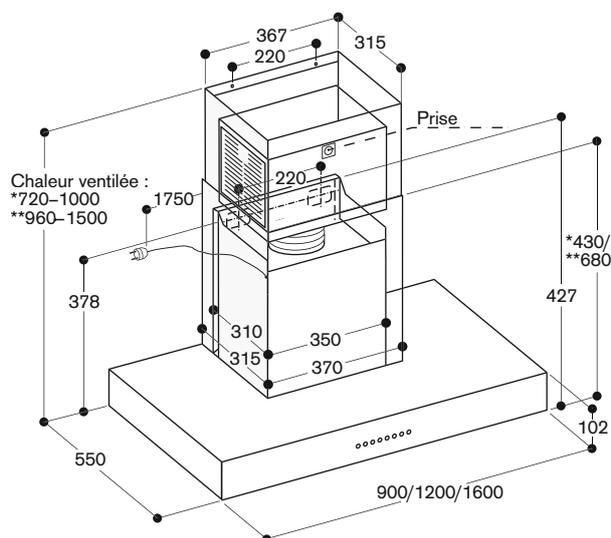
- 1 x AR 400-143 (moteur pour AI 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AD 442-016 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,35 m à 2,60 m)
- ou 1 x AD 442-026 (cheminée inox pour évacuation d'air pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- 1-2 x AD 752-010 (conduit rond, DN 150), selon la hauteur de la pièce
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)
- Option : 1 x AD 442-392 (corniche en inox pour hotte murale)



- * Avec la cheminée pour évacuation AD 442-012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour évacuation AD 442-022 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Liste d'accessoires 2 (recyclage)

- 1 x AR 400-143 (moteur pour AI 442/AW 442 installation cheminée)
- 1 x AA 442-810 (module de recyclage avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442-112 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,35 m à 2,60 m)
- ou 1 x AD 442-122 (cheminée en inox pour recyclage pour hauteur de la pièce de 2,60 m à 3,10 m)
- Option : 1 x AD 442-392 (corniche en inox pour hotte murale)



- * Avec la cheminée pour recyclage AD 442-112 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.
- ** Avec la cheminée pour recyclage AD 442-122 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,60 m à 3,10 m; les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

Le but d'une bonne organisation du système de ventilation est d'extraire les vapeurs de cuisson hors de la cuisine le mieux et le plus rapidement possible.

Pour vous aider à organiser et à installer correctement votre système, voici quelques remarques importantes sur l'organisation du système émises par nos experts en ventilation.

L'organisation d'un système de ventilation est en grande partie déterminée par les exigences en matière d'air et d'évacuation de l'air. Les exigences en matière d'air doivent être comparées à la sortie d'air correspondante qu'un appareil de ventilation peut produire, tout en tenant compte de l'influence de tous les composants de ventilation impliqués.

Exigences en matière d'air :

La sortie d'air d'un système de ventilation complet doit être conçue conformément aux exigences en matière d'air. A cet effet, les dimensions de la cuisine et un taux de renouvellement d'air correspondant au volume de l'espace sont souvent utilisés comme base pour l'organisation. Nous ne recommandons cette méthode que si la distance entre le système de ventilation et la table de cuisson est supérieure à 1,20 m, c'est-à-dire pour la ventilation au plafond.

- Pour le fonctionnement de l'extraction d'air, les exigences en matière d'air pour le taux de renouvellement d'air sont calculées en utilisant un facteur 10.
- Toutefois, le calcul est effectué à l'aide d'un facteur 12 dans les cuisines utilisant des appareils de cuisson spéciaux comme le grill, le Teppan-Yaki, le wok ou la friteuse.
- Pour le recyclage, les exigences en matière d'air pour le taux de renouvellement d'air sont généralement calculées en utilisant un facteur 12.

Si la distance entre le système de ventilation et la table de cuisson est inférieure à 1,20 mètre, les facteurs ci-après doivent être pris en compte pour faire en sorte que la plus grande partie des vapeurs de cuisson soient absorbées dès qu'elles s'élèvent de la table de cuisson.

- **Dimensions et architecture de la cuisine :** lorsque les dimensions de la pièce augmentent, les mouvements de l'air dans la pièce augmentent également, et donc les exigences en matière d'air deviennent plus élevées.
- **Appareils de cuisson :** le choix de la table de cuisson est le facteur décisif. Chaque table de cuisson produit différents types et différentes quantités de vapeurs de cuisson. Plus la table de cuisson est large, plus la sortie du système de ventilation sera haute. Surtout, le système de ventilation doit avoir une puissance de réserve suffisante si des appareils de cuisson spéciaux Vario, comme une friteuse, un Teppan-Yaki, un wok ou un grill, doivent être installés, étant donné que ces appareils devraient produire une plus grande quantité de vapeurs de cuisson.

Nous recommandons donc également que ces appareils de cuisson spéciaux soient installés, si possible, au centre de la configuration de la table de cuisson et non sur les bords.

- **Type de système de ventilation :** chaque type de système de ventilation a des caractéristiques particulières qui influencent les exigences en matière d'air. Des systèmes de ventilation comme les aérateurs de table et la ventilation de table sont caractérisés par une extraction des vapeurs directement à partir de la table de cuisson. Puisqu'elles s'élèvent, les vapeurs de cuisson ne peuvent, par conséquent, pas se répandre aussi loin dans l'air ambiant. Dans ce cas, la sortie d'air nécessaire est généralement inférieure à celle des types de système de ventilation qui sont à 80 cm ou plus de la table de cuisson.
- **Mode de fonctionnement :** tous les systèmes de ventilation Gaggenau peuvent être utilisés en mode évacuation de l'air et en mode recyclage de l'air. A noter que, en mode recyclage de l'air, le filtre à air à charbon activé supplémentaire entraîne une réduction de la sortie d'air par comparaison au mode d'évacuation de l'air. Plus la surface du filtre à air à charbon activé est grande, plus le système de ventilation soutient la comparaison en matière de comportement d'extraction et de bruit avec une solution d'évacuation de l'air. En mode extraction de l'air, la sortie d'air réelle dépend non seulement de la sortie du ventilateur, mais aussi dans une grande mesure du système de conduits.

Facteurs importants influençant la sortie d'air :

- Les ventilateurs : les systèmes de ventilation Gaggenau sont équipés de ventilateurs particulièrement puissants, ou peuvent être combinés à des modules de ventilation à distance d'une puissance correspondante pour le mode évacuation de l'air ou le mode recyclage de l'air. Ces ventilateurs sont aussi très stables sous la pression. Ils supportent les pertes de pression éventuellement causées par un système de conduits et fonctionnent de manière hautement efficace avec un niveau de bruit réduit.
- Conduits et installation : pour obtenir des résultats optimum, les points suivants doivent être respectés pendant l'installation :

1. Installer les coudes de conduit en respectant une distance minimum de 30 cm par rapport à l'ouverture d'évacuation de l'air.
2. Eviter les réductions aux sections transversales.
3. Pour les coudes de conduit, utiliser des coudes aussi larges que possible.
4. N'installer que des conduits qui ont une surface intérieure lisse et plane.
5. Utiliser des tuyaux d'évacuation de l'air ayant un diamètre d'au moins 125 mm.
6. Attention à utiliser des trajets de conduits aussi courts que possible.
7. Installer des prises murales à ailettes larges, des grilles à mailles larges et une pression de reflux faible.
8. Vérifier que l'approvisionnement en air est suffisant.

Nous vous invitons à vérifier si vos conduits d'évacuation de l'air respectent les exigences en matière d'air en utilisant notre outil de calcul Rodun disponible sur notre site Web (www.gaggenau.com).



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



A 490-111



AR 400-142



AR 401-142



AR 403-122



AR 413-122



AR 400-132



AR 410-110



AI 442/AW-442



AR 400-142



AR 401-142

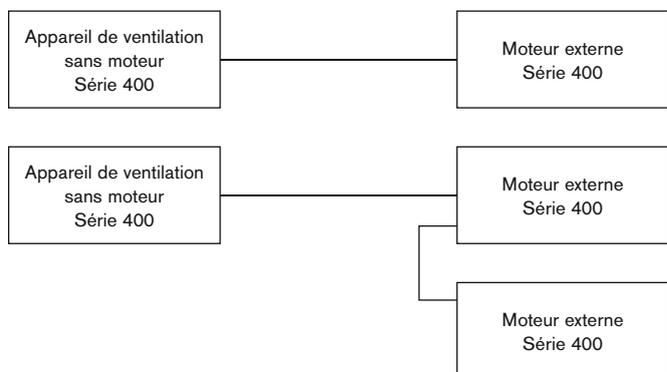


AR 400-143

Les moteurs indépendants de la Série 400 disposent d'un câble réseau qui est utilisé pour connecter les appareils de la Série 400. Jusqu'à 2 moteurs peuvent être connectés (p.e. avec les groupes d'extractions); ceux-ci sont alors raccordés avec un câble réseau supplémentaire.

Autres options de commande

Sur demande, il y a la possibilité de connecter un signal du câble de connexion à un appareil de ventilation afin que celui-ci sache répondre en conséquence à l'activité des appareils de ventilation de la Série 400 de Gaggenau. L'installateur de ventilation sera dès lors responsable pour l'efficacité du système de ventilation dans son entièreté. La garantie sur la fonction électrique reste maintenue pour autant que ses caractéristiques soient respectées.

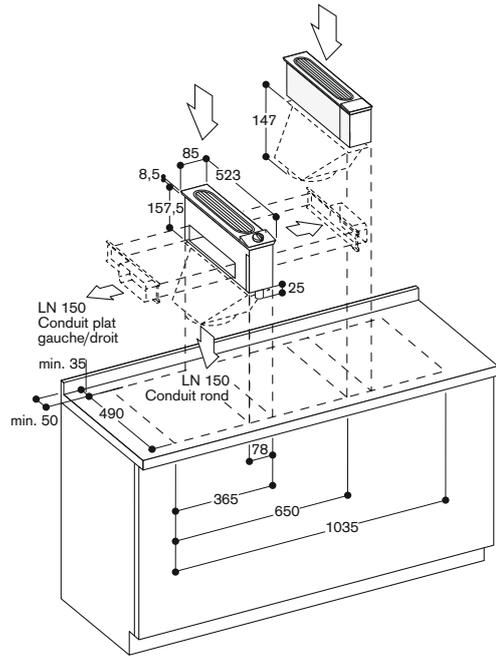


Bon à savoir pour une organisation et une installation correctes

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Avec les aérateurs de table Vario, le conduit peut être raccordé à droite, à gauche ou vers le bas.
- Si le système est installé à proximité d'un dispositif fonctionnant au gaz, il est interdit d'utiliser des conduits en plastique (p. ex. le système à conduits plats) en raison de la production de chaleur. Dans de tels cas, nous recommandons d'utiliser des conduits en aluminium flexibles avec Aluflex, dirigés vers le bas (accessoire AD 724-040).
- A noter que des conduits plats ne peuvent pas être installés à droite ou à gauche sur les appareils suivants en raison de leur profondeur : Teppan-Yaki Vario, grill électrique Vario, friteuse Vario, cuiseur vapeur Vario. Pour ces appareils, nous recommandons un raccordement de l'autre côté ou vers le bas.
- Pour une circulation d'air optimale, nous recommandons des conduits au DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits ronds doivent être raccordés au moyen d'un raccord.
- Pour raccorder 2 coudes de conduit (p. ex. un coude de conduit horizontal à 90° et un coude de conduit vertical à 90°), il faut utiliser deux morceaux de conduit plat qui peut être raccourci jusqu'à la longueur souhaitée en le découpant à la bonne dimension.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p. ex. en utilisant le ruban adhésif AD 990-090 (résistant aux UV et à la chaleur).

Informations d'organisation distinctes pour le VL 041/040 :

- Pour cette série, on utilise uniquement le raccord AD 854-042 (en lieu et place du raccord AD 854-046) pour raccorder les accessoires illustrés.
- Etant donné que le raccord pour le VL 041/040 est situé au centre du système avec aérateurs de table, il est important de noter que la profondeur d'armoire nécessaire pour l'organisation d'un système contenant deux coudes de conduits à 90° est d'au moins 750 mm ou, lorsqu'un seul coude de conduit à 90° est utilisé, d'au moins 650 mm.



Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite NW 150 avec AD 854-046
 Raccord de tuyau Conduit rond inférieur NW 150 avec AD 724-042
 Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite NW 150 avec AD 724-042 + AD 724-041

Exemple d'organisation 1

1 VL 041 avec AR 413-121

Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90° ou conduit plat avec 1 coude de conduit à 90°

Combinaison

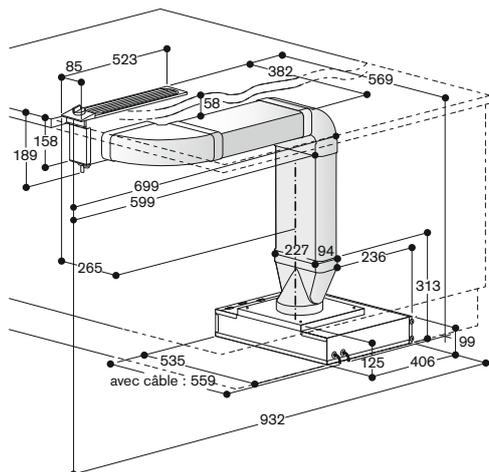
1 aérateur de table combinée à 1 moteur externe AR 413-121

Bon à savoir

- Le moteur externe peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation de l'air ou le retrait du filtre.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant : 15 cm.

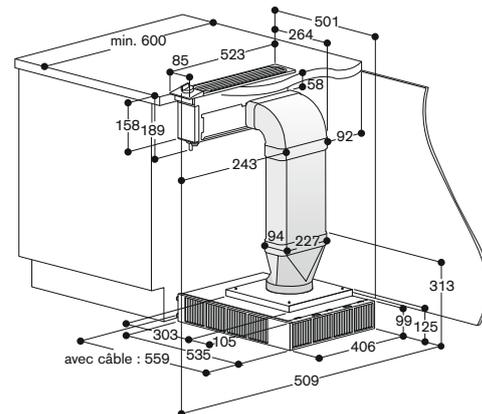
Liste d'accessoires installation en îlot

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



Liste d'accessoires installation murale

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



Exemple d'organisation 2**1 VL 041 avec AR 403-121**

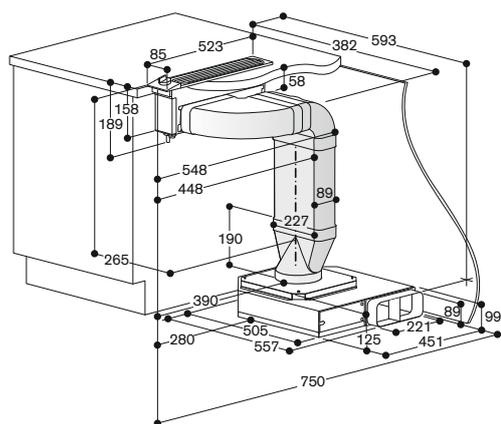
Conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90° ou conduit plat avec 1 coude de conduit à 90°

Combinaison

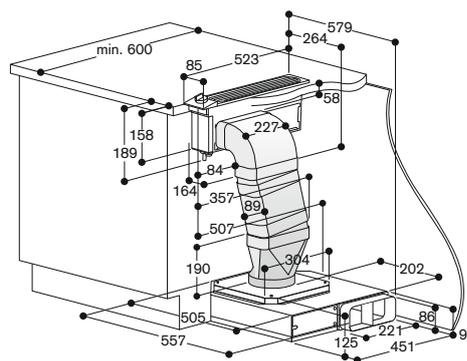
1 aérateur de table combinée à 1 moteur externe AR 403-121

Liste d'accessoires installation en îlot

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)

**Liste d'accessoires installation murale**

- 1 x AD 854-046 (raccord pour VL 041, DN 150)
- 1 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 1 x AD 852-032 (conduit plat avec coude de conduit 15°)
- 1 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 852-041 (adaptateur cylindrique de conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)

**Exemple d'organisation 3****2 VL 040/41 avec AR 413-121**

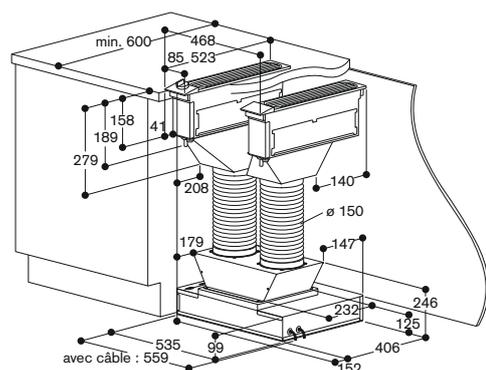
Tuyau Aluflex avec sortie vers le bas ou conduit plat avec 2 coudes de conduit à 90°

Bon à savoir

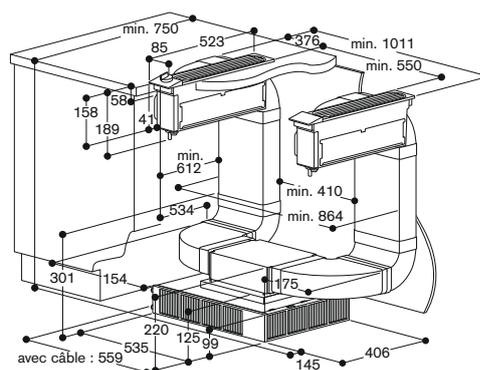
- Le moteur externe peut être tourné dans toutes les directions, en fonction de la direction souhaitée pour l'évacuation de l'air ou le retrait du filtre.
- Pour obtenir des performances optimales, l'air recyclé a besoin de suffisamment d'espace pour s'échapper (surface de sortie d'au moins 700 cm²).
- Espace minimum recommandé entre les ouvertures du filtre et le mur de l'armoire s'il n'y a pas de grille de ventilation directement devant : 15 cm.

Liste d'accessoires 1

- 2 x AD 724-042 (pièce de raccord pour conduits ronds à VL)
- 2 x AD 751-010 (conduit Aluflex DN 125 rond)
- 1 x AD 704-048 (collecteur d'air pour conduit rond)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)

**Liste d'accessoires 2**

- 2 x AD 854-046 (raccord pour VL, DN 150)
- 4 x AD 852-031 (conduit plat avec coude de conduit horizontal à 90°)
- 4 x AD 852-030 (conduit plat avec coude de conduit vertical à 90°)
- 2 x AD 852-010 (conduit plat)
- 1 x AD 854-048 (collecteur d'air pour conduit plat)
- 1 x AD 990-090 (ruban adhésif pour étanchéifier les conduits)



Bon à savoir

- Pour les mesures de profondeur, tenir compte de la profondeur de l'encastrement du meuble et des surplombs du plan de travail des meubles de la cuisine.
- Le conduit d'air peut être raccordé vers le bas ou à l'arrière. Les pièces de connexions respectives sont disponibles à cet effet.
- L'appareil doit être accessible par le bas.

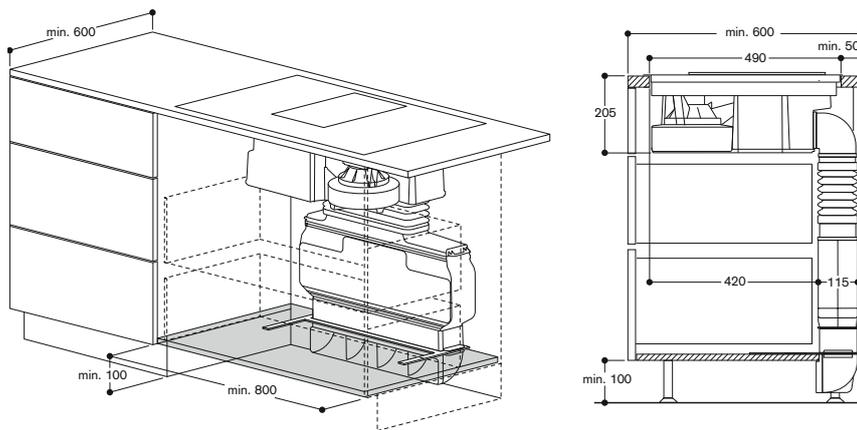
Recyclage

- Installation avec module de recyclage CA 282-811 (disponible en tant qu'accessoire en option).
- 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 recyclage dans le meuble inférieur pour le remplacement du filtre.
- Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace dans le socle pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm² dans le socle).
- Distance minimale conseillée entre les ouvertures de filtre et le mur s'il n'y a pas de grille de ventilation directement en face: 15 cm.

Exemple d'organisation 1

CV 282 avec module de recyclage CA 282-811

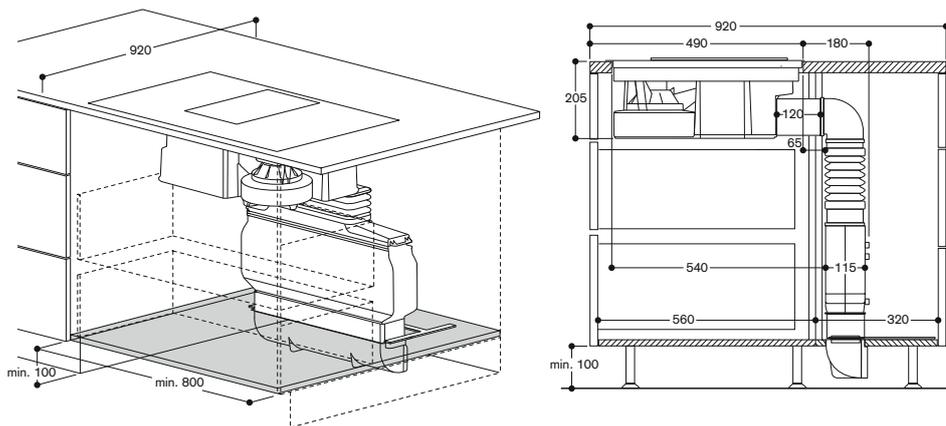
Installation au mur, profondeur du plan de travail 60 cm, accès au filtre pour remplacement par l'avant.



Exemple d'organisation 2

CV 282 avec module de recyclage CA 282-811

Installation îlot, profondeur du plan de travail 92 cm, accès au filtre pour remplacement par l'arrière..



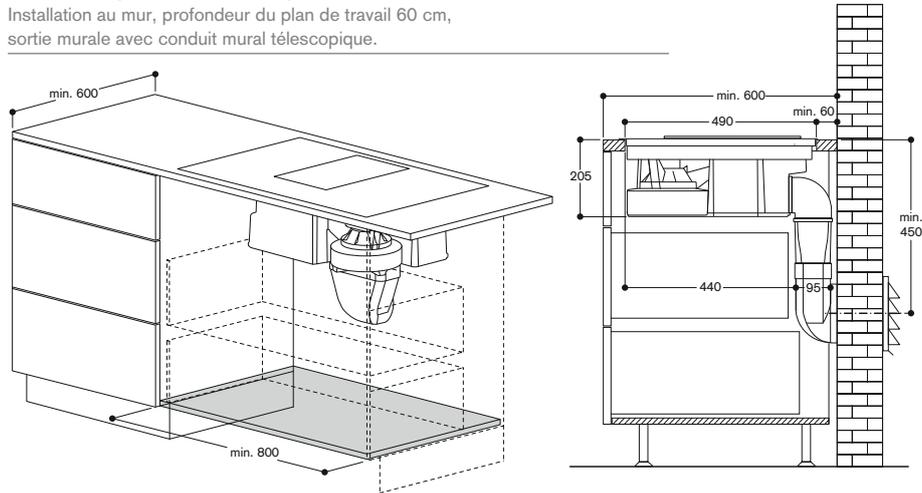
Evacuation d'air

- Installation avec la pièce de connexion pour conduit plat CA 284-011 (disponible en tant qu'accessoire en option).
- Longueur maximale du système de conduits d'évacuation 6 m pour une bonne performance.
- Pour une circulation d'air optimale, nous recommandons des conduits avec DN 150. Les conduits et les pièces de connexion sont disponibles en tant qu'accessoires en option.
- Deux conduits plats doivent être reliés par une pièce de connexion pour tuyau.
- Il est également important que les conduits soient étanchéifiés afin d'empêcher toute fuite d'air, p. ex. en utilisant le ruban adhésif AD 990-090 (résistant aux UV et à la chaleur).

Exemple d'organisation 3

CV 282 avec pièce de connexion pour évacuation d'air CA 284-011

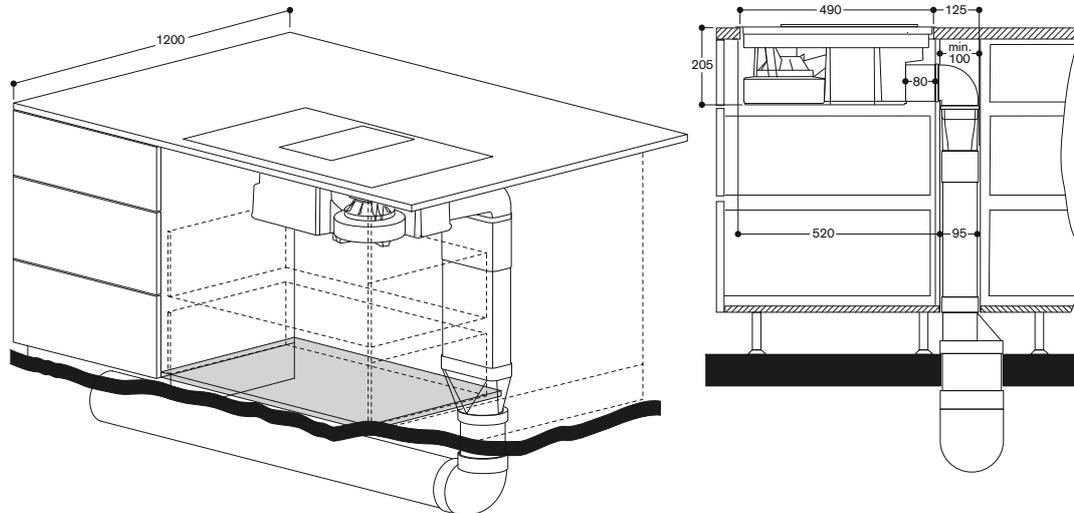
Installation au mur, profondeur du plan de travail 60 cm, sortie murale avec conduit mural télescopique.



Exemple d'organisation 4

CV 282 avec pièce de connexion pour évacuation d'air CA 284-011

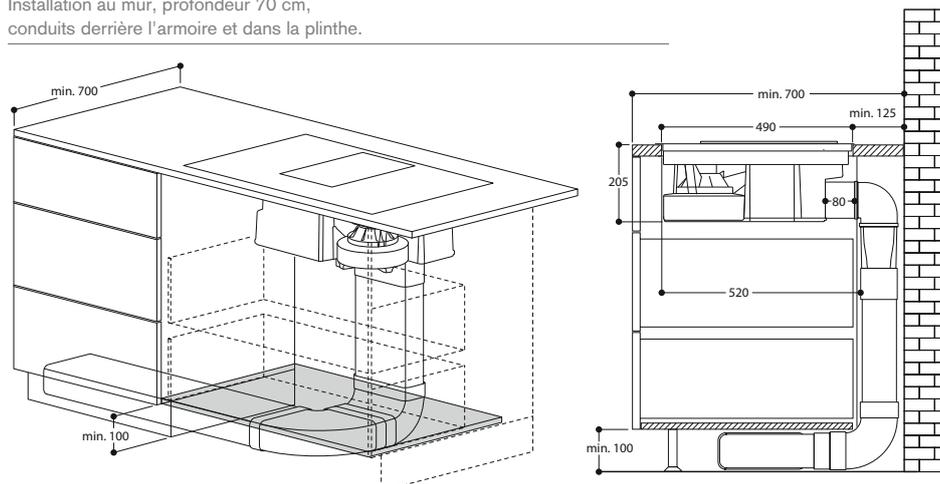
Installation îlot, profondeur du plan de travail 120 cm, conduits vers l'extérieur par la cave.



Exemple d'organisation 5

CV 282 avec pièce de connexion pour évacuation d'air CA 284-011

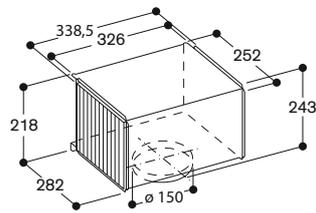
Installation au mur, profondeur 70 cm, conduits derrière l'armoire et dans la plinthe.



Modules de recyclage avec filtre à charbon actif

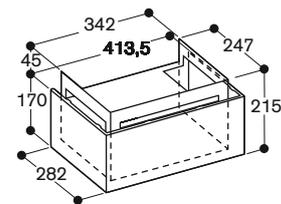
AA 442-810 € 350,-*

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
A combiner avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.
Interval de remplacement prolongé pour le filtre à charbon actif (environ 1 à 1,5 an, selon la fréquence de cuisson).
Pour installation à l'intérieur de la cheminée.
Contient un support filtre, 2 filtres à charbon actif, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage pour tuyau.



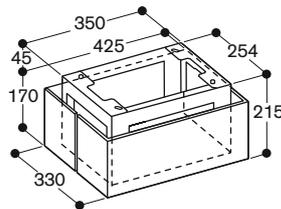
AA 200-812 € 370,-*

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec hottes murales AW 230/AW 240/AW 250.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.
Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.
Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée télescopique.
Comprend le panneau design, la fixation murale, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et 2 clips de serrage.



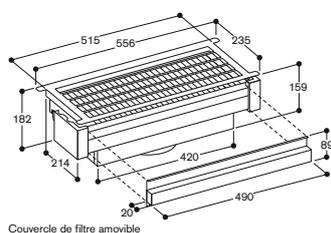
AA 200-816 € 470,-*

Module de recyclage avec filtre à charbon actif.
Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec les hottes îlots AI 230/AI 240.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.
Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.
Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée télescopique.
Comprend le panneau design, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et les 2 clips de serrage.



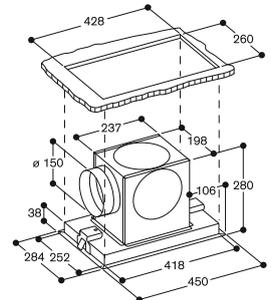
AA 211-812 € 275,-*

Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie.
Pour le recyclage de l'air.
Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).
Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au systèmes conventionnels de filtrage par recyclage.
Durée de vie prolongée du filtre à charbon actif.
Pour montage dans l'armoire supérieure.
Consiste en boîtier à filtre avec couvercle design, filtre à charbon actif, tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



AA 010-810 € 640,-*

Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration.
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 prolongée du filtre à charbon actif.
Comprend le panneau design, la fixation murale, le filtre à charbon actif, le tuyau flexible et 2 clips de serrage.
Connexion au tuyau devant, sur le côté ou en haut.
Pièce de connexion DN 150 rond.
Distance minimale recommandée entre ouvertures de filtre et mur: 100 cm.



Module de recyclage pour CV 282

CA 282-811 € 325,-*

Pour le recyclage de l'air.
Combinable avec la table FlexInduction avec système de ventilation intégrée CV 282.
Installation près de l'appareil dans le meuble inférieur.
Hauteur de plinthe min. 10 cm.
Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace dans le socle pour l'évacuation de l'air recyclé (min. 700 cm² dans le socle).
Réduction des odeurs en recyclage de 91%.
Interval de remplacement prolongé pour le filtre à charbon actif (environ 1 à 1,5 an, selon la fréquence de cuisson).
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 recyclage dans le meuble inférieur pour le remplacement du filtre.
Comprend 1 coude 90° et 3 extensions pour plans de travail plus profonds, 1 filtre à charbon actif, tuyau flexible, 1 coude 90° avec diffuseur d'air pour le socle et 1 fixation pour module de recyclage.



Couronne de plafond

AD ...-9.
Pour conduits de hottes.
Inox ou aluminium laqué.

Cache les vis de fixation du canal mural ou du canal de l'îlot ainsi que la fente dans le cas de plafonds qui ne sont pas parfaitement horizontaux.
Montage possible de cheminées murales en une seule pièce sur mesure ou de cheminées d'îlot sans élément télescopique.



Équipement

Support de plafond pour cheminée et recouvrement enclipsable de la couleur de la cheminée.

Précautions d'installation

Disponible pour pratiquement tous les formats de cheminée Gaggenau en complément à la cheminée standard.
Les cheminées sur mesure doivent être commandées séparément.

* Prix marché conseillé sans engagement au 01/04/2017, TVA et Recupel incluses

Adaptateur pour pente de toit

AD 223-366 € 90,-*

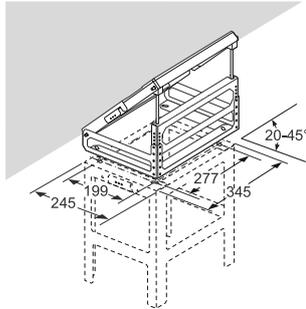
Adaptateur pour pente de toit devant/derrière.

Accessoire en option.

Adaptateur pour hottes îlots.

Pour installation sur toit en pente devant ou derrière.

Possible pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.



Adaptateur pour pente de toit

AD 223-356 € 90,-*

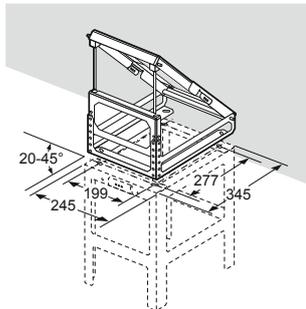
Adaptateur pour pente de toit à gauche/droite.

Accessoire en option.

Adaptateur pour hottes îlots.

Pour installation sur toit en pente, vers la gauche ou vers la droite.

Possible pour une inclinaison du toit de 20° - 45°.



Rallonge

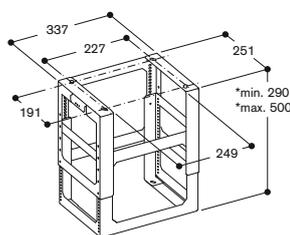
AD 223-346 € 80,-*

Rallonge pour kit de montage 500 mm.

Accessoire en option.

Rallonge pour kit de montage pour hotte îlot.

Pour une hauteur de cheminée de 1100 - 1500 mm. La hauteur totale de l'appareil dépend de la ligne esthétique.



* hauteur réglable par paliers de 10 mm

Cadre rétractable

AA 210-460 € 175,-*

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 60 cm.

AA 210-490 € 200,-*

Cadre rétractable pour hotte télescopique de 90 cm.

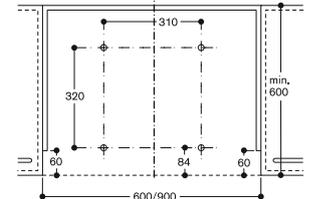
Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.

Le cadre rétractable breveté permet à la hotte télescopique de disparaître entièrement dans l'armoire supérieure.

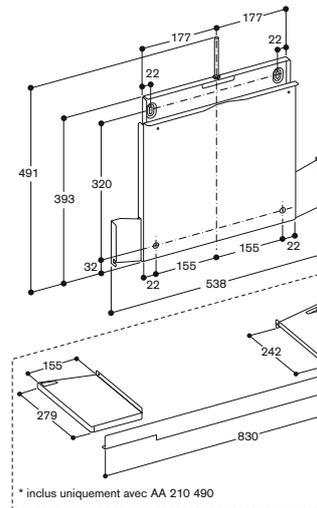
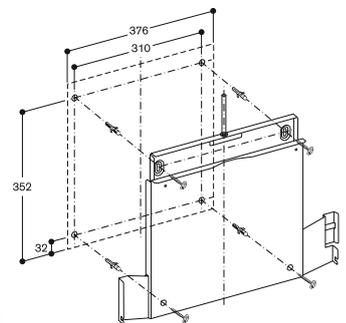
Montage directement sur le mur de la cuisine ou armoire supérieure renforcée.

Pour montage dans armoire supérieure. La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm.

Si il est combiné avec une paroi arrière > 5 mm, le cadre rétractable doit être aligné et les profondeurs de cavités doivent être adaptées en conséquence.



Montage directement sur le mur de la cuisine



* inclus uniquement avec AA 210 490

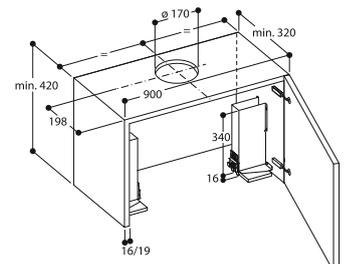
Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm

AA 210-491 € 60,-*

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de 90 cm de large de la Série 200 en combinaison avec une armoire supérieure de 90 cm de large.

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Pour montage dans armoire supérieure. Si le cadre rétractable AA 210-490 est utilisé, le kit de montage n'est pas nécessaire.



Interrupteur de fenêtre

AA 400-510 € 210,-*

Peut être combiné avec les appareils sans moteur de la Série 400.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

L'interrupteur de fenêtre est approprié à cet effet.

Si un interrupteur de fenêtre est connecté, la hotte fonctionne uniquement lorsque la fenêtre est ouverte. L'éclairage fonctionne aussi quand la fenêtre est fermée.

**Télécommande**

AA 200-510 € 80,-*

Télécommande pour groupe d'extraction AC 200.

**Sortie murale**

AD 700-051 € 140,-*

Inox.
DN 200 rond.

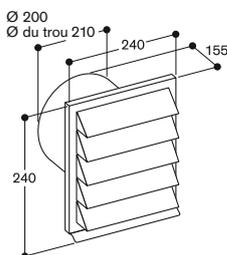
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

Equipement

Lamelles de sortie en inox fixes pour mieux résister aux intempéries. Clapet antiretour intégré. Manchon de raccordement DN 200 rond.

Précautions d'installation

A combiner avec conduit mural télescopique AD 702.
Percée murale DN 210 mm.

**Sortie murale**

AD 850-050 € 160,-*

Inox.
150 plat.

Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox. Dimensions compactes grâce à la forme rectangulaire.

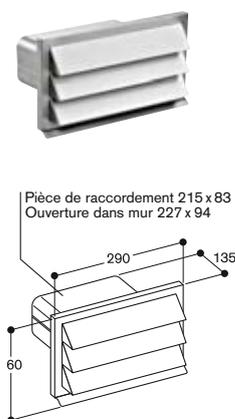
Manchon de raccordement 150 à conduit plat.

Equipement

Lamelles de sortie en inox fixes pour mieux résister aux intempéries. Clapet antiretour intégré.

Précautions d'installation

Raccordement direct du conduit plat 150 sans pièce de jonction de conduit. Percée murale 230 x 110 mm.

**Conduit télescopique mural**

AD 702-052 € 110,-*

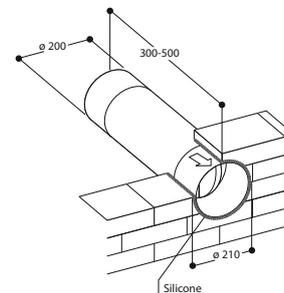
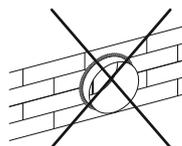
DN 200 rond.

Equipement

Manchon de raccordement DN 200 rond.
Clapet antiretour intégré.

Précautions d'installation

A combiner avec la sortie murale.
AD 700-051 ou moteur externe AR 401.

**Sortie murale avec manchon télescopique**

AD 750-053 € 460,-*

Inox/PVC.
DN 150 rond.

Isolation optimale de la température. Hermétiquement étanche grâce à l'intégration d'un système optimisé de retenue de la chaleur.

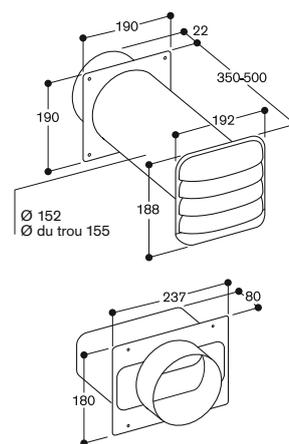
Peu d'impact visuel au niveau de la façade extérieure grâce au couvercle de recouvrement plat en inox.

Equipement

Lamelles rigides en inox, résistantes aux intempéries. Système d'isolation 3 couches pour éviter le retour d'air. Ouverture et fermeture magnétique. Fixez la pression d'ouverture (65 Pa) pour éviter 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.

Précautions d'installation

Correspond aux exigences des tests Blower-door. Pour raccordement avec gaines cylindriques Ø 150 mm ou gaines plates ND 150 mm. Perçage du mur Ø 155 mm.



CA 230-100 € 115,-*

Bouton magnétique noir pour table de cuisson à induction Série 200. Bouton en inox avec revêtement noir.



Excellente performance grâce aux conduits optimaux et à l'installation.

Sélectionner et installer intelligemment le système de conduits a non seulement un effet très positif sur les résultats du système de ventilation; cela réduit également le bruit généré. Ces facteurs jouent un rôle décisif pour l'efficacité du système de ventilation dans son entièreté.

Le type de conduit

Dans le catalogue accessoires de Gaggenau, les clients peuvent choisir le type de conduit qui correspond le mieux à leurs besoins, qu'il s'agit d'un tuyau Aluflex, d'un conduit rond ou d'un système de conduits plats. Selon le type de conduit, ils ont le choix entre les tailles suivantes: DN 125, DN 150 et DN 200. Pour une évacuation maximale avec un bruit minimal, le diamètre devrait toujours être aussi grand que possible. Pour des conduits droits il est recommandé d'utiliser des conduits en matière synthétique ou en métal avec une surface intérieure lisse. Ceux-ci facilitent le débit de l'air évacué, sans turbulances. Pour les sections qui ne sont pas droites et pour les courbes, nous préférons les tuyaux Aluflex parce qu'avec ceux-ci il est possible d'éviter les bords durs.

En cas de restrictions d'espace, notre premier choix est le système de conduits plats de Gaggenau. Le design remarquable avec lamelles de guidage d'air dans les courbes et dans les pièces de raccordement permettent une hauteur basse avec un grand diamètre, ce qui assure une circulation d'air très efficace. Ceci est également d'application dans des situations où il y a beaucoup de courbes. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats dû aux pertes dans les courbes, les coins et les pièces de raccordement.

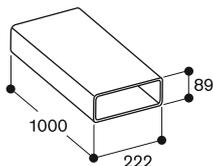
Les spirales et les conduits ondulés ne peuvent absolument pas être utilisés. Non seulement ils créent les pires conditions pour le débit d'air, mais en plus ils ont tendance à voltiger et donc générer du bruit.

Le diamètre du conduit

Un bon principe est le suivant: le diamètre du conduit devrait être aussi large et constant que possible, alors que les conduits devraient être aussi court et droit que possible. La sortie murale devrait correspondre au diamètre du conduit.

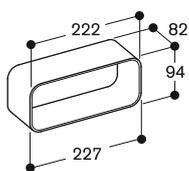
Conduit plat

AD 852-010 € 40,-*
Matière synthétique
DN 150 plat
Longeur 1000 mm



Raccord rectangulaire

AD 852-040 € 20,-*
Matière synthétique
DN 150 plat

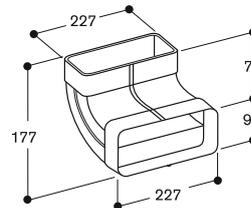


Précautions de montage

Pièce de connexion pour conduits plats nécessaire pour: combinaison de 2 conduits plats et connexion directe de conduit plat vers AD 854-046 et AD 854-048, ainsi que connexion directe du moteur AR 403.

Coude 90° vertical

AD 852-030 € 30,-*
Matière synthétique
DN 150 plat

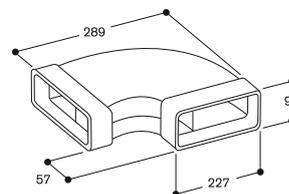


Précautions de montage

Pour connecter 2 coudes (p.e. 90° horizontale avec 90° verticale) un conduit plat est nécessaire; celui-ci peut être raccourci à la longueur requise en le coupant.

Coude 90° horizontal

AD 852-031 € 40,-*
Matière synthétique
DN 150 plat

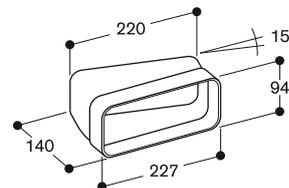


Précautions de montage

Pour connecter 2 coudes (p.e. 90° horizontale avec 90° verticale) un conduit plat est nécessaire; celui-ci peut être raccourci à la longueur requise en le coupant.

Coude 15° horizontal

AD 852-032 € 20,-*
Matière synthétique
DN 150 plat

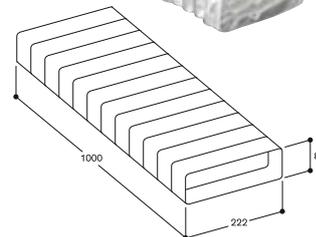
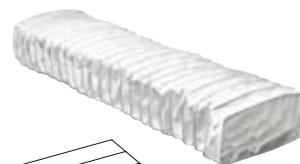


Précautions de montage

Convient pour compenser les petites différences dans les conduits ou pour les conduits qui sont installés dans des espaces étroits.

Conduit plat flex

AD 853-010 € 60,-*
Matière synthétique
DN 150 plat
Longeur 1000 mm

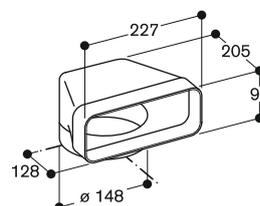


Précautions de montage

Recommandé pour la combinaison du collecteur d'air AD 704-049 avec le AL 400 vers le bas.

Réducteur rectangulaire vers rond à 90°

AD 852-042 € 40,-*
Matière synthétique
DN 150 plat



Précautions de montage

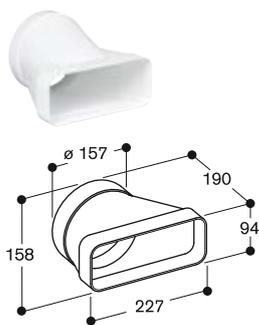
Conduit Aluflex pour raccord direct.

Réducteur rectangulaire vers rond

AD 852-041 € 40,-*
 Matière synthétique
 DN 150 plat

Précautions de montage

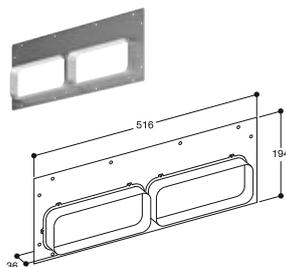
Connexion à l'adaptateur rond d'un moteur ou d'une boîte murale. Le connecteur de tuyau RV est nécessaire en combinaison avec un tuyau Aluflex.

**Pièce de raccord**

AD 854-045 € 100,-*
 AL 400 pour conduits plats,
 2 x DN 150
 Acier galvanisé
 DN 150 plat

Précautions de montage

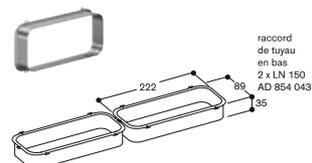
Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.

**Pièce de raccord**

AD 854-043 € 60,-*
 AL 400 pour conduits plats,
 2 x DN 150
 Acier galvanisé
 DN 150 plat

Précautions de montage

Adapté pour AL 400, en dessous. Set de 2.

**Pièce de raccord rectangulaire**

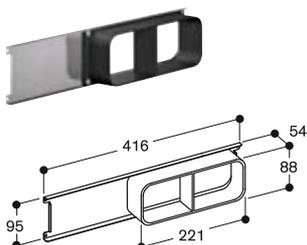
CA 284-011 € 116,-*
 Pour CV 282
 PVC
 Combinable avec la table FlexInduction avec système de ventilation intégrée CV 282.
 Comprend 1 coude 90° et 3 extensions pour plans de travail plus profonds.
 1 pièce de connexion pour conduit plat DN 150

**Pièce de raccord rectangulaire**

AD 854-046 € 55,-*
 Pour VL 414
 Acier galvanisé et matière synthétique
 DN 150 plat

Précautions de montage

Système de tuyauterie plate avec ailettes conductrices. Raccord VL 414 pour DN 150 plat.

**Défecteur**

AA 414-010 € 50,-*
 Défecteur d'air pour combinaison avec appareils de cuisson au gaz.

**Défecteur**

LS 041-001 € 50,-*
 Pour VL 040/041
 à côté d'un appareil à gaz.

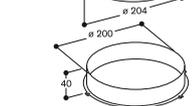
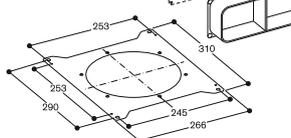
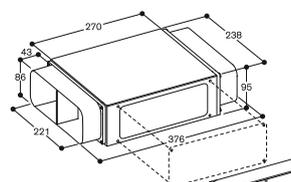
**Collecteur d'air pour conduit plat**

AD 854-048 € 80,-*
 Acier galvanisé
 DN 150 plat

Précautions de montage

Pour raccord de 2 x VL à AR 403/413: 2 x DN 150 arrivée d'air rectangulaire. 1 x DN 200 sortie d'air.

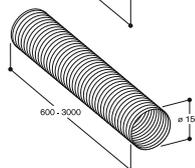
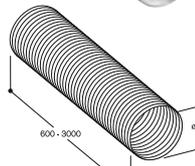
Pour raccord de 2 unités de filtre AC 402, intégrer au milieu une unité de commande avec ou sans éclairage: 2 x DN 150 arrivée d'air rectangulaire. 1 x DN 150 sortie d'air rectangulaire.

**Conduit Aluflex**

AR 050-200 € 100,-*
 Aluminium
 DN 200 rond



AD 751-010 € 90,-*
 Aluminium
 DN 150 rond

**Précautions de montage**

Uniquement recommandé lors qu'il est impossible de faire des courbes de 90° ou pour raccord avec des percements dans le sol ou mur. 2 anneaux de serrage incl.

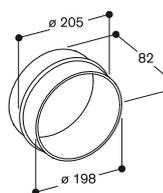
Pour combinaison avec tous les adaptateurs, enfoncez les extrémités des tuyaux. 2 tuyaux Aluflex doivent être connectés avec une pièce de connexion pour tuyaux Aluflex.

Raccord pour conduit Aluflex

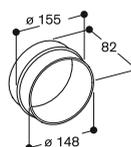
RV 040-200 € 40,-*
 Acier galvanisé
 DN 200 rond



RV 040-150 € 30,-*
 Acier galvanisé
 DN 150 rond

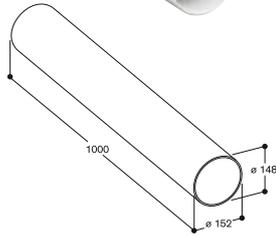
**Précautions de montage**

Pièce de connexion nécessaire quand 2 tuyaux Aluflex sont combinés.



Conduit rond

AD 752-010 € 40,-*
Matière synthétique
DN 150 rond

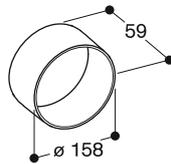


Précautions de montage

2 conduits ronds doivent être raccordés avec la pièce de raccord AD 754-090.

Raccord pour conduit en matière synthétique

AD 754-090 € 20,-*
Matière synthétique
DN 150 rond

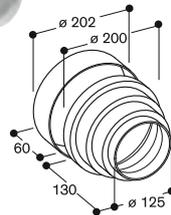


Précautions de montage

2 conduits ronds doivent être raccordés avec la pièce de raccord AD 754-090.

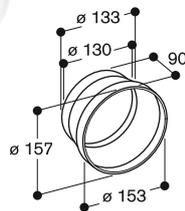
Réducteur

AD 702-042 € 160,-*
Vers un diamètre inférieur
Acier galvanisé et matière synthétique
DN 200 rond



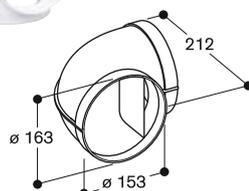
Réducteur

UR 020-151 € 30,-*
Vers un diamètre inférieur
Matière synthétique
DN 150 rond



Coude 90°

AD 752-030 € 30,-*
Matière synthétique
DN 150 rond



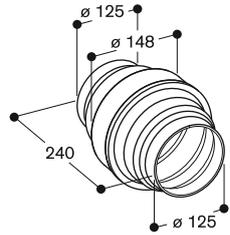
Raccord anti-condensation

AD 752-070 € 30,-*
Matière synthétique
DN 150 rond



Précautions de montage

Recommandé pour des conduits verticaux très longs. Installation à l'extrémité inférieure du conduit.



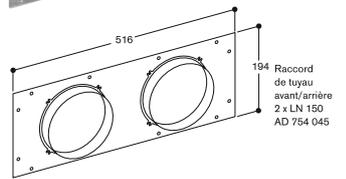
Pièce de raccord AL 400

AD 754-045 € 100,-*
Pour conduit Aluflex, 2 x DN 150 rond
Acier galvanisé
DN 150 rond



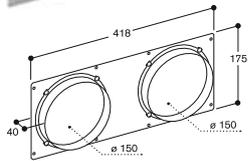
Précautions de montage

Adapté pour AL 400, à l'avant et à l'arrière.



Pièce de raccord

AD 754-047 € 69,-*
Pièce de raccord pour 2 x DN 150 rond
Pièce de raccord de recharge pour moteur AR 400-132 et AR 400-732



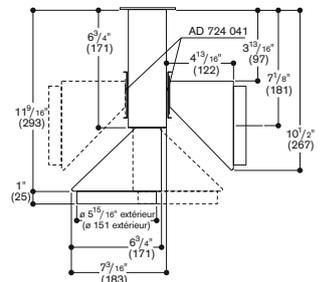
Pièce de raccord

AD 724-042 € 60,-*
Pour VL
Acier galvanisé
DN 150 rond



Précautions de montage

Pour VL 414/041/040.
Pour connexion gauche/droite du VL 414, un adaptateur additionnel AD 724-041 est nécessaire.



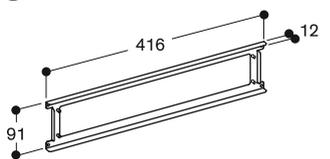
Pièce de raccord

AD 724-041 € 25,-*
Pour VL 414 gauche ou droit
Acier galvanisé
DN 125 rond



Précautions de montage

Adaptateur destiné au raccord pour tuyau rond DN 125.
Nécessaire pour une installation à gauche ou à droite de VL 414.



Pièce de raccord

AS 070-001 € 60,-*
 Pour extension lors d'une installation à côté de VK ou VF
 Acier galvanisé



Bande adhésive pour conduits

AD 990-090 € 30,-*
 Matière synthétique
 10m/rouleau



Précautions de montage

Pour faire en sorte que les conduits soient parfaitement étanches et qu'en conséquence les fuites d'air soient empêchées, le ruban adhésif AD 990-090 est nécessaire à tous les endroits avec pièces de raccordement.
 Le ruban adhésif est résistant à la chaleur et aux UV.

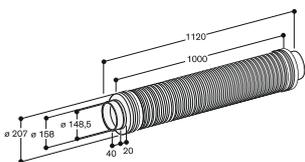
Réducteur de bruit

SD 011-150 € 100,-*
 Aluminium
 DN 150 rond



Précautions de montage

Réducteur de bruit, encastrement droit ± 2 dB (A), coude ± 3-4 dB (A).



Collecteur d'air pour conduit rond

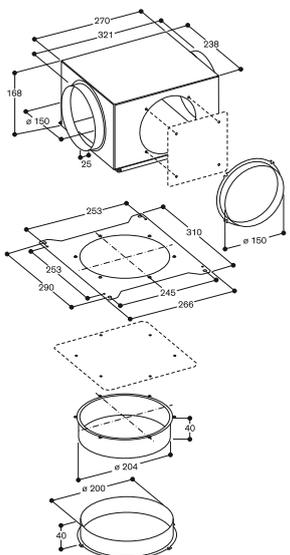
AD 754-048 € 80,-*
 Acier galvanisé
 DN 150 rond



Précautions de montage

Pour raccord de 2 x VL à AR 403/413:
 2 x DN 150 arrivée d'air rond.
 1 x DN 200 sortie d'air.

Pour raccord de 2 unités de filtre AC 402, intégrer au milieu une unité de commande avec ou sans éclairage:
 2 x DN 150 arrivée d'air rond.
 1 x DN 150 sortie d'air rond.



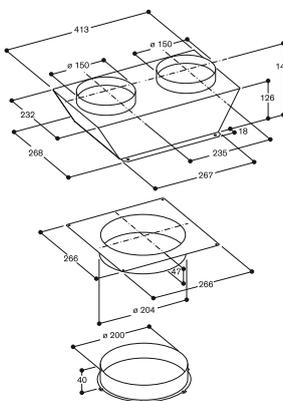
Collecteur d'air pour conduit rond

AD 704-048 € 80,-*
 Pour AL 400
 Acier galvanisé
 DN 150 rond



Précautions de montage

2 x DN 150 arrivée d'air cylindrique.
 Pour raccorder 1 x AL 400 avec AR 403/413.



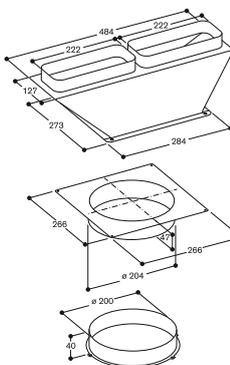
Collecteur d'air pour conduits plats

AD 704-049 € 80,-*
 Pour AL 400
 Acier galvanisé
 DN 150 conduit plat



Précautions de montage

2 x DN 150 conduit plat pour entrée d'air
 Pour la connexion de 1 x AL 400 vers le bas à un moteur AR 403/AR 413.
 Pour la connexion du AL 400 au moteur AR 403/AR 413, le conduit flex AD 853-010 peut être raccourci à la longueur appropriée.



Clapet anti-retour

RK 040-150 € 60,-*
 Clapet anti-retour à placer au niveau de l'évacuation d'air de la hotte



Précautions de montage

Se place dans l'ouverture de l'évacuation d'air de la hotte.



	AC 402	AC 482	AC 462	AC 472
Type	Groupe d'extraction	Groupe d'extraction	Groupe d'extraction	Groupe d'extraction
	Unité filtre	Unité de commande	Unité de commande	Unité d'éclairage
Inox	AC 402-181	AC 482-181	AC 462-181	AC 472-181
Evacuation extérieure/recyclage	•/•			
Dimensions				
Largeur du cadre global	(cm) 80	80	80	80
Profondeur du cadre global	(cm) 40	14	14	14
Hauteur	(cm) 10,5	13,5	13,5	13,5
Poids net	(kg) 8	9,5	9,5	9,5
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique	B ³			
Consommation d'énergie	kWh/an 55,8 ³			
Classe d'efficacité du moteur	A ³			
Classe d'efficacité de l'éclairage	E ³			
Classe d'efficacité du filtre à graisse	NN ⁴			
Bruit min/ max niveau standard	dB(A) NN ⁴			
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive				
Extraction d'air par moteur avec 1 module de filtre ²				
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m ³ /h) 330/490/650/830			
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m ³ /h) 370/540/650/850			
Evacuation extérieure avec AR 403-122, montage intérieur	(m ³ /h) 390/530/650/840			
Équipement				
Télécommande infrarouge		•	•	
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	
Arrêt différé de l'aspiration		•/6 min	•/6 min	
Fonction d'aspiration intermittante		•/6 min	•/6 min	
Témoin de saturation du filtre à graisse acoustique/optique		•/-	•/-	
Type de filtre à graisse	Aspiration périphérique			
Nombre de filtre à graisse	2			
Type d'éclairage		Halogène		Halogène
Puissance de l'éclairage	(W)	2 x 20		2 x 20
Puissance lumineuse	(lx)	411		
Couleur de la lumière	(Kelvin)	2800		2800
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière	-/-/•/-			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond	-			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond	•			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat	-			
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat	AD 852-042 ¹			
Longueur du câble électrique		1,75	1,75	1,75
Longueur du câble réseau	(m)			2
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm) 70/70	70/70	70/70	70/70
Pour appareils électriques	(cm) 70	70	70	70
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	Suivant le moteur	
Anti-parasitage		•	•	•

• en série – non disponible.

¹ Accessoire en option.

² Pour configuration avec plus d'un module de filtre par unité de ventilation, jusqu'à 70 m³/h peuvent être ajoutés.

³ Les valeurs renvoient à la configuration AC 402-181 (1x), AC 482-181 (1x), avec le moteur AR 400-142.

⁴ Données non connues/confirmées avant l'impression.



AL 400

AL 400

Type		Ventilation de table	Ventilation de table
Inox/inox		AL 400-121	AL 400-191
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•
Dimensions			
Hauteur du cadre global	(cm)	0,3	0,3
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/•	•/•
Hauteur extensible	(cm)	33	33
Largeur sur le plan de travail	(cm)	118,4	90,8
Largeur d'encastrement	(cm)	113,6	86
Profondeur	(cm)	14	14
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	55–86	55–86
Poids net	(kg)	46	38
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A+ ²	A ²
Consommation d'énergie	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
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	44/59	45/61
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive			
		avec 2 conduits	avec 2 conduits
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m ³ /h)	370/500/650/900	350/490/650/850
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m ³ /h)	350/490/650/840	330/480/630/770
Evacuation extérieure avec AR 403-122, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)	380/510/650/820	350/490/610/750
Recyclage avec AR 413-122, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)	320/440/580/700	300/460/530/660
Equipement			
Ventilations de table télescopique		•	•
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		–	–
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/6 min	•/6 min
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	•/6 min	•/6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		3	2
Canal d'évacuation de graisse		•	•
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 5	4 x 5
Puissance lumineuse	(lx)	191	191
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600	3600
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		•/-/•	•/-/•
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond		–	–
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond		AD 754-045 ¹	AD 754-045 ¹
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat		–	–
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat		AD 854-045 ¹ , AD 854-043 ¹	AD 854-045 ¹ , AD 854-043 ¹
Longeur du câble électrique	(m)	1,75	1,75
Branchement électrique			
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	Suivant le moteur
Anti-parasitage		•	•

• en série – non disponible.

¹ Accessoire en option.

² Les valeurs renvoient à la configuration AL 400 avec le moteur AR 400-142.

³ Les valeurs renvoient à la configuration VL 414 avec le moteur AR 403-122.



VL 414

Type		Aérateur de table
Inox		VL 414-111
Evacuation extérieure/recyclage		•/•
Dimensions		
Hauteur du cadre global	(cm)	0,3
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/•
Hauteur extensible	(cm)	
Largeur sur le plan de travail	(cm)	11
Largeur d'encastrement	(cm)	8,5
Profondeur	(cm)	51
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	17,0/17,3
Poids net	(kg)	4
Données de consommation selon (EU 65/2014)		
Classe d'efficacité énergétique		A ³
Consommation d'énergie		kWh/an 47,7 ³
Classe d'efficacité du moteur		A ³
Classe d'efficacité de l'éclairage		
Classe d'efficacité du filtre à graisse		F
Bruit min/max niveau standard		dB(A) 53/68
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive		1 x VL 414
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur		(m ³ /h) 280/430/550/590
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur		(m ³ /h) 250/360/460/580
Evacuation extérieure avec AR 403-122, installation derrière une plinthe		(m ³ /h) 280/380/500/610
Recyclage avec AR 413-122, installation derrière une plinthe		(m ³ /h) 240/360/450/530
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive		2 x VL 414
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur		(m ³ /h) 330/500/650/820
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur		(m ³ /h) 350/530/670/830
Evacuation extérieure avec AR 403-122, installation derrière une plinthe		(m ³ /h) 370/500/650/790
Recyclage avec AR 413-122, installation derrière une plinthe		(m ³ /h) 320/440/570/700
Equipement		
Ventilations de table télescopique		
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive
Fonction automatique		–
Arrêt différé de l'aspiration		(min) •/6 min
Fonction d'aspiration intermittente		(min) •/6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Metal grease filter
Nombre de filtre à graisse		1
Canal d'évacuation de graisse		•
Type d'éclairage		–
Puissance de l'éclairage		(W) –
Puissance lumineuse		(lx) –
Couleur de la lumière		(Kelvin) –
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		•/•/–
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond		AD 724-040 ¹
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond		–
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit plat		–
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat		AD 852-046 ¹
Longueur du câble électrique		(m) 1,5
Branchement électrique		
Puissance totale		(W) Suivant le moteur
Anti-parasitage		•

• en série – non disponible.

¹ Accessoire en option.

² Les valeurs renvoient à la configuration AL 400 avec le moteur AR 400-142.

³ Les valeurs renvoient à la configuration VL 414 avec le moteur AR 403-122.



CVL 420

CVL 410

Type		Tables de cuisson FlexInduction avec aérateur intégré	Tables de cuisson FlexInduction avec aérateur intégré
Largeur	(cm)	87,7	87,7
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		CVL 420-100	CVL 410-100
Cadre en inox			
Dimensions			
Largeur sur plan de travail	(cm)	87,7	87,7
Profondeur d'encastrement	(cm)	17,4	17,4
Poids net	(kg)	24	24
Commande			
Commande tactile/touches		-/•	-/•
Commande TwistPad		-	-
Boutons dans panneau du meuble		•	•
Zones de cuisson / combinaisons			
Nombre de zones ou d'unités de cuisson		4	3
Zones de cuisson FlexInduction 19 x 24 cm (2200/3700W)/ connectées 38 x 24 cm (3300/3700W)		4	2
Zone de cuisson à induction Ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) / Ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) / Ø 32 cm (3300, avec booster 3700 W)		-	1
Débit d'air selon (DIN EN 61591), puissance position 1/2/3/intensive			
Evacuation d'air avec AR 400-142 pour installation intérieure	(m³/h)	300/440/550/640	300/440/550/640
Evacuation d'air avec AR 401-142 pour installation sur mur extérieur	(m³/h)	310/450/560/650	310/450/560/650
Evacuation d'air avec AR 400-122 pour installation dans plinthe	(m³/h)	290/390/510/630	290/390/510/630
Evacuation d'air avec AR 400-132 pour installation intérieure	(m³/h)	307/419/505/610	307/419/505/610
Recyclage avec AR 413-122 pour installation dans plinthe	(m³/h)	260/360/470/560	260/360/470/560
Recyclage avec AR 410-110 pour installation dans meuble de cuisine	(m³/h)	327/395/463/555	327/395/463/555
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A+²	A+²
Consommation d'énergie	kWh/an	42,7²	42,7²
Classe d'efficacité de la ventilation		A²	A²
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		C²	C²
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	53/68²	53/68²
Equipement table de cuisson			
Commande électronique		•	•
Nombre de niveaux de sortie		12	12
Détection de présence des casseroles		•	•
Témoin de chaleur résiduelle		•	•
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•
Temps de cuisson automatique : nombre de zones		-	-
Chronomètre		•	•
Minuterie		•	•
Fonction Booster : nombre de zones		4	3
Fonction Booster pour casseroles		•	•
Fonction Booster pour poêles		-	-
Fonction FryingSensor : nombre de zones		4	3
Fonction Maintien au chaud		-	-
Sécurité enfants		-	-
Arrêt de sécurité		•	•
Fonction Mémoire		-	-
Menu d'options personnalisées		•	•
Senseur de cuisson		-	-
Fonction de cuisson professionnelle		-	-
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm		GP 900-001¹	GP 900-001¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm		GP 900-002¹	GP 900-002¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003¹	GP 900-003¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 28 cm		-	GP 900-004¹
Equipement ventilation			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Technologie de moteur		BLDC	BLDC
Moteur		-	-
Puissance du moteur	(W)	-	-
Fonctions full automatiques du système de ventilation		-	-
Fonction automatique		-	-
Arrêt différé de la ventilation	(min)	•/6 min	•/6 min
Aspiration intermittente	(min)	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Témoin de saturation du filtre à charbon actif		•	•
Type de filtre à graisse		Metal grease filter	Metal grease filter
Unités de filtres à graisse		1	1
Canal d'évacuation de graisse		-	-
Conduit d'évacuation en bas/sur le côté/arrière		•/•/-	•/•/-
Module de recyclage		Suivant le moteur	Suivant le moteur
Pièce de connexion sortie d'air DN 150 conduit plat		AD 854-046¹	AD 854-046¹
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	7,4	7,4

• en série - non disponible ¹ accessoires en option. ² les valeurs correspondent à la configuration VL 414 avec moteur AR 403-122.



		AI 442	AI 442	AI 442
Type		Hotte îlot	Hotte îlot	Hotte îlot
Inox		44/62	AI 442-120 ^S	AI 442-100 ^S
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	160	120	100
Profondeur	(cm)	700	700	700
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, min.-max.	(cm)	720-1500	720-1500	720-1500
Poids net	(kg)	52	40	35
Poids, évacuation extérieure/recyclage, min.-max.	(kg)	8-14	8-14	8-14
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A ¹	A ¹	A ¹
Consommation d'énergie	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
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	45/62	44/62	44/61
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive				
Evacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m ³ /h)	330/510/650/800	350/500/650/820	340/500/650/800
Evacuation extérieure avec AR 400-143 pour cheminée de AI/AW 442	(m ³ /h)	340/500/630/950	340/490/630/930	340/500/630/920
Evacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m ³ /h)	370/540/650/860	370/540/650/850	370/530/650/850
Recyclage avec AR 400-143 pour cheminée de AI/AW 442	(m ³ /h)	280/440/550/760	290/440/550/750	290/440/550/750
Équipement				
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		-	-	-
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré	•/intégré	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	-	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre à chicanes	Filtre à chicanes	Filtre à chicanes
Nombre de filtre à graisse		6	4	4
Canal d'évacuation de graisse		•	•	•
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 10	4 x 10	4 x 10
Puissance lumineuse	(lx)	1390	1390	1390
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble électrique	(m)	1,75	1,75	1,75
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	70	70	70
Pour appareils électriques	(cm)	60	60	60
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	Suivant le moteur	Suivant le moteur
Anti-parasitage		•	•	•

• en série – non disponible S production spéciale.

¹ Les valeurs renvoient à la configuration AI 442/AW 442 avec le moteur AR 400-143.



		AW 442	AW 442	AW 442
Type		Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Inox		AW 442-160	AW 442-120	AW 442-190
Évacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	160	120	90
Profondeur	(cm)	550	550	550
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, min.–max.	(cm)	720–1500	720–1500	720–1500
Poids net	(kg)	40	32	26
Poids, évacuation extérieure/recyclage, min.–max.	(kg)	7–11	7–11	7–11
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A ¹	A ¹	A ⁺
Consommation d'énergie	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
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	47/64	47/64	47/63
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive				
Évacuation extérieure avec AR 400-142, montage intérieur	(m ³ /h)	340/500/650/790	340/510/640/790	320/490/640/780
Évacuation extérieure avec AR 400-143 pour cheminée de Al/AW 442	(m ³ /h)	330/500/620/890	330/500/610/880	350/500/630/880
Évacuation extérieure avec AR 401-142, montage sur mur extérieur	(m ³ /h)	370/480/620/800	370/480/620/790	370/480/620/790
Recyclage avec AR 400-143 pour cheminée de Al/AW 442	(m ³ /h)	280/440/550/720	290/440/550/720	270/430/540/710
Équipement				
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		–	–	–
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré	•/intégré	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	–	–	–
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Filtre à chicanes	Filtre à chicanes	Filtre à chicanes
Nombre de filtre à graisse		4	4	4
Canal d'évacuation de graisse		•	•	•
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 10	3 x 10	2 x 10
Puissance lumineuse	(lx)	1140	940	710
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble électrique	(m)	1,75	1,75	1,75
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	70	70	70
Pour appareils électriques	(cm)	60	60	60
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	Suivant le moteur	Suivant le moteur
Anti-parasitage		•	•	•

• en série – non disponible S production spéciale.

¹ Les valeurs renvoient à la configuration Al 442/AW 442 avec le moteur AR 400-143.



		AR 400	AR 400
Type		Intérieur	Intérieur
Inox			
Caisson métal, plaqué zinc		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 de placement			
Toit en pente (pas d'Eternit)			
Façade extérieure			
Intérieur		•	
Derrière une plinthe		•	
Cheminée pour hotte Al/W 442			•
Grenier		•	
Cave		•	
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive			
Evacuation extérieure	(m³/h)	350/530/670/830	330/520/640/970
Recyclage	(m³/h)		
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	500	460
Équipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Technologie d'aspiration		BLDC	BLDC
Nombre de ventilateurs		1	1
Puissance du moteur	(W)	240	230
Isolation acoustique		•	•
Clapet pour fermeture pour l'entrée d'air		•	–
Evacuation d'air en entrée	(Ø mm)	5 x 150	
Evacuation d'air en sortie	(Ø mm)	1 x 150	1 x 150
Raccord pour tuyau côté sortie d'air		•	–
Filtre à charbon actif		–	–
Longueur du câble électrique	(m)	1,75	–
Longueur du câble réseau	(m)	5	–
Branchement électrique en combinaison avec l'élément d'évacuation			
Anti-parasitage		•	•

• en série – non disponible.



AR 400	AR 401	AR 403	AR 413	AR 410
Intérieur	Façade extérieure	Plinthe	Plinthe	Intérieur
AR 400-132	AR 401-142	AR 403-122	AR 413-122	AR 410-110
•/-	•/-	•/-	-/•	-/•
429	422	451	406	428
235	453	505	535	228
331	140	95	99	520
7	14	9	9	12
	•			
•		•	•	•
•		•	•	•
•		•		
•		•		
450/540/680/780	390/580/720/910	420/560/730/890	350/480/620/760	415/495/575/665
360	740	750	620	360
3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
1	1	1	1	1
170	180	180	180	170
•	•	-	-	•
•	•	•	•	•
1 x 150	1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150
1 x 150		1 x 221		
-	-	-	-	-
-	-	-	•	•
1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
5	5	2	2	2
•	•	•	•	•



	AC 231	AC 250
Type	Ventilation de plafond	Ventilation de plafond
Inox	AC 231-120	AC 250-190
Evacuation extérieure/recyclage	-/•	•/•
Dimensions		
Largeur du cadre global	(cm) 120	90
Profondeur du cadre global	(cm) 70	50
Hauteur	(cm) 24	30
Poids net	(kg) 35	14
Données de consommation selon (EU 65/2014)		
Classe d'efficacité énergétique	-	A
Consommation d'énergie	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
Bruit min/max niveau standard	dB(A) -	49/64
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive		
Evacuation extérieure (m³/h)	(m³/h) -	310/420/570/780
Recyclage (m³/h)	(m³/h) 440/600/780/850	310/420/500/570
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa) 541	
Puissance sonore (EN 60704-3) max/int.		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW) -	64/71
Recyclage	(dB(A) re 1 pW) 70/72	65/72
Niveau de pression acoustique (EN 60704-2-13) max/int.		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 20 µPa) -	50/57
Recyclage	(dB(A) re 20 µPa) 56/58	51/58
Equipement		
Télécommande	•	•
Nombre de vitesses d'aspiration	3 + Intensive	3 + Intensive
Arrêt différé de l'aspiration	• / 15 Min.	• / 10 Min.
Fonction d'aspiration intermittente	• / 10 Min.	• / 10 Min.
Témoin de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse	3	2
Type d'éclairage	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W) 2x6	4x2,5
Puissance lumineuse	(lx) 14	673
Couleur de la lumière	(Kelvin) 4000	4000
Pièce de connexion pour conduit d'évacuation	(Ø mm) -	150
Pièce de connexion pour conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant	-	-/•/•/•
Longueur du câble de connexion	(m) -	1,3
Distance minimale au-dessus des foyers		
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm) 70/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm) 70	55
Branchement électrique		
Puissance totale	(W) 192	279
Anti-parasitage	•	•

• en série – non disponible.



VL 041

VL 040

Type		Aérateur de table	Aérateur de table
		Élément de commande	Élément complémentaire pour VL 041
Inox		VL 041-115	VL 040-115
Aluminium		VL 041-135	VL 040-135
Évacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•
Dimensions			
Hauteur du cadre global	(cm)	0,85	0,85
Installation conventionnelle/à fleur de plan		•/-	•/-
Hauteur extensible	(cm)		
Largeur sur le plan de travail	(cm)	8,5	8,5
Largeur d'encastrement	(cm)	7,8	7,8
Profondeur	(cm)	51	51
Hauteur dans l'armoire inférieure surface/à fleur de plan	(cm)	20/-	20/-
Poids net	(kg)	4	4
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		B ²	
Consommation d'énergie	kWh/an	66 ²	
Classe d'efficacité du moteur		B ²	
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		F ²	
Bruit min/ max niveau standard	dB(A)	52/67	
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive			
Évacuation extérieure avec AR 403-121, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)	270/370/480/610	
Recyclage avec AR 413-121, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)	200/370/380/500	
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive			VL 041 + VL 040
Évacuation extérieure avec AR 403-121, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)		300/470/540/750
Recyclage avec AR 413-121, installation derrière une plinthe	(m ³ /h)		250/410/480/660
Équipement			
Ventilations de table télescopique		-	-
Nombre de vitesses d'aspiration		4	4
Fonction automatique		-	-
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	-	-
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		-	-
Type de filtre à graisse		Inox	Inox
Nombre de filtre à graisse		1	1
Canal d'évacuation de graisse		•	•
Type d'éclairage		-	-
Puissance de l'éclairage	(W)	-	-
Puissance lumineuse	(lx)	-	-
Couleur de la lumière	(Kelvin)	-	-
Raccord d'évacuation d'air dessous/côté/dessus/arrière		•/•/-	•/•/-
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 125 conduit rond		AD 724-040 ¹	AD 724-040 ¹
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit rond		-	-
Pièce de raccord pour évacuation d'air DN 150 conduit plat		AD 854-046 ¹	AD 854-046 ¹
Longueur du câble électrique	(m)	1,5	-
Branchement électrique			
Puissance totale	(W)	Suivant le moteur	-
Anti-parasitage		•	-

• en série – non disponible.

¹ Accessoire en option.

² Les valeurs renvoient à la configuration VL 041-114 avec moteur AR 403-121.



Type		AR 403	AR 413
Inox		Plinthe	Plinthe
Caisson métal, plaqué zinc		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 de placement			
Toit en pente (pas d'Eternit)			
Façade extérieure			
Intérieur		•	•
Derrière une plinthe		•	•
Cheminée pour hotte AI/W 442			
Grenier			
Cave			
Débit d'air selon (EN 61591) avec moteur, position 1/2/3/Intensive			
Evacuation extérieure	(m³/h)	365/575/764/908	
Recyclage	(m³/h)		272/466/638/761
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	750	650
Equipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		4	4
Technologie d'aspiration		Capacitor	Capacitor
Nombre de ventilateurs		1	1
Puissance du moteur	(W)	200	200
Isolation acoustique		–	–
Clapet pour fermeture pour l'entrée d'air		•	•
Evacuation d'air en entrée	(Ø mm)	1 x 150	1 x 150
Evacuation d'air en sortie	(Ø mm)	1 x 221	
Raccord pour tuyau côté sortie d'air		–	–
Filtre à charbon actif		–	•
Longueur du câble électrique	(m)	1,75	1,75
Longueur du câble réseau	(m)		
Branchement électrique en combinaison avec l'élément d'évacuation			
Anti-parasitage		•	•

• en série – non disponible.



CV 282

CV 282

Type		Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée	Tables de cuisson FlexInduction avec système de ventilation intégrée
Largeur	(cm)	80	80
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		CV 282-100	
Cadre en inox			CV 282-110
Dimensions			
Profondeur d'encastrement		20,5	20,5
Poids net		30	30
Commande			
Commande tactile/touches		-/•	-/•
Commande TwistPad		•	•
Zones de cuisson / combinaisons			
Nombre de zones ou d'unités de cuisson		4	4
Zones de cuisson FlexInduction 19 x 23 cm (2200/3700W)/ connectées 38 x 23 cm (3300/3700W)		4	4
Débit d'air selon (DIN EN 61591), puissance position 1/2/3/intensive			
Evacuation d'air	(m³/h)	380/470/540/690	380/470/540/690
Recyclage avec module de recyclage CA 282-810	(m³/h)	335/415/505/620	335/415/505/620
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	49,5	49,5
Classe d'efficacité de la ventilation		A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	B
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	61/69	61/69
Equipement table de cuisson			
Commande électronique		•	•
Nombre de niveaux de sortie		17	17
Détection de présence des casseroles		•	•
Témoin de chaleur résiduelle		•	•
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires		•	•
Temps de cuisson automatique : nombre de zones		4	4
Chronomètre		•	•
Minuterie		•	•
Fonction Booster : nombre de zones		4	4
Fonction Booster pour casseroles		•	•
Fonction Booster pour poêles		•	•
Fonction FryingSensor : nombre de zones		4	4
Fonction Maintien au chaud		•	•
Sécurité enfants		•	•
Arrêt de sécurité		•	•
Fonction Mémoire		•	•
Menu d'options personnalisées		•	•
Cooking sensor (CA 060-300)		•	•
Fonction de cuisson professionnelle		•	•
Senseur de cuisson		CA 060-300 ¹	CA 060-300 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 15 cm		GP 900-001 ¹	GP 900-001 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 18 cm		GP 900-002 ¹	GP 900-002 ¹
Poêle FryingSensor pour zone de cuisson Ø 21 cm		GP 900-003 ¹	GP 900-003 ¹
Equipement ventilation			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Technologie de moteur		BLDC	BLDC
Moteur		1	1
Puissance du moteur	(W)	170	170
Fonctions full automatiques du système de ventilation		•	•
Fonction automatique		•	•
Arrêt différé de la ventilation	(min)	•/20 min	•/20 min
Aspiration intermittante	(min)	•/6 min	•/6 min
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Témoin de saturation du filtre à charbon actif		•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette
Unités de filtres à graisse		1	1
Canal d'évacuation de graisse		•	•
Conduit d'évacuation en bas/sur le côté/arrière		•/-/•	•/-/•
Module de recyclage		CA 282-810 ¹	CA 282-810 ¹
Pièce de connexion sortie d'air DN 150 conduit plat		CA 284-010 ¹	CA 284-010 ¹
Branchement électrique			
Puissance totale	(kW)	7,6	7,6

• en série - non disponible ¹ accessoires en option.



AI 240

Type	Hotte îlot	
Inox	AI 240-190	
Evacuation extérieure/recyclage	•/•	
Dimensions		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	60
Hauteur, évacuation extérieure/recyclage, min.-max.	(cm)	74-92/82-104
Poids net, min.-max.	(kg)	32
Poids, évacuation extérieure/recyclage, min.-max.	(kg)	
Données de consommation selon (EU 65/2014)		
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie	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	
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	40/62
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive		
Evacuation extérieure	(m³/h)	250/430/620/850
Evacuation extérieure + effet Coanda	(m³/h)	
Recyclage	(m³/h)	210/390/480/570
Evacuation extérieure + effet Coanda	(m³/h)	
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	541
Niveau sonore : puissance sonore (EN 60704-3) max./int.		
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	62/69
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	68/72
Niveau sonore : niveau de pression acoustique (EN 60704-2-13) max./int.		
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	48/55
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	54/58
Équipement		
Nombre de vitesses d'aspiration	3 + Intensive	
Fonction automatique	•	
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	–
Témoin de saturation du filtre à graisse	•	
Type de filtre à graisse	Filtre d'aspiration périphérique	
Nombre de filtre à graisse	3	
Canal d'évacuation de graisse	–	
Type d'éclairage	LED	
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 5
Puissance lumineuse	(lx)	770
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant	•/S/S/S	
Effet Coanda		
Puissance du moteur	(W)	280
Longueur du câble électrique	(m)	1,3
Distance minimale au-dessus des foyers		
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55
Branchement électrique		
Puissance totale	(W)	300
Anti-parasitage	•	

• en série – non disponible S production spéciale.



Type		AW 240	AW 240
Inox		Hotte murale AW 240-120	Hotte murale AW 240-190
Façade plein verre en Gaggenau Anthracite			
Façade plein verre en Gaggenau Métallique			
Façade plein verre en Gaggenau Argent			
Evacuation extérieure/ recyclage		•/•	•/•
Dimensions			
Largeur	(cm)	120	90
Profondeur	(cm)	50	50
Hauteur, évacuation extérieure/ recyclage, min.-max.	(cm)	67-95/85-115	67-95/85-115
Poids net	(kg)	24	21
Poids, évacuation extérieure/ recyclage, min.-max.	(kg)		
Données de consommation selon (EU 65/2014)			
Classe d'efficacité énergétique		A	A
Consommation d'énergie	kWh/an	43,8	38,8
Classe d'efficacité du moteur		A	A
Classe d'efficacité de l'éclairage		A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	B
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	43/64	44/66
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive			
Evacuation extérieure	(m³/h)	220/420/600/800	250/430/610/810
Recyclage	(m³/h)	170/320/400/460	200/370/450/530
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	541	541
Niveau sonore : puissance sonore (EN 60704-3) max./int.			
Evacuation extérieure	(dB(A) re 1 pW)	64/70	66/72
Recyclage	(dB(A) re 1 pW)	65/68	70/74
Niveau sonore : niveau de pression acoustique (EN 60704-2-13) max./int.			
Evacuation extérieure	(dB (A) re 20 µPa)	40/46	52/58
Recyclage	(dB (A) re 20 µPa)	41/42	56/60
Équipement			
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		•	•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/intégré	•/intégré
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•
Type de filtre à graisse		Filtre d'aspiration périphérique	Filtre d'aspiration périphérique
Nombre de filtre à graisse		4	3
Canal d'évacuation de graisse		-	-
Type d'éclairage		LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	4 x 5	3 x 5
Puissance lumineuse	(lx)	929	731
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3600	3600
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150
Conduit d'évacuation en haut/ sur le côté/ arrière/ avant		•/S/S/S	•/S/S/S
Puissance du moteur	(W)	260	260
Longueur du câble électrique	(m)	1,3	1,3
Distance minimale au-dessus des foyers			
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/ plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	55	55
Branchement électrique			
Puissance totale	(W)	280	275
Anti-parasitage		•	•

• en série – non disponible S production spéciale.

**AW 230****AW 230****AW 250/251/253****AW 250/251/253****AW 270/271/273**

Hotte murale

Hotte murale

Hotte murale

Hotte murale

Hotte murale

AW 230-120

AW 230-190

AW 250-192¹AW 250-172¹AW 270-192¹AW 251-192¹AW 251-172¹AW 271-192¹AW 253-192¹AW 253-172¹AW 273-192¹

•/•

•/•

•/•

•/•

•/•

120

90

90

70

90

50

50

54

54

26

67-95/85-115

67-95/85-115

96-123/45

96-123/45

102-129/500

24

21

27

26

28

5

5

5

A

A

A+

A+

A

43,8

38,8

31,4

31,8

37,1

A

A

A

A

A

A

A

A

A

A

B

B

B

B

V

43/64

44/66

42/57

42/57

42/57

220/420/600/800

250/430/610/810

280/380/530/960

290/390/530/970

230/340/410/730

170/320/400/460

200/370/450/530

190/350/460/670

190/350/470/680

130/230/340/540

541

541

64/70

66/72

57/70

57/70

57/70

65/68

70/74

68/78

68/78

63/74

40/46

52/58

42/54

43/56

43/56

41/42

56/60

54/64

54/64

50/61

3 + Intensive

•

•

•

•

•

•/intégré

•/intégré

•/intégré

•/intégré

•/intégré

-

-

•/6 min.

•/6 min.

•/6 min.

•

•

•

•

•

Filtre d'aspiration périphérique

Filtre d'aspiration périphérique

Filtre avec cartouche

Filtre avec cartouche

Filtre avec cartouche

4

3

2

2

2

-

-

-

-

-

LED

LED

LED

LED

LED

4 x 5

3 x 5

2 x 3

2 x 3

2 x 3

929

731

460

440

460

3600

3600

3500

3500

3500

150

150

150

150

150

•/S/S/S

•/S/S/S

•/S/S/S

•/S/S/S

•/S/S/S

260

260

260

260

140

1,3

1,3

1,3

1,3

1,3

65/70

65/70

60/70

60/70

60/70

55

55

45

45

45

280

275

270

270

150

•

•

•

•

•



		AF 210	AF 210	AF 200
Type		Hotte télescopique	Hotte télescopique	Hotte télescopique
Couleur inox		AF 210-191	AF 210-161	AF 200-160
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	90	60	60
Profondeur	(cm)	320	320	320
Profondeur en utilisation	(cm)	488	488	488
Hauteur	(cm)	378	378	426
Poids net	(kg)	15	13	13
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A+	A+	A
Consommation d'énergie	kWh/an	32	39,4	34
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
Bruit min/ max niveau standard	dB(A)	40/56	40/56	41/54
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive				
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
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	481	485	396
Niveau sonore : puissance sonore (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 : niveau de pression acoustique (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
Equipement				
Ecran vapeur en verre		•	•	•
Emplacement de l'élément de commande		A l'avant	A l'avant	A l'avant
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		•	•	•
Arrêt différé de l'aspiration	(min)	•/ Intégré	•/ Intégré	•/ Intégré
Fonction d'aspiration intermittente	(min)	-	-	-
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	•
Type de filtre à graisse		Cassette	Cassette	Cassette
Nombre de filtre à graisse		1	1	1
Canal d'évacuation de graisse		-	-	-
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	3 x 3	2 x 3	2 x 3
Puissance lumineuse	(lx)	708	683	683
Couleur de la lumière	(Kelvin)	3500	3500	3500
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150	150	150
Conduit d'évacuation en haut/ sur le côté/ arrière/ avant		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Nombre de ventilateurs		1	1	2
Puissance du moteur	(W)	260	260	140
Longueur du câble électrique	(m)	1,75	1,75	1,75
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/ plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	43	43	43
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	269	266	146
Anti-parasitage		•	•	•

• en série – non disponible.



Type		AC 200	AC 200	AC 200
		Groupe d'aspiration	Groupe d'aspiration	Groupe d'aspiration
Couleur inox		AC 200-190	AC 200-180	AC 200-160
Evacuation extérieure/recyclage		•/•	•/•	•/•
Dimensions				
Largeur	(cm)	86	70	52
Profondeur	(cm)	30	30	30
Hauteur	(cm)	36 (encastrement)	36 (encastrement)	36 (encastrement)
Poids net	(kg)	9,8	9,2	8,3
Données de consommation selon (EU 65/2014)				
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A
Consommation d'énergie	kWh/jaar	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
Bruit min/max niveau standard	dB(A)	41/64	42/65	44/67
Débit d'air selon (EN 61591), position 1/2/3/Intensive				
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
Résistance max. pour 0 m³/h	(Pa)	560	560	560
Niveau sonore : puissance sonore (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 : niveau de pression acoustique (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	59/63	58/63
Equipement				
Emplacement de l'élément de commande		1	1	1
Nombre de vitesses d'aspiration		3 + Intensive	3 + Intensive	3 + Intensive
Fonction automatique		–	–	–
Arrêt différé de l'aspiration		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Fonction d'aspiration intermittente		•/6 min.	•/6 min.	•/6 min.
Témoin de saturation du filtre à graisse		•	•	–
Type de filtre à graisse		Tiroir	Tiroir	Tiroir
Nombre de filtre à graisse		2	2	1
Canal d'évacuation de graisse		–	–	–
Type d'éclairage		LED	LED	LED
Puissance de l'éclairage	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Puissance lumineuse	(lx)	266	244	244
Couleur de la lumière	(Kelvin)	4000	4000	4000
Conduit d'évacuation	(Ø mm)	150/120	150/120	150/120
Conduit d'évacuation en haut/sur le côté/arrière/avant		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Nombre de ventilateurs		1	1	1
Puissance du moteur	(W)	270	270	270
Longueur du câble électrique	(m)	1	1	1
Distance minimale au-dessus des foyers				
Pour appareils au gaz d'une puissance totale de gaz de moins/plus de 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Pour appareils électriques	(cm)	65	65	65
Branchement électrique				
Puissance totale	(W)	272	272	272
Anti-parasitage		•	•	•

• en série – non disponible

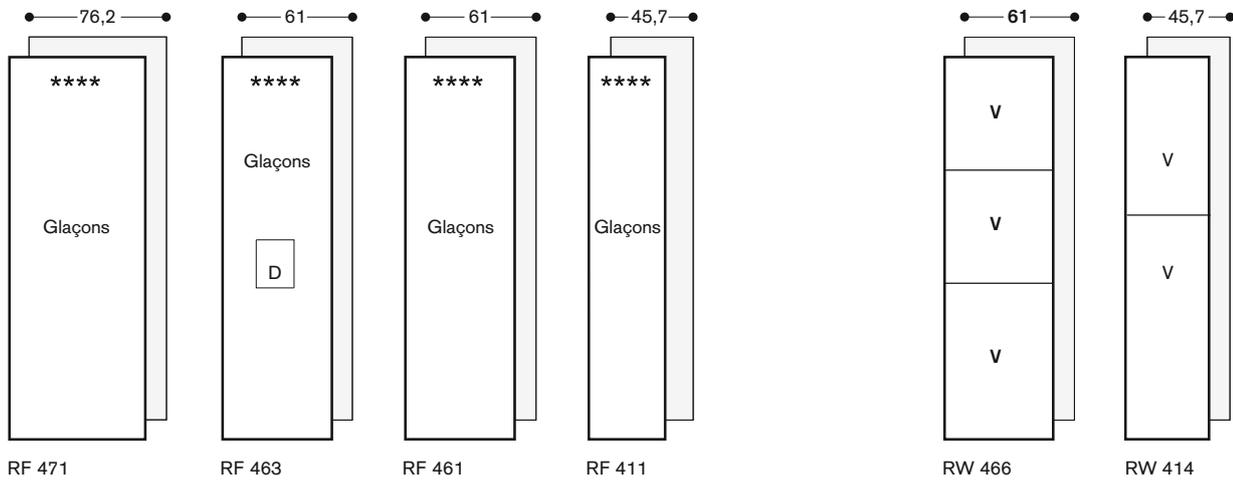
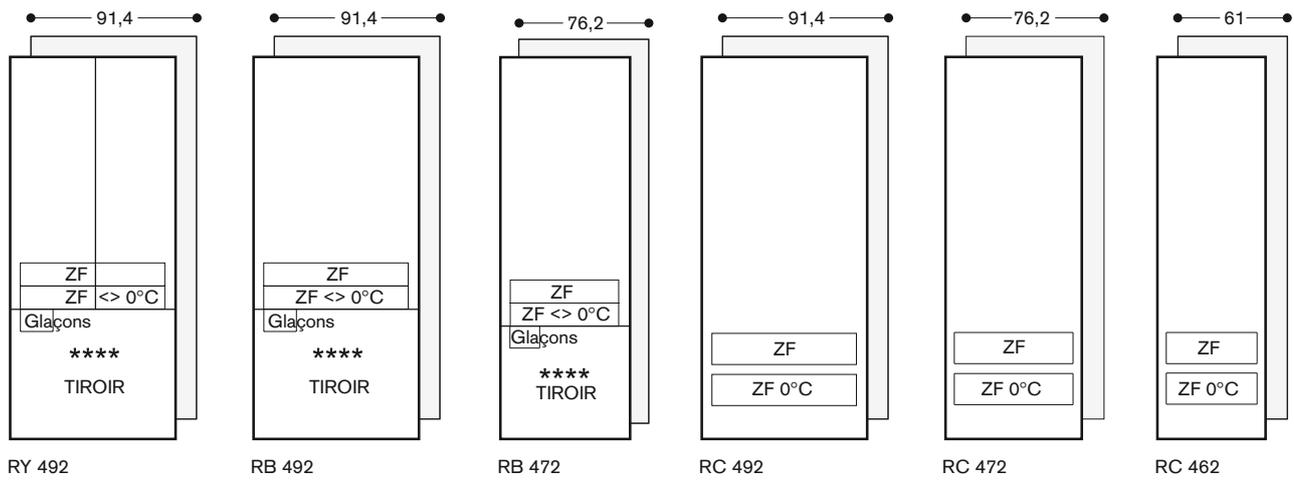
¹ Accessoire en option.



Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin

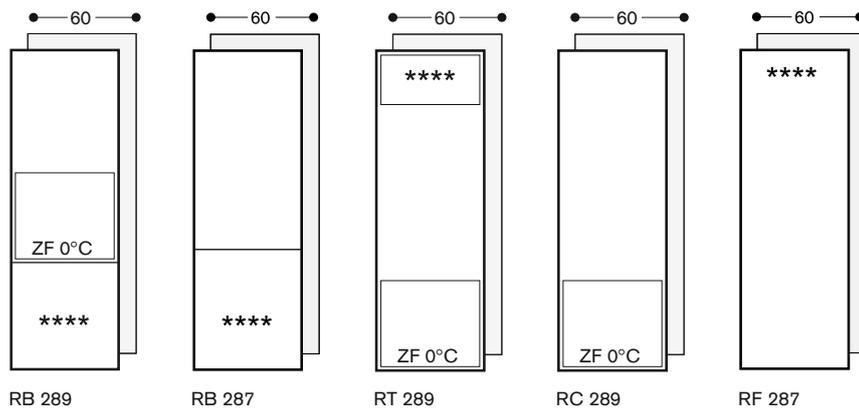
Vue d'ensemble	286
Vario Série 400 : Réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	290
Précautions d'installation complémentaires pour Vario Série 400	304
Accessoires complémentaires pour Vario Série 400	312
Vario Série 200 : Réfrigérateurs et congélateurs	316
Réfrigérateurs classiques	323
Caves à vin	334
Accessoires et accessoires complémentaires	342
Caractéristiques techniques	348

Hauteur/Niche 213,4 cm

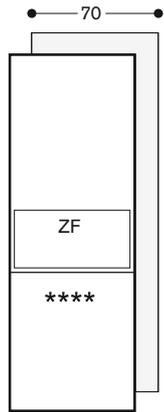


- ZF: Zone Fraîcheur
- ZF <> 0°C: Zone Fraîcheur proche de 0°C
- ZF 0°C: Zone Fraîcheur 0°C
- V: Vin
- ****: Congélation
- D: Distributeur de glaçons

Hauteur/Niche 177,5 cm

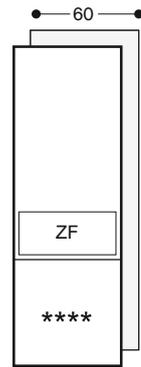


Hauteur 200 cm

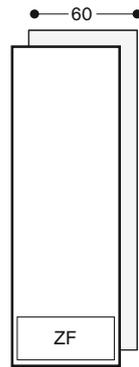


RB 292

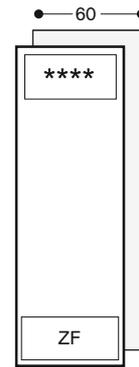
Hauteur/Niche 178 cm



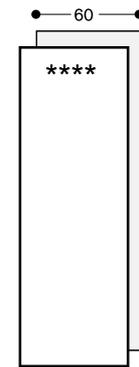
RB 282



RC 282

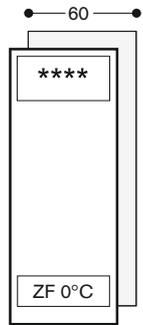


RT 282

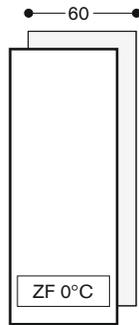


RF 282

Hauteur/Niche 140 cm

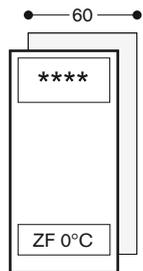


RT 242

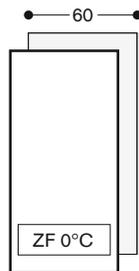


RC 242

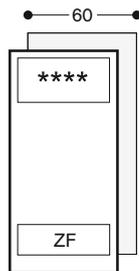
Hauteur/Niche 123 cm



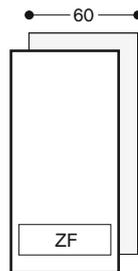
RT 222



RC 222

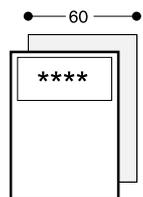


RT 222 (203)

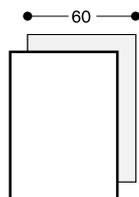


RC 222 (203)

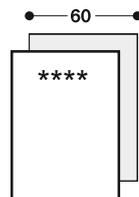
Hauteur/Niche 82 cm (sous plan)



RT 200

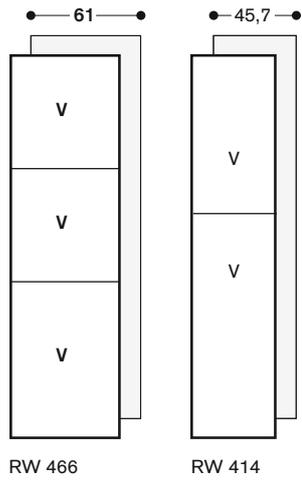


RC 200

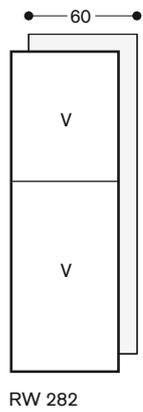


RF 200

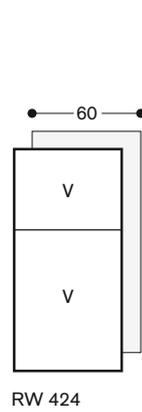
Hauteur/Niche 213,4 cm



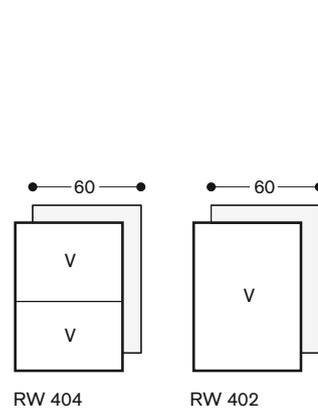
Hauteur/Niche 178 cm



Hauteur/Niche 122,5 cm



Hauteur/Niche 82 cm (sous plan)





Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 400
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm

RY 492-304 € 10.355,-*

Compartiment réfrigérateur avec
2 portes et 1 tiroir de congélation
entièrement extractible.
Largeur de la niche 91,4 cm.

Accessoires compris

1 pelle à glaçons.
1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-912 € 1.770,-*

Portes en inox avec poignées.
Pour RY 492, épaisseur du panneau
19 mm.

RA 423-340 € 35,-*

Baguettes latérales de recouvrement,
en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425-910 € 150,-*

Poignée courte en inox.
Pour RB/RY 492, 2 points de fixation,
longueur 810 mm, distance de forage
787 mm.

RA 428-912 € 1.770,-*

Portes en inox, sans poignées.
Pour RY 492, épaisseur du panneau
19 mm.

RA 460-000 € 150,-*

Accessoire 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.
Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013 € 345,-*

Élément chauffant latéral 230 V.
Nécessaire lors d'une installation
avec la poignée contre les charnières
ou les charnières au centre. N'est
pas nécessaire si l'espace entre les
2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-030 € 120,-*

Élément d'assemblage pour faces
frontales divisées verticalement (combiné
réfrigérateur-congélateur à une porte).

RA 464-910 € 315,-*

Grille d'aération en inox.
Pour RB 492 et RY 492.

RY 492-304 NEW

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Contreportes plates en inox
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- 1 tablette en verre divisée asymétriquement, réglable en hauteur
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en anthracite
- Ecran tactile TFT
- Volume net 518 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre 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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Compartiment réfrigérateur

Système No-Frost avec réfrigération rapide.
Température réglable de +2 à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.
1 clayette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement.
4 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.
Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.
6 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 2 particulièrement profonds.
Volume net 344 L.

Accessoires en option

RA 430-100 € 40,-*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450-000 € 69,-*

Filtre mécanique à particules.

RA 450-010 € 95,-*

Cartouche de filtre à charbon actif pour filtre à eau intégré avec indication de saturation.

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Compartiment 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 L.

Compartiment fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.
Température réglable de -16 à -24°C.
Compartiment congélateur quatre étoiles.
Capacité de congélation 16 kg en 24 h.
Autonomie de 17 h en cas de coupure de courant.
2 tiroirs complètement extractibles.
Éclairage intérieur avec 2 spots LED, éclairage blanc chaud.
Volume net 140 L.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Débranchement individuel possible.
Production de glaçons, environ 1.6 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie 346 kWh/an.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

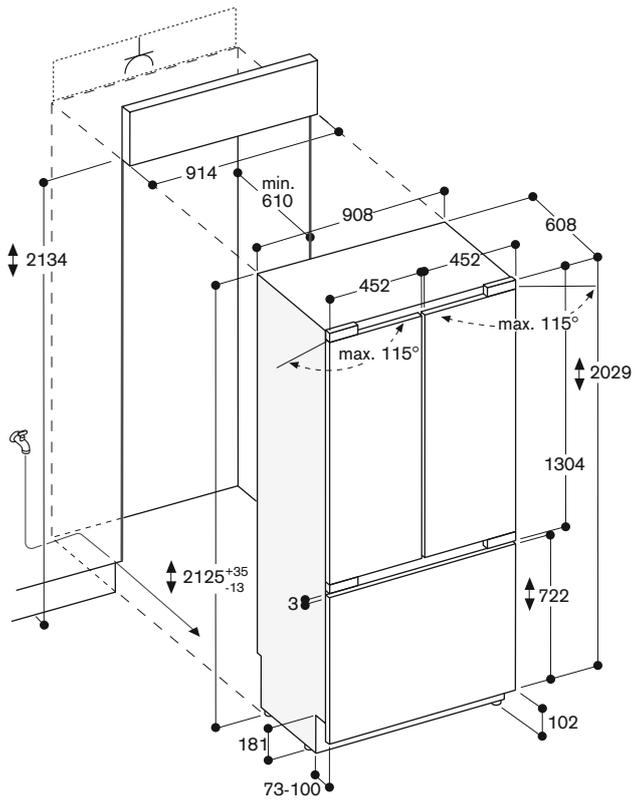
Précautions d'installation

Charnières plates.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : porte 67 kg - tiroir 10 kg.
Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.
En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua** il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 574 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.
Raccordement d'eau.
Tuyau d'évacuation : 2 m avec raccord 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 400 avec zone fraîcheur proche de 0°C Entièrement intégrable Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à droite, réversibles

RB 472-304 € 9.675,-*
Compartiment réfrigérateur avec 1 porte et 1 tiroir de congélation entièrement extractible. Largeur de la niche 76,2 cm.

RB 492-304 € 10.355,-*
Compartiment réfrigérateur avec 1 porte et 1 tiroir de congélation entièrement extractible. Largeur de la niche 91,4 cm.

Accessoires compris

1 pelle à glaçons.
1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-712 € 1.295,-*
Portes en inox avec poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 421-910 € 1.475,-*
Portes en inox avec poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-340 € 35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.

RA 425-710 € 140,-*
Poignée courte en inox. Pour RB 472, 2 points de fixation, longueur 658 mm, distance de forage 637 mm.

RA 425-910 € 150,-*
Poignée courte en inox. Pour RB/RY 492, 2 points de fixation, longueur 810 mm, distance de forage 787 mm.

RA 428-712 € 1.295,-*
Portes en inox, sans poignées. Pour RB 472, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 428-910 € 1.475,-*
Portes en inox, sans poignées. Pour RB 492, épaisseur du panneau 19 mm.

RB 4.2-304 **NEW**

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur proche de 0°C avec réglage manuel de la température et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Tiroir de congélation totalement extractible avec séparation pratique en anthracite
- Ecran tactile TFT
- Volume net 521/418 L

Commande

Commande par écran TFT tactile. Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid. Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Filtre 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.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Compartiment réfrigérateur

Système No-Frost avec réfrigération rapide.

Température réglable de +2 à +8°C.

3 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur.

4 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.

Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.

3 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.

Volume net 347/281 L.

RA 460-000 € 150,-*

Accessoire 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. Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013 € 345,-*

Élément chauffant latéral 230 V. Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-030 € 120,-*

Élément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (combiné réfrigérateur-congélateur à une porte).

RA 464-710 € 279,-*

Grille d'aération en inox. Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.

RA 464-910 € 315,-*

Grille d'aération en inox. Pour RB 492 et RY 492.

Accessoires en option

RA 430-100 € 40,-*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450-000 € 69,-*

Filtre mécanique à particules.

RA 450-010 € 95,-*

Cartouche de filtre à charbon actif pour filtre à eau intégré avec indication de saturation.

Accessoires complémentaires

Voir pages 312-315.

Compartiment 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 L.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C. Température réglable de -16 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. Éclairage intérieur avec 2 spots LED, éclairage blanc chaud. Volume net 140/110 L.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,7/1,7 kg/24 h. Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3/3 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++/A+ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D. Consommation d'énergie : 347/301 kWh/an. Niveau sonore : 42/42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

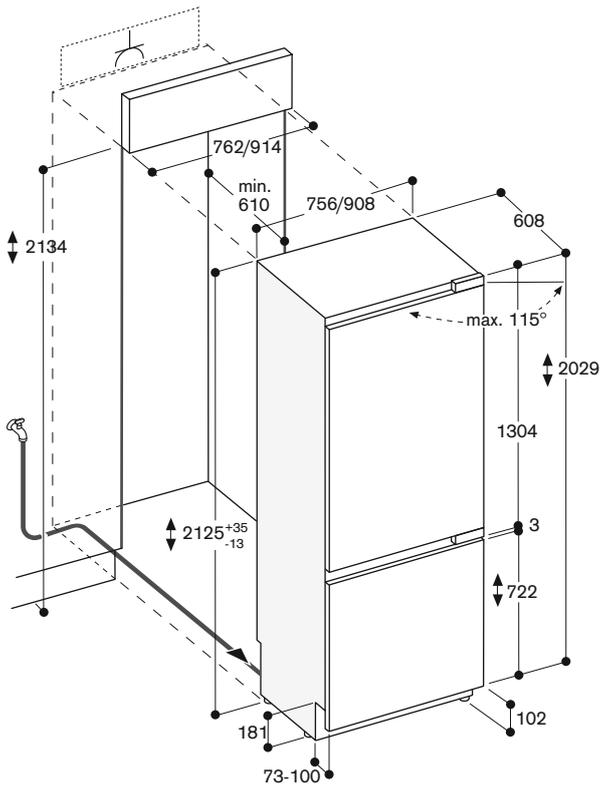
Charnières plates. Charnières à droite, réversibles. Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°. Poids max. du panneau de la porte : porte 47/41 kg - tiroir 10/10 kg. Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

En vue de la réglementation en vigueur de Belgaqua** il est obligatoire de monter une valve anti-retour du type EA pour tous les fours (combi-) vapeur et les réfrigérateurs avec un raccordement à une alimentation d'eau si ils sont installés dans un projet de nouvelle construction ou de rénovation totale dans lequel votre installation d'eau potable doit être approuvée.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 574/177 W. Câble électrique : 3 m avec fiche. Raccordement d'eau. Tuyau d'évacuation : 2 m avec raccord 3/4". Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebâillement de 3 mm.



Réfrigérateur Vario Série 400
avec zone fraîcheur 0°C
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à droite, réversibles

RC 462-304	€	8.195,-*
Largeur de la niche 61 cm.		
RC 472-304	€	9.105,-*
Largeur de la niche 76,2 cm.		
RC 492-304	€	9.905,-*
Largeur de la niche 91,4 cm.		

Accessoire compris

1 bac à œufs avec couvercle.

Accessoires d'installation

RA 421-610	€	885,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-710	€	1.170,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-911	€	1.325,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-610	€	885,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-710	€	1.170,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-911	€	1.325,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		

RC 4.2-304 **NEW**

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Compartiments de contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
- Un tiroir fraîcheur 0°C avec réglage de la température de -1 à +3°C et un tiroir fraîcheur avec réglage manuel de l'humidité
- Ecran tactile TFT
- Volume net 567/463/356 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre 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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Compartiment réfrigérateur

Système No-Frost avec réfrigération rapide.
Température réglable de +2 à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur.
1 tiroir peu profond, entièrement extractible avec façade transparente.
4 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant, dans la partie réfrigération et le tiroir de congélation.
Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.
3 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.
Volume net 509/416/321 L.

RA 460-000 € 150,-*

Accessoire 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. Inclus dans l'emballage du RF et RW.

RA 460-013 € 345,-*

Élément chauffant latéral 230 V.
Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020 € 150,-*

Élément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-611 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

RA 464-711 € 269,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm.

RA 464-911 € 305,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 91,4 cm.

Accessoires en option

RA 430-100 € 40,-*

Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

Accessoires complémentaires

Voir pages 312-315.

Compartiment fraîcheur 0°C

1 grand tiroir fraîcheur 0°C entièrement extractible, avec façade transparente et éclairage.

Réglage de la température via l'écran TFT central, la température peut être ajustée de -1°C à +3°C.

Idéal pour viande, poisson et volaille.
Volume net 58/47/35 L.

Compartiment fraîcheur

1 tiroir fraîcheur totalement extractible avec façade transparente, éclairé. Humidité réglable manuellement. Idéal pour fruits et légumes.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++/A++/A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 151/141/131 kWh/an.
Niveau sonore : 40/40/40 dB (re 1 pW).

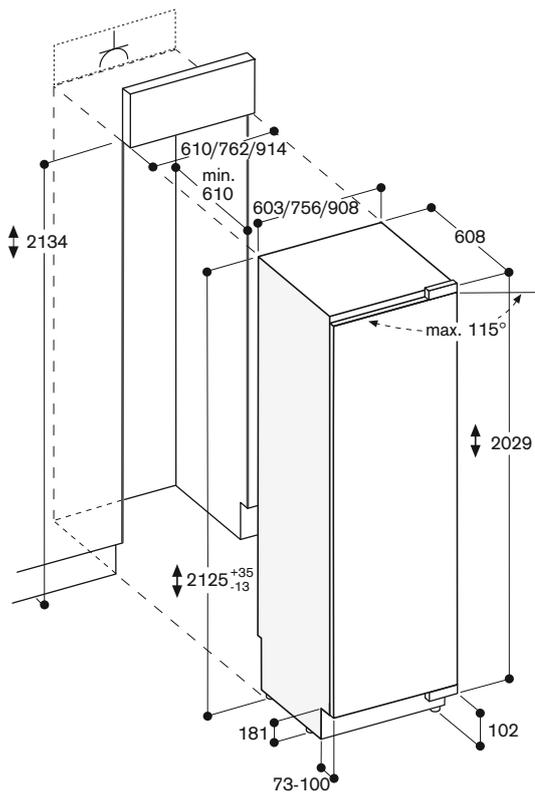
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 43/24/41 kg.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 266/311/266 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Congélateur Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm
Largeur de la niche 61 cm

RF 463-304 € 9.450,-*
Charnières à droite.

RF 463-305 € 9.450,-*
Charnières à gauche.

Accessoire compris

Accessoire pour installation en "Side-by-Side"

Accessoires d'installation

RA 422-610 € 885,-*
Porte en inox avec poignée.
Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 423-140 € 35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.

RA 425-110 € 170,-*
Poignée en inox, longue,
3 points de fixation.
1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.

RA 428-810 € 885,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée.
Pour RF 463, épaisseur du panneau 19 mm.

RA 460-013 € 345,-*
Élément chauffant latéral 230 V.
Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020 € 150,-*
Élément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-613 € 239,-*
Grille d'aération en inox.
Pour RF 463, avec filtre, charnières à droite.

RA 464-614 € 239,-*
Grille d'aération en inox.
Pour RF 463, avec filtre, charnières à gauche.

RF 463-30. NEW

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC :
 - compartiments de la contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
 - clayettes en verre
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Distributeur de glace et d'eau fraîche dans la porte
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Sensor de détection de présence pour distributeur de glace et d'eau fraîche
- Distributeur à glaçons éclairé, glace pilée et eau glacée
- Ecran tactile TFT
- Volume net 300 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Commande par touches sensibles pour distributeur de glace et d'eau fraîche.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

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.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Accessoires en option

RA 430-100 € 40,-*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RA 450-000 € 69,-*
Filtre mécanique à particules.

RA 450-010 € 95,-*
Cartouche de filtre à charbon actif pour filtre à eau intégré avec indication de saturation.

Accessoires complémentaires

Voir pages 312-315.

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.
Température réglable de -16 à -24°C.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 14 kg en 24 h.
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

4 clayettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables en hauteur individuellement.

2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.

Spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant.

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 sensibles 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. Débranchement individuel possible. Production de glaçons, environ 1,9 kg/24 h.

Glaçons et glace pilée.

Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

Réserve d'eau fraîche 1,5 L.

Données de consommation

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

Consommation d'énergie :

343 kWh/an.

Niveau sonore : 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

Poids max. porte décor : 67 kg.

Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible.

Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

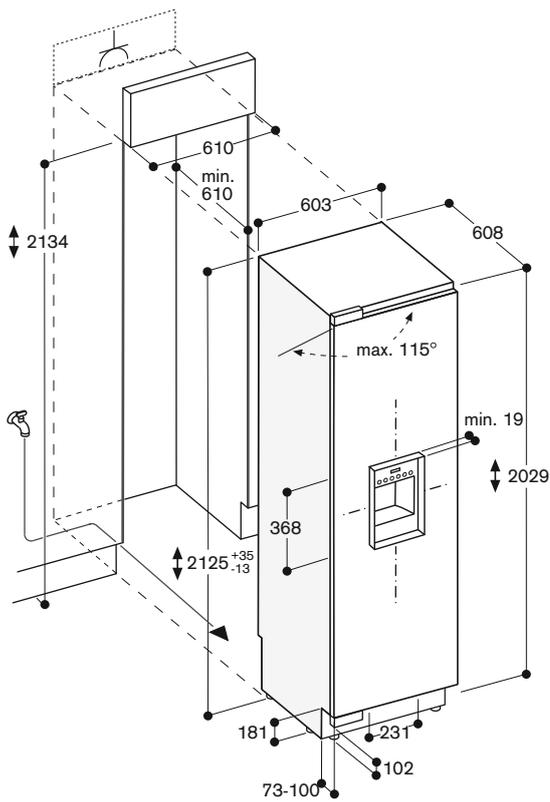
Puissance totale : 592 W.

Câble électrique : 3 m avec fiche.

Raccordement d'eau.

Tuyau d'évacuation : 2 m avec raccord 3/4".

Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebâillement de 3 mm.



Congélateur Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm

Charnières à gauche, réversibles

RF 411-304	€	7.290,-*
Largeur de la niche 45,7 cm.		
RF 461-304	€	8.425,-*
Largeur de la niche 61 cm.		
RF 471-304	€	9.560,-*
Largeur de la niche 76,2 cm.		

Accessoires compris

1 pelle à glaçons.
1 conteneur à glaçons, grand.

Accessoires d'installation

RA 421-110	€	590,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-610	€	885,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-710	€	1.170,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-110	€	590,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-610	€	885,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-710	€	1.170,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		

RF 4.1-304 NEW

- Intérieur inox avec éléments en aluminium massif anthracite
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Les tiroirs des RC et RF sont placés à la même hauteur. En cas d'installation en Side-by-Side, les clayettes en verre et les compartiments dans la contre-porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'aménagement intérieur identiques au RC :
 - compartiments de la contre-porte en aluminium massif de couleur anthracite
 - clayettes en verre
- Porte intérieure plate en inox, sur toute la surface
- Système de rails presque invisible, pour un positionnement flexible des étagères et des balconnets de la contre-porte
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Ecran tactile TFT
- Volume net 429/328/226 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

RA 460-013 € 345,-*

Elément chauffant latéral 230 V.
Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.

RA 460-020 € 150,-*

Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-112 € 199,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, avec filtre à eau intégré.

RA 464-612 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 61 cm, avec filtre à eau intégré.

RA 464-712 € 279,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 76,2 cm, avec filtre à eau intégré.

Accessoires en option

RA 450-000	€	69,-*
Filtre mécanique à particules.		
RA 450-010	€	95,-*
Cartouche de filtre à charbon actif pour filtre à eau intégré avec indication de saturation.		

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Compartiment congélateur

Technologie No-Frost avec super congélation à -30°C.
Température réglable de -16 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 clayettes en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables en hauteur individuellement.
2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente.
Spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant.
Porte intérieure plate avec système de positionnement des compartiments entièrement flexible.
4 compartiments de contre-porte réglables en hauteur.

Producteur de glaçons

Intégré dans le compartiment congélateur, avec raccordement fixe à l'eau.
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation.
Débranchement individuel possible.
Production de glaçons, environ 1,4/1,4/1,4 kg/24 h.
Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 4/4/4 kg.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++/A++/A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 340/284/253 kWh/an.
Niveau sonore : 42/42/42 dB (re 1 pW).

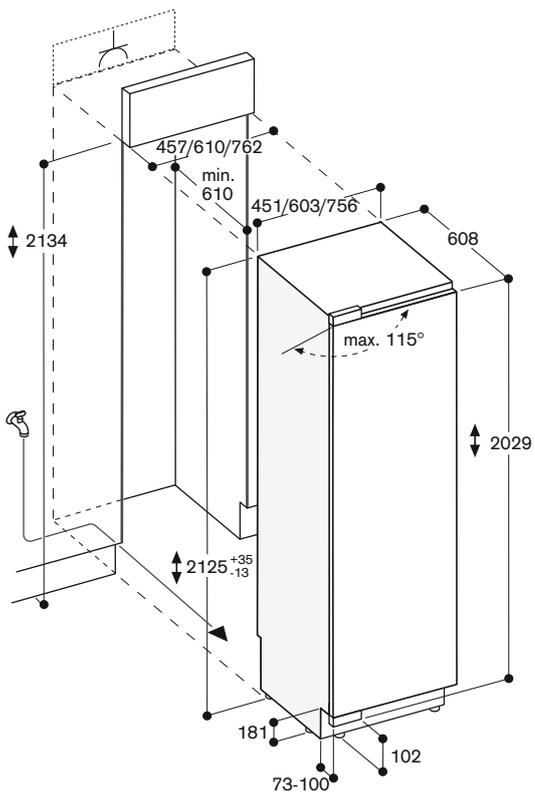
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Lors d'une installation de l'appareil avec un angle d'ouverture de porte bloqué à 90°, il est nécessaire de remplacer le bac à glaçons livré par un modèle de bac à glaçons plus petit (RA 448-220). Celui-ci doit être replacé avant le blocage de la porte à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 25/41/59 kg.
Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau doit être placé à côté de l'appareil et être toujours accessible.
Si la pression de l'eau dépasse 0,8 MPa (8 bar), installer la soupape de surpression entre le robinet d'eau et le tuyau.

Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 501/421/366 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.
Raccordement d'eau.
Tuyau d'évacuation : 2 m avec raccord 3/4".
Pression d'eau de 2 à 8 bars.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Cave à vin Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm
Largeur de la niche 61 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 466-364	€	8.995,-*
Porte vitrée.		
RW 466-304	€	8.650,-*
Porte pleine.		

Accessoires d'installation

RA 420-010	€	175,-*
Serrure pour cave à vin.		
RA 421-610	€	885,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-611	€	885,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-612	€	885,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-610	€	885,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-611	€	885,-*
Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 460-013	€	345,-*
Élément chauffant latéral 230 V. Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.		

RW 466-3.4 NEW

- 3 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Clayettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 99/99 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Équipement

Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
12 clayettes à bouteilles :
- 9 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles.
Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Aménagement intérieur maximum 12 clayettes à bouteilles.
2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin.
Volume utile 366/366 L.

RA 460-020 € 150,-*
Élément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-611 € 239,-*
Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

Accessoires en option

RA 430-000 € 25,-*
Caches pour emplacements de vis.
8 pièces.

RA 492-660 € 285,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne.
Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.
Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

RA 493-060 € 65,-*
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-661 € 259,-*
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.
Pour appareils avec une largeur de 61 cm.

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie : 171/171 kWh/an.
Niveau sonore : 42/42 dB (re 1 pW).

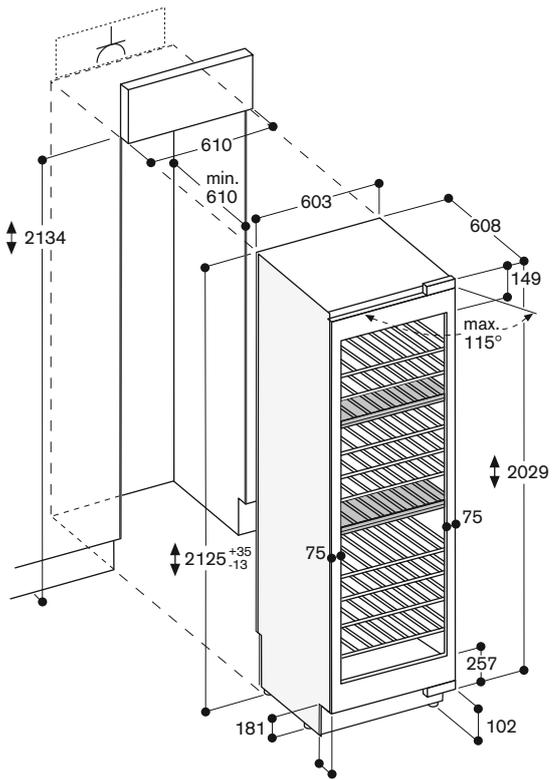
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 73/73 kg.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

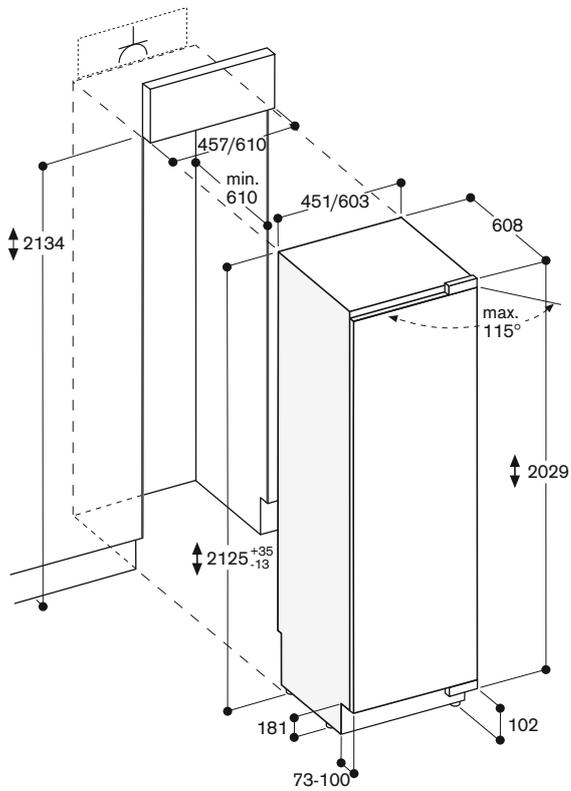
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 131/131 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.

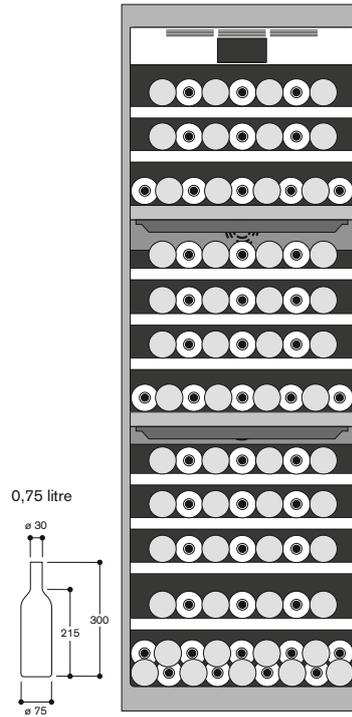


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles





Cave à vin Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm
Largeur de la niche 45,7 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 414-364	€	7.630,-*
Porte vitrée.		
RW 414-304	€	7.290,-*
Porte pleine.		

Accessoires d'installation

RA 420-010	€	175,-*
Serrure pour cave à vin.		
RA 421-110	€	590,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-111	€	590,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-112	€	590,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-110	€	590,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-111	€	590,-*
Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 460-013	€	345,-*
Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.		

RW 414-3.4 NEW

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Clayettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 70/70 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Equipement

Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
12 clayettes à bouteilles :
- 10 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles.
Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Aménagement intérieur maximum 13 clayettes à bouteilles.
2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin.
Volume utile 269/269 L.

RA 460-020 € 150,-*
Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).

RA 464-111 € 189,-*
Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires en option

RA 430-000 € 25,-*
Caches pour emplacements de vis.
8 pièces.

RA 492-160 € 255,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne.
Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes.
Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

RA 493-060 € 65,-*
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.

RA 491-161 € 259,-*
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.
Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie : 167/167 kWh/an.
Niveau sonore : 42/42 dB (re 1 pW).

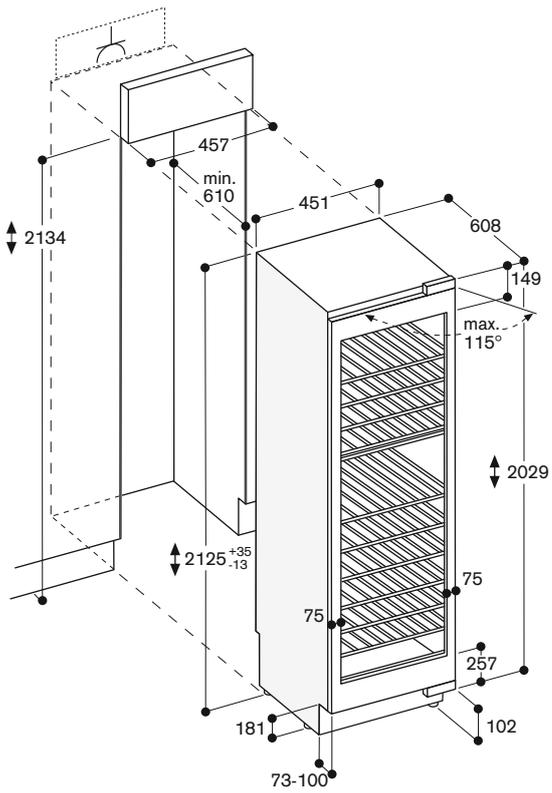
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 76/76 kg.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

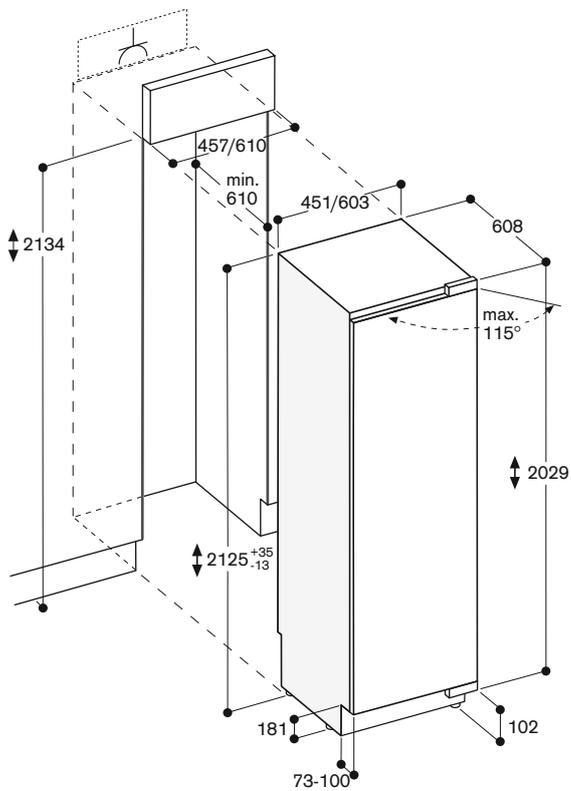
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 121/121 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.

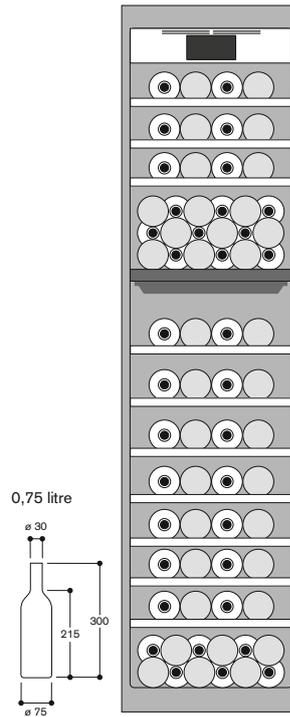


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles



Les panneaux latéraux du meuble attenant doivent avoir des dimensions égales, car les appareils de réfrigération Vario sont fixés dans la niche uniquement avec une cornière anti-renversement au-dessus et en dessous sur le côté.

Tous les appareils de réfrigération Vario peuvent être montés "poignée contre poignée", en solution "side-by-side". Pour ce faire, l'accessoire d'installation side-by-side RA 460-000 est requis. Si la distance entre les appareils est supérieure à 16 mm ou inférieure à 160 mm, l'élément de chauffage additionnel RA 460-011 doit être installé entre les appareils pour éviter la condensation.

Si les appareils sont disposés "charnières contre poignée", l'élément de chauffage additionnel RA 460-011 est également requis. Celui-ci peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm. L'élément de chauffage additionnel RA 460-011 ne requiert aucun espace supplémentaire. Il est déjà inclus dans les dimensions de la niche et n'interfère pas avec la protection des doigts.

Si les appareils de réfrigération Vario sont disposés "charnières contre charnières", un panneau latéral stable supplémentaire doit être prévu entre les appareils pour garantir le bon fonctionnement de la protection des doigts.

Si des restrictions d'utilisation sont tolérées (impossibilité d'ouvrir les deux portes simultanément), les appareils peuvent être disposés directement l'un à l'autre, en utilisant l'élément de chauffage additionnel RA 460 11.

Pour installer un appareil de réfrigération Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la gamme de fours Série 400, il convient de prévoir un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS se trouve du même côté que la charnière de porte de l'appareil de réfrigération Vario. Pour la même installation à côté d'un BOP/BMP/BSP de la gamme de fours Série 200, un espace de 40 mm est requis.

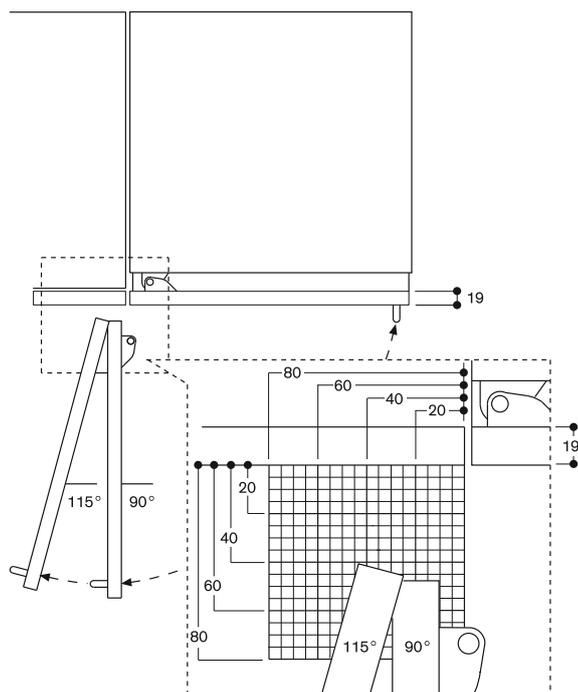
Angle d'ouverture de la porte

Afin de garantir un agencement correct de votre cuisine, il est essentiel de prendre en compte l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (plus la porte et la poignée du meuble encastré). La porte ne doit pas pouvoir entrer en collision avec d'autres meubles de la cuisine (plans de travail, poignées d'autres meubles, etc.) ni avec d'autres éléments de la pièce (murs, saillies, etc.).

L'espace requis pour la charnière et, par conséquent, la distance par rapport au meuble attenant et sa poignée, sont illustrés sur les schémas suivants, selon l'épaisseur du panneau. Le schéma se base sur une épaisseur de panneau de 19 mm.

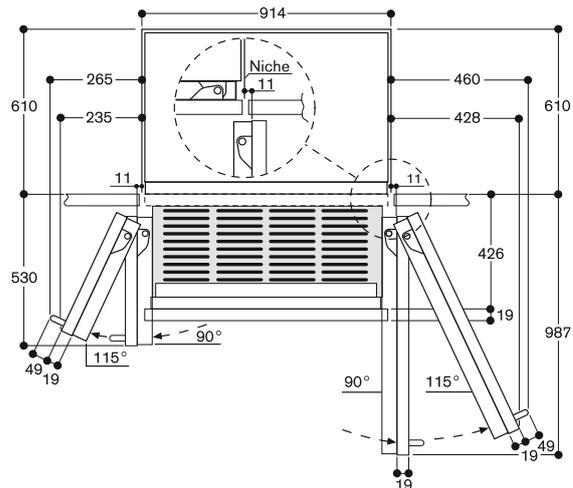
En cas de collision, les options suivantes permettent de remédier au problème :

- bloquez l'angle d'ouverture de la porte à 90° (par défaut : 115°). La tige permettant de bloquer l'angle est fournie avec l'appareil;
- placez une cale d'espacement entre l'appareil et le meuble, que la porte pourra percuter;
- réarrangez les meubles et appareils avoisinants.



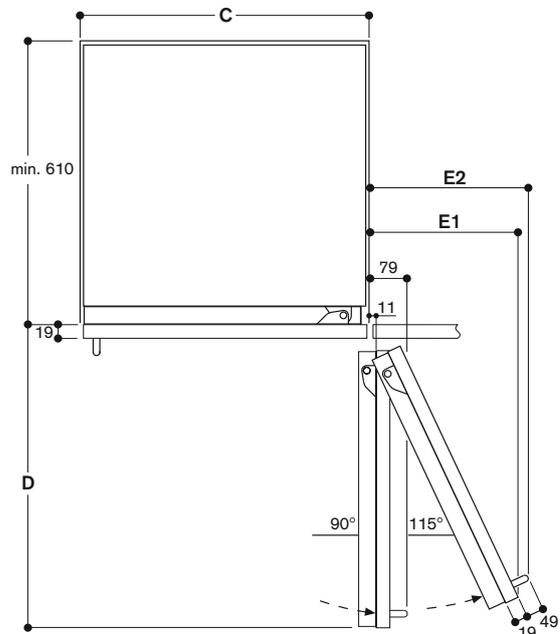
La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

Ecart mural RB 492/RY 492



Le schéma suppose une épaisseur de partie frontale de 19 mm et une hauteur de 49 mm pour la poignée du meuble Gaggenau.

Distance du mur RB 472/RC/RF/RW



Largeur de la niche			
C	D	E1	E2
457 mm	525 mm	235 mm	265 mm
610 mm	677 mm	299 mm	330 mm
762 mm	830 mm	364 mm	395 mm
914 mm	980 mm	428 mm	460 mm

Le schéma prend en compte une épaisseur de la façade du meuble de 19 mm ainsi qu'une hauteur de poigné du meuble Gaggenau de 49 mm.

Remarques

- Les pieds réglables peuvent être ajustés entre +35 mm et -13 mm. La hauteur standard illustrée sur les schémas est de 0 mm.
- Pour permettre une aération adéquate de l'appareil, l'espace entre le sol et le bord inférieur de la porte du meuble doit être d'au moins 100 mm.
- L'épaisseur de panneaux pour les portes personnalisées peut varier de 19 mm à 38 mm (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils encastrables ordinaires, les appareils de réfrigération Vario sont posés au sol.

Cela signifie que la niche d'installation constitue un espace dans une rangée d'appareils de cuisine.

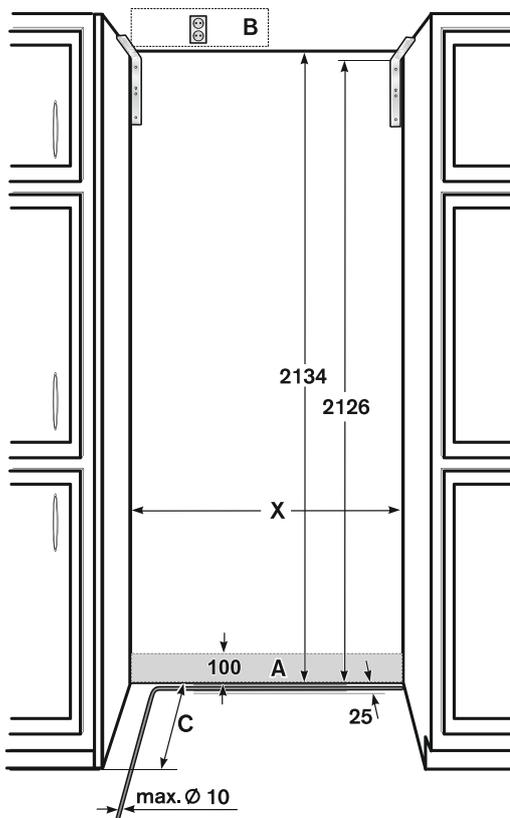
Niche d'installation

Il est important de respecter les dimensions indiquées de la niche d'installation afin de permettre la bonne installation de l'appareil et de respecter le design de la face avant du meuble de cuisine.

Les parois de la niche d'installation doivent impérativement être perpendiculaires. Les panneaux latéraux ne doivent pas comporter de surépaisseur, saillie, ni défaut de planéité. Utilisez des outils appropriés, par exemple un niveau à bulle, des mesures diagonales, etc., pour vérifier la perpendicularité des parois.

Les panneaux latéraux et la couronne de la niche d'installation doivent avoir au moins 16 mm d'épaisseur.

Niche d'installation pour un appareil individuel



- A Zone réservée au raccordement de l'eau
 B Zone réservée au raccordement à l'alimentation électrique
 C Profondeur de la niche d'installation, selon la configuration de la cuisine
 C = 610 mm minimum !
 X Largeur de la niche d'installation, 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

Niche d'installation pour une solution side-by-side

La solution Side-by-Side permet de combiner les appareils de nombreuses manières. La largeur de la niche d'installation est calculée en fonction de la somme des largeurs des appareils individuels. La hauteur et la profondeur de la niche d'installation correspondent aux spécifications des appareils individuels.

Il est essentiel de respecter les dimensions des zones réservées au raccordement de l'eau et au raccordement à l'alimentation électrique.

Pour les dimensions précises, référez-vous aux détails mentionnés pour chaque appareil.

Local d'installation

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée. L'appareil ne peut ni être exposé à un ensoleillement direct ni se trouver à proximité d'une source de chaleur, telle qu'une cuisinière ou un radiateur.

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il conviendra d'utiliser une plaque isolante appropriée ou de respecter les écarts minimum par rapport à la source de chaleur :

– 3 cm par rapport à une cuisinière électrique ou au gaz ;

– 30 cm par rapport à une cuisinière au fuel ou au charbon.

Sur l'emplacement de l'appareil, le sol ne doit pas s'affaisser. Renforcez-le le cas échéant.

Afin que le distributeur de glaçons fonctionne correctement, l'appareil doit se trouver à la verticale.

Sol

Pour garantir une installation sûre et un fonctionnement correct de l'appareil, le sol doit être plat et horizontal.

Le sol doit être constitué d'un matériau dur et rigide.

La surface d'installation doit se trouver au même niveau que le reste de la pièce.

Compte tenu du poids élevé de l'appareil lorsqu'il est plein, le sol sur lequel il repose doit être stable.

En cas de doute, contactez un architecte, un ingénieur en structures ou un expert en bâtiment.

Meubles de cuisine voisins

Vissez le nouvel appareil fermement sur les panneaux latéraux des meubles voisins.

Il convient donc de veiller à ce que tous les meubles utilisés pour fixer autre chose soient fermement reliés à la surface porteuse ou au mur.

L'épaisseur du bandeau de socle ne peut pas excéder 19 mm.

Socle**Important!**

Une aération insuffisante peut endommager l'appareil!

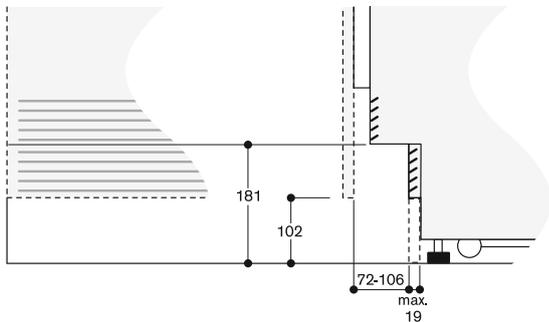
Il n'est en aucun cas permis de couvrir les ouïes d'aération entrantes ou sortantes de l'appareil au niveau de la base inférieure. Respectez impérativement l'écart minimum de 100 mm entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil. Tenez également compte de cette exigence lorsque vous réglez les pieds de l'appareil.

Par rapport à la hauteur standard, la hauteur maximale de l'habillage du socle est fixée à 102 mm.

L'épaisseur du bandeau de socle ne peut pas excéder 19 mm.

Des bandes adhésives sont prévues sur la face avant de l'appareil pour fixer l'habillage du socle.

Les ouïes d'aération entrantes et sortantes de l'appareil se trouvent au-dessus de l'habillage du socle. Veillez à ne pas les couvrir.

Détail plinthe

Par rapport à la hauteur standard de l'appareil, la hauteur de la plinthe est de 102 mm. Épaisseur maximale de la plinthe 19 mm.

Pour des raisons esthétiques, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil pour dépasser l'écart standard de 102 mm.

L'écart maximal est alors fixé à 181 mm. Dans ce cas, les ouïes d'aération entrantes et sortantes seront visibles!

Couronne

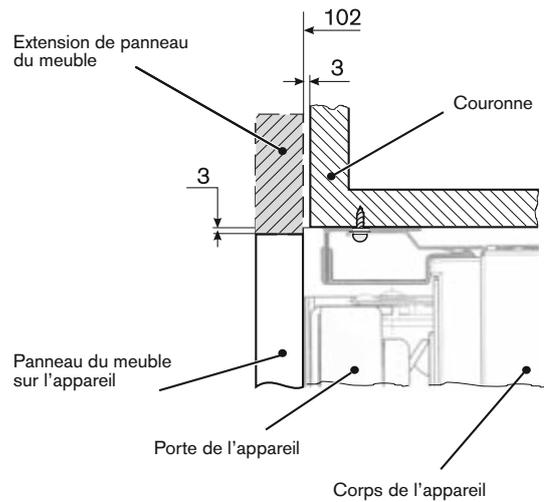
La hauteur de la porte du meuble de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil ;
 - la distance entre le bord inférieur de la porte du meuble et le sol ;
 - le type d'appareil (appareils à une seule porte ou à plusieurs portes).
- La hauteur totale de l'appareil est de 2.029 mm.

La hauteur peut être ajustée entre +35 mm et -13 mm. Respectez impérativement la distance minimale de 100 mm entre le bord supérieur du sol et le bord inférieur de la porte du meuble de l'appareil.

Cette hauteur peut varier selon les circonstances du local d'installation.

Il est possible, p.ex. pour des raisons esthétiques, d'allonger la porte du meuble vers le haut en la prolongeant au-delà du bord supérieur de l'appareil.

**Important!**

Veillez toujours à ce que la couronne de la niche d'installation ait une profondeur d'au moins 100 mm (mesurez à partir du bord avant de l'appareil). C'est la seule façon de garantir la sécurité de l'installation de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur de l'habillage du socle, la hauteur totale de la cuisine et d'autres dimensions cruciales de la cuisine doivent être pris en compte pour prévoir la position exacte du meuble et pour que l'appareil s'intègre parfaitement à l'image globale de la cuisine.

Les schémas suivants illustrent les dimensions de base des accessoires spécifiques pour les portes/cadres de portes de différents appareils.

Les dimensions des portes illustrées sont établies en fonction des spécifications de base suivantes :

- hauteur de l'habillage du socle : 102 mm ;
- hauteur totale de la niche d'installation : 2.134 mm ;
- écart : 3 mm ;
- épaisseur du panneau : 19 mm

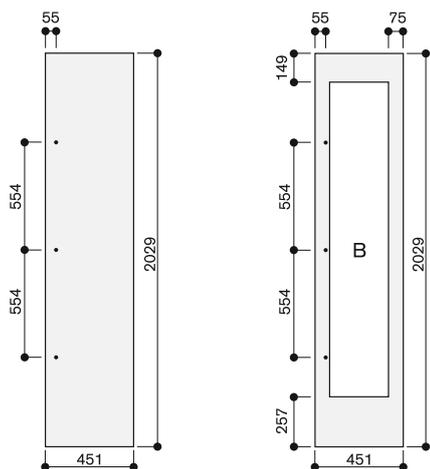
Ces spécifications constituent un bon point de départ pour de nombreux styles de cuisines.

Si vous créez une porte personnalisée, assurez-vous que l'arrière de la porte du meuble est visible à une hauteur de 205 mm à partir du sol lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil et à ce qu'elle s'adapte au design de la façade.

Important!

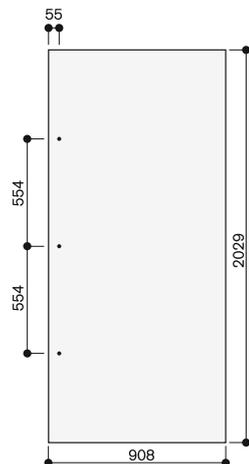
Les schémas suivants ne remplacent pas des plans détaillés. Il est essentiel que vos plans soient conformes aux exigences spécifiées concernant les plans de cuisine.

Largeur de niche 45,7 cm



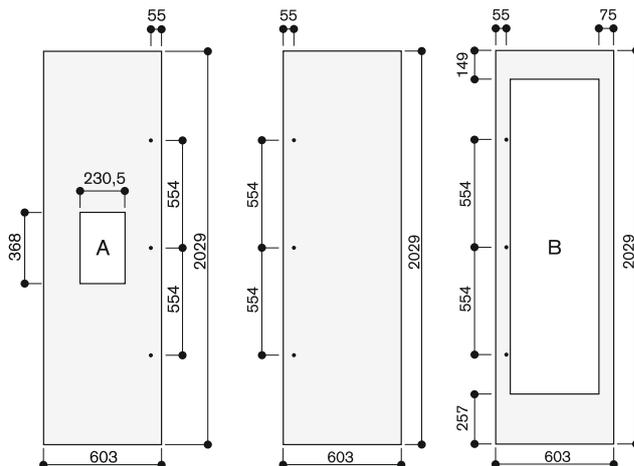
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B: La largeur des côtés les plus étroits de la porte de la cave à vin peut varier entre 65 et 82 mm.

Largeur de l'appareil 91,4 cm



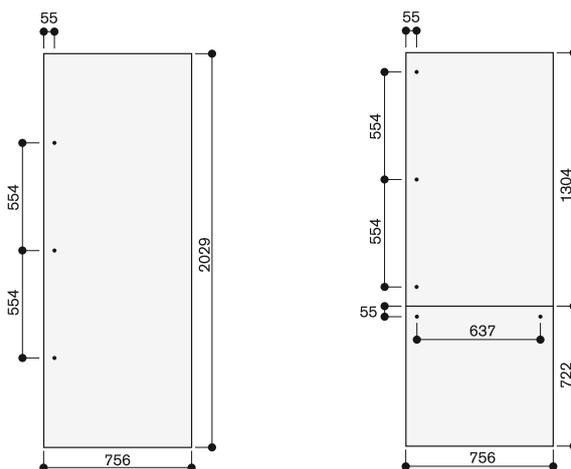
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

Largeur de niche 61 cm



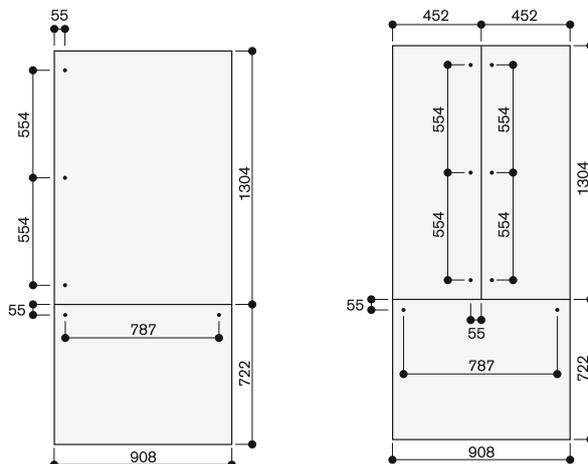
L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. A: La découpe du distributeur de glaçons est centrée verticalement et horizontalement. B: La largeur des côtés les plus étroits de la porte de la cave à vin peut varier entre 65 et 82 mm. Nous recommandons de prévoir une largeur de 75 mm.

Largeur de niche 76,2 cm

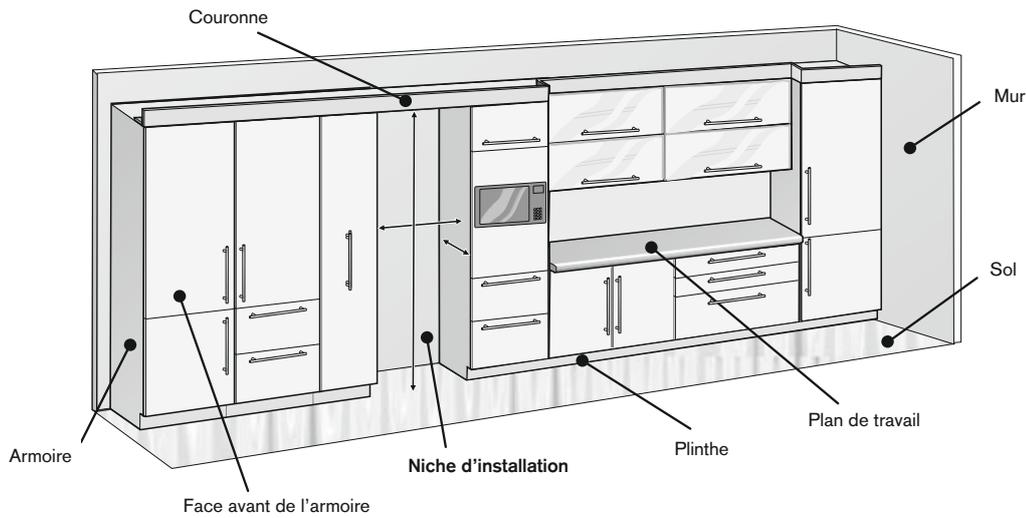


L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

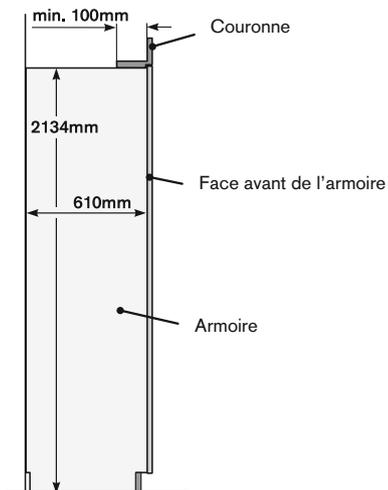
Largeur de niche 91,4 cm



L'épaisseur du panneau de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau de porte sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.



Vue de côté de la niche d'installation



Niche d'installation pour un appareil de réfrigération individuel (exemple: 762 mm de large)

Dans cet exemple, la niche d'installation est constituée de deux grands placards (gauche et droite) et surmontée d'une couronne appropriée.

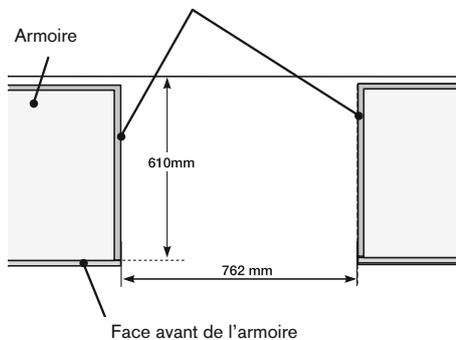
La porte du meuble de l'appareil présente le même design que les autres façades de la cuisine.

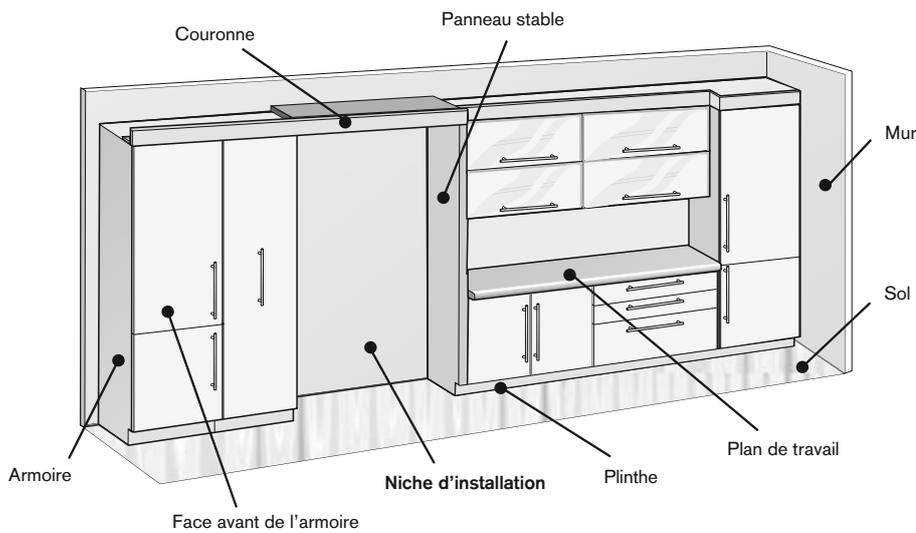
Exigences pour la niche d'installation :

- les panneaux latéraux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur ;
- la couronne a au moins 100 mm de profondeur et est faite dans un matériau solide (min. 16 mm d'épaisseur) ;
- largeur de la niche d'installation : 762 mm ;
- profondeur de la niche d'installation : 610 mm.

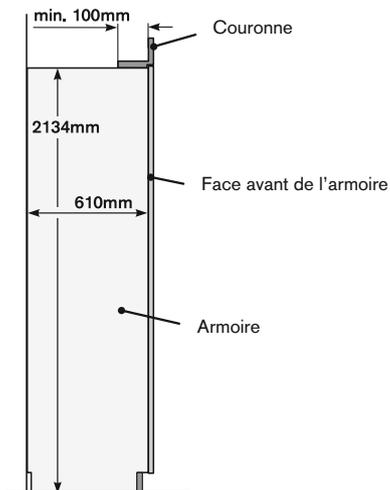
Les panneaux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur.

Vue de dessus de la niche d'installation





Vue de côté de la niche d'installation



Niche d'installation pour une solution side-by-side

- Réfrigérateur 610 mm (droite)
- Congélateur 457 mm (gauche)

Dans cet exemple, la niche d'installation est constituée d'un grand placard (gauche) et d'un bandeau de socle stable (droite), ainsi que d'une couronne appropriée.

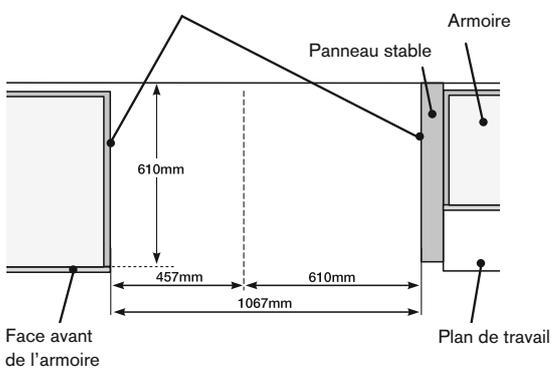
Les portes des meubles des deux appareils présentent le même design que les autres façades de la cuisine.

Exigences pour la niche d'installation :

- les panneaux latéraux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur ;
- la couronne a au moins 100 mm de profondeur et est faite dans un matériau solide (min. 16 mm d'épaisseur) ;
- largeur de la niche d'installation : $610 \text{ mm} + 457 \text{ mm} = 1.067 \text{ mm}$;
- profondeur de la niche d'installation : 610 mm.

Les panneaux de la niche d'installation doivent être tout à fait réguliers et plats sur toute leur profondeur.

Vue de dessus de la niche d'installation





Solution Side-by-Side 1

RF 471 / RC 472

Restrictions d'utilisation : aucune restriction.

Accessoires d'installation : 1x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarque : charnières de portes à l'extérieur.

Solution Side-by-Side 2

RW 414 / RB 492

Restrictions d'utilisation : aucune restriction.

Accessoires d'installation : 1x accessoire RA 460-000 pour installation Side-by-Side (SxS)*.

Remarques : charnières de portes à l'extérieur. Changez les charnières de porte du RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.

Solution Side-by-Side 3

RW 414 / RY 492

Restrictions d'utilisation : toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes simultanément. La porte de gauche ou le RY pourrait percuter la poignée du RW.

Accessoires d'installation : 1x kit de chauffage additionnel RA 460-013 (EC)*.

Remarques : il est recommandé de bloquer les portes du RY de gauche à 90°. Changez les charnières de porte du RW. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.

Combinaison de trois éléments

RF 461 / RW 466 / RC 462

Restrictions d'utilisation : les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes simultanément, mais bien l'une après l'autre.

Accessoires d'installation : 1x RA 460-000 (SxS)* entre RF et RW ;
1x RA 460-013 (EC)* entre RW et RC.

Remarques : les trois appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation.

Distance maximale

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation : aucune restriction. Toutes les portes peuvent être ouvertes complètement.

Accessoires d'installation : 2x RA 460-000 (SxS)*.

Remarques : deux niches d'installations distinctes. L'écart est suffisamment large pour permettre l'ouverture de toutes les portes en même temps. Changez les charnières de RW 466. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



 Distance \geq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation : les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes simultanément.

Accessoires d'installation : 2x RA 460-000 (SxS)*.

Remarques : deux niches d'installations distinctes. L'écart entre les deux niches d'installation est supérieur à 160 mm. Changez les charnières de RW.

Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



 Distance \leq 160 mm

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation : il peut être nécessaire d'ouvrir les portes du milieu l'une après l'autre, plutôt que simultanément.

Accessoires d'installation : 2x RA 460-000 (SxS)*; 1x RA 460-013 (EC)*.

Remarques : deux niches d'installation distinctes avec un bandeau stable entre les deux. L'écart entre les deux niches d'installation étant inférieur à 160 mm, un kit de chauffage additionnel est requis. Changez les charnières de RW.

Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



 Combinaison de quatre éléments

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation : les portes du milieu ne peuvent pas être ouvertes simultanément.

Accessoires d'installation : 2x RA 460-000 (SxS)*; 1x RA 460-013 (EC)*.

Remarques : les quatre appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation. Changez les charnières de RF 471 et de RW 466. Si vous utilisez les façades en inox (accessoires d'installation), sélectionnez les charnières de porte adéquates pour le RW.



 Combinaison de quatre éléments – alternative

RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472

Restrictions d'utilisation : si la porte du milieu est ouverte, aucune des autres portes ne peut être ouverte.

Accessoires d'installation : 1x RA 460 000 (SxS)* entre RF 463 et RW 466; 2x RA 460-013 (EC)* entre les RF et le RW/RC.

Remarques : les deux appareils du milieu sont disposés côte à côté. Pour relier les autres appareils, des kits de chauffage additionnels sont requis. Les quatre appareils doivent être reliés entre eux avant l'installation et doivent être insérés ensemble dans la niche d'installation.

* SxS = Accessoire pour installation Side-by-Side

* EC = Élément de chauffage additionnel



Description	Combiné réfrigérateur-congélateur RY 492-304	Combiné réfrigérateur-congélateur RB 492-304	Combiné réfrigérateur-congélateur RB 472-304
Panneau de porte / Cadre de porte			
Panneau de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée	RA 421-912	RA 421-910	RA 421-712
Porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée	RA 428-912	RA 428-910	RA 428-712
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à gauche			
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à droite			
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée			
RA 420-010 Serrure pour cave à vin RW 414 et RW 466			
Grille d'aération inox			
Inox	RA 464-910	RA 464-910	RA 464-710
Accessoires complémentaires pour cave à vin			
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles en chêne et aluminium massif anthracite			
Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes			
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce			
RA 430-000 Caches pour emplacements de vis. 8 pièces			
Poignées pour portes de cuisines			
RA 425-110 Poignée longue en inox, 3 points de fixation, longueur 1131 mm, distance de forage 554 mm			
RA 425-710 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 658 mm, distance de forage 637 mm			•
RA 425-910 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 810 mm, distance de forage 787 mm	•	•	
Divers			
RA 430-100 Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite	•	•	•
RA 448-220 Bac à glaçons, petit			
ET 625-365 Filtre d'air à charbon actif (pièce détachée)	•	•	•



Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur Réfrigérateur

RC 492-304 RC 472-304 RC 462-304 RF 463-304 RF 463-305 RF 471-304 RF 461-304 RF 411-304

RA 421-911 RA 421-710 RA 421-610 RA 422-610 RA 422-610 RA 421-710 RA 421-610 RA 421-110

RA 428-911 RA 428-710 RA 428-610 RA 428-810 RA 428-810 RA 428-710 RA 428-610 RA 428-110

RA 464-911 RA 464-711 RA 464-611 RA 464-613 RA 464-614 RA 464-712 RA 464-612 RA 464-112

• • • • • • • •

• • •

• • • • • •



Description	Cave à vin RW 466-364	Cave à vin RW 414-364
Panneau de porte / Cadre de porte		
Panneau de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée		
Porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée		
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à gauche	RA 421-611	RA 421-111
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, avec poignée, charnières à droite	RA 421-612	RA 421-112
Cadre de porte en inox, 19 mm d'épaisseur, sans poignée	RA 428-611	RA 428-111
RA 420-010 Serrure pour cave à vin RW 414 et RW 466	•	•
Grille d'aération inox		
Inox	RA 464-611	RA 464-111
Accessoires complémentaires pour cave à vin		
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles en chêne et aluminium massif anthracite	RA 491-661	RA 491-161
Etagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes	RA 492-660	RA 492-160
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce	RA 493-060	RA 493-060
RA 430-000 Caches pour emplacements de vis. 8 pièces	•	•
Poignées pour portes de cuisines		
RA 425-110 Poignée longue en inox, 3 points de fixation, longueur 1131 mm, distance de forage 554 mm	•	•
RA 425-710 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 658 mm, distance de forage 637 mm		
RA 425-910 Poignée courte en inox, 2 points de fixation, longueur 810 mm, distance de forage 787 mm		
Divers		
RA 430-100 Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite		
RA 448-220 Bac à glaçons, petit		
ET 625-365 Filtre d'air à charbon actif (pièce détachée)	•	•



Cave à vin

RW 466-304

Cave à vin

RW 414-304

RA 421-610

RA 421-110

RA 428-610

RA 428-110

•

•

RA 464-611

RA 464-111

RA 491-661

RA 491-161

RA 492-660

RA 492-160

RA 493-060

RA 493-060

•

•

•

•

•

•



Combiné réfrigérateur-congélateur avec compartiment fraîcheur
70 cm de large, 200 cm de haut
Pose libre

RB 292-311 € 2.925,-*
Inox revêtu de verre.

Disponible jusqu'en juin 2018.

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
1 plateau pour baies.
2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 plat-tiroir en verre.
1 bac à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RB 292-311

- 4 zones de température dont 1 zone fraîcheur
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Casiers revêtus d'aluminium dans la contre-porte
- Volume net 395 L

Commande

Affichage digital et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Filtre à charbon actif.
Dessus et parois latérales en inox.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 267 L.
Technique No-Frost avec réfrigération accélérée.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, dont trois réglables en hauteur.
Éclairage intérieur très lumineux avec éléments d'éclairage non éblouissants intégrés.
1 large casier dans la contre-porte, pour bouteilles.
5 casiers dans la contre-porte.

Zone de fraîcheur

Volume net 36 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
1 tiroir à légumes sur toute la largeur à taux d'humidité très élevé et volume net de 24 litres, réglable manuellement.
1 tiroir zone fraîcheur sur toute la largeur.

Compartiment congélateur

Volume net 92 L.
Technique No-Frost avec congélation accélérée.
Température réglable de -16 à -24°C.
Congélateur 4 étoiles.
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.
Capacité de congélation 15 kg en 24 h.
Autonomie de 16 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation.

Données sur la consommation

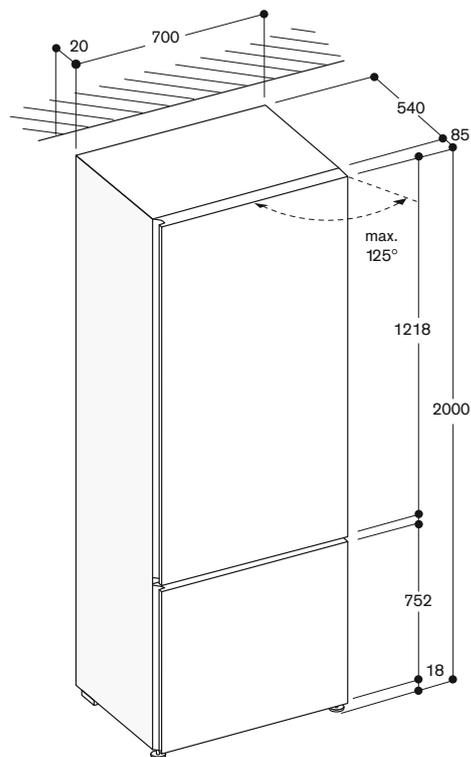
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 284 kWh/an.
Niveau sonore: 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières à droite, réversibles.
Il est nécessaire de laisser un espace de 20 mm à l'arrière de l'appareil.
Angle d'ouverture de porte de 125°, peut être fixé à 90°.
Côté latéral (côté charnières), il faut laisser:
90 mm d'espace lors d'une ouverture de porte de 90°.
400 mm d'espace lors d'une ouverture de porte de 125°.
Du côté de la poignée il est nécessaire de prévoir un espace de 65 mm.
Lorsqu'il est intégré dans une niche, la face avant de l'appareil doit dépasser de 15 mm. Alternativement, un panneau intermédiaire peut être placé du côté des charnières, s'arrêtant à 15 mm de l'avant de l'appareil et d'une largeur d'au moins 30 mm.
Pieds avant réglables en hauteur, roulettes à l'arrière.

Données de raccordement

Puissance totale: 150 W.
Câble électrique: 2,4 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RB 289-203 € 2.725,-*

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 plat-tiroir en verre.
1 bac à glaçons.
1 plat inox Gastronorm GN 1/3,
non perforé.
1 couvercle Gastronorm en inox GN 1/3.

Accessoires en option

GN 114-130	€	60,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 1/3 40 mm de profondeur, 1,5 L.		
GN 114-230	€	70,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 2/3 40 mm de profondeur, 3 L.		
GN 144-130	€	100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.		
GN 144-230	€	110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.		
GN 410-130	€	40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 1/3 pour plat inox Gastronorm.		
GN 410-230	€	50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 2/3 pour plat inox Gastronorm.		
RA 430-100	€	40,-*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.		

RB 289-203

- Concept d'utilisation unique :
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur : tablette étagée en aluminium, tablette en verre de profondeur maximale et dispositifs intégrés pour divers récipients
 - Accès facile et ergonomique : tiroirs et tablettes en verre, entièrement extractibles
 - Visibilité intérieure optimale : concept d'éclairage bien pensé, tablettes en verre et en matériel transparent
 - Préparer, cuisiner et conserver efficacement grâce aux appareils Gaggenau : intégration des plats Gastronorm
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 245 L, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0°C incl.
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Affichage et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartment réfrigérateur

Volume net 128 L.
Réfrigération accélérée.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont deux entièrement extractibles et une réglable en hauteur.
Support en acier résistant, escamotable, pour 4 bouteilles.
Aménagement complémentaire pour le placement d'un plateau en verre.
1 large casier revêtu d'aluminium pour grandes bouteilles dans la contre-porte avec un calle-bouteille mobile.
1 casier revêtu d'aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur très lumineux mais pas éblouissant (LED), encastré latéralement.
Tablette étagée en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
Combinaisons possibles :
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.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C, entièrement extractible.
Idéal pour viandes, poissons en volailles.

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C entièrement extractible, avec taux d'humidité optimal.
Idéal pour fruits et légumes.
Filtre à charbon actif.
Volume net 56 L.

Compartment congélateur

Volume net 61 L.
Technique No-Frost avec congélation accélérée.
Refroidissement dynamique.
Température réglable de -16 à -24°C.
Compartment 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 un extra grand.

Données sur la consommation

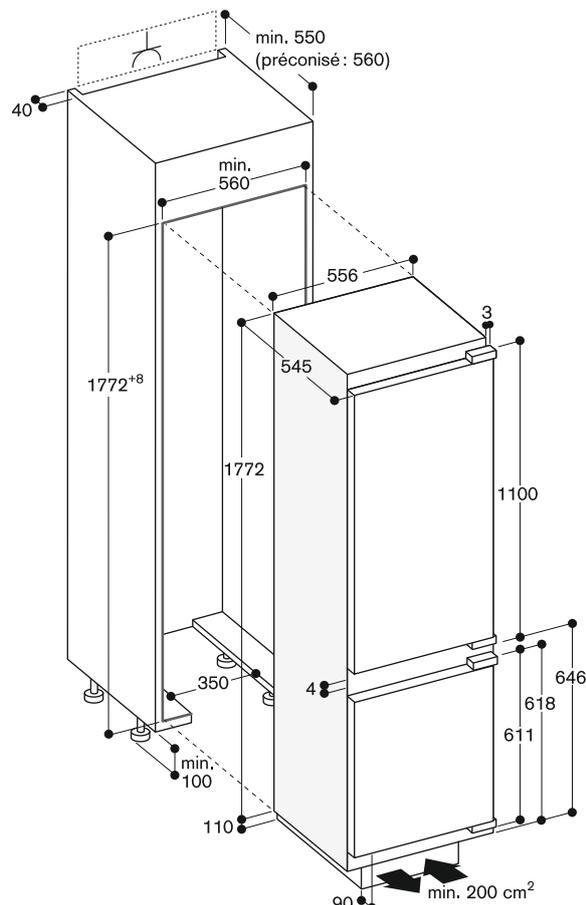
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 236 kWh/an.
Niveau sonore : 41 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine : porte supérieure 22 kg, porte inférieure 22 kg.
Espace nécessaire entre les façades de meuble 4 mm.

Données de raccordement

Puissance totale : 120 W.
Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RB 287-203 € 2.675,-*

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 plat-tiroir en verre.
1 bac à glaçons.
1 plat inox Gastronorm GN 1/3, non perforé.
1 couvercle Gastronorm en inox GN 1/3.

Accessoires en option

GN 114-130 € 60,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 1/3
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 70,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 2/3
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 144-130 € 100,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN 1/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 144-230 € 110,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN 2/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 410-130 € 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 1/3
pour plat inox Gastronorm.

GN 410-230 € 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 2/3
pour plat inox Gastronorm.

RA 430-100 € 40,-*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RB 287-203

- Concept d'utilisation unique :
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur : tablette étagée en aluminium, tablette en verre de profondeur maximale et dispositifs intégrés pour divers récipients
 - Accès facile et ergonomique : tiroirs et tablettes en verre, entièrement extractibles
 - Visibilité intérieure optimale : concept d'éclairage bien pensé, tablettes en verre et en matériel transparent
 - Préparer, cuisiner et conserver efficacement grâce aux appareils Gaggenau : intégration des plats Gastronorm
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 259 L, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Affichage et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartment réfrigérateur

Volume net 186 L.
Réfrigération accélérée.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont deux réglables en hauteur et une entièrement extractible.
Support en acier résistant, escamotable, pour 4 bouteilles.
Aménagement complémentaire pour le placement d'un plateau en verre.
1 large casier revêtu d'aluminium pour grandes bouteilles dans la contre-porte avec un calle-bouteille mobile.
2 casiers revêtus d'aluminium dans la contre-porte.
1 bac à légumes.
Eclairage intérieur très lumineux mais pas éblouissant (LED), encastré latéralement.
Tablette étagée en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.
Combinaisons possibles :
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.

Compartment congélateur

Volume net 72 L.
Technique No-Frost avec congélation accélérée.
Température réglable de -16 à -24°C.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 15 kg en 24 h.
Autonomie de 25 h en cas de coupure de courant.
3 tiroirs de congélation, dont un extra grand volume.

Données sur la consommation

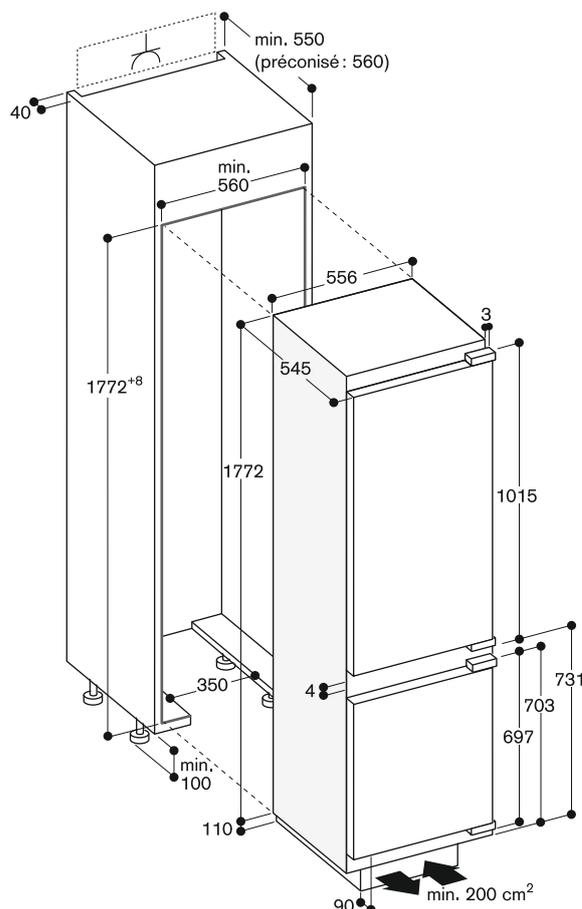
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 237 kWh/an.
Niveau sonore : 39 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. autorisé des portes du meuble de cuisine :
- porte supérieure 22 kg
- porte inférieure 22 kg.
Espace nécessaire entre les façades de meuble 4 mm.

Données de raccordement

Puissance totale : 120 W.
Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RT 289-203 € 2.825,-*

Accessoires compris

2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 plat-tiroir en verre.
1 bac à glaçons.
1 plat inox Gastronorm GN 1/3,
non perforé.
1 couvercle Gastronorm en inox GN 1/3.

Accessoires en option

GN 114-130	€	60,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 1/3 40 mm de profondeur, 1,5 L.		
GN 114-230	€	70,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 2/3 40 mm de profondeur, 3 L.		
GN 144-130	€	100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 L.		
GN 144-230	€	110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 L.		
GN 410-130	€	40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 1/3 pour plat inox Gastronorm.		
GN 410-230	€	50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 2/3 pour plat inox Gastronorm.		
RA 430-100	€	40,-*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.		

RT 289-203

- Concept d'utilisation unique :
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur : tablette étagée en aluminium, tablette en verre de profondeur maximale et dispositifs intégrés pour divers récipients
 - Accès facile et ergonomique : tiroirs et tablettes en verre, entièrement extractibles
 - Visibilité intérieure optimale : concept d'éclairage bien pensé, tablettes en verre et en matériel transparent
 - Préparer, cuisiner et conserver efficacement grâce aux appareils Gagganau : intégration des plats Gastronorm
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 284 L, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0°C incl.
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Affichage et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartment congélateur

Volume net 27 L.
Congélation accélérée.
Température de conservation à partir de -18°C et moins.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
Autonomie de 14 h en cas de coupure de courant.
2 tablettes dont une en verre de sécurité, amovible.

Compartment réfrigérateur

Volume net 180 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
1 tablette en verre de sécurité de profondeur maximale, entièrement extractible.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 1 réglable en hauteur et 2 entièrement extractibles.
Support en acier résistant, escamotable, pour 4 bouteilles.
Aménagement complémentaire pour le placement d'un plateau en verre.
1 large casier revêtu d'aluminium pour grandes bouteilles dans la contre-porte avec un calle-bouteille mobile.
3 casiers revêtus d'aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur très lumineux mais pas éblouissant (LED), encastré latéralement.

Tablette étagée en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.

Combinaisons possibles :

- 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.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C, entièrement extractibles.
Idéal pour viandes, poissons en volailles.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C entièrement extractible, avec taux d'humidité optimal.
Idéal pour fruits et légumes.
Filtre à charbon actif.
Volume net 77 L.

Données sur la consommation

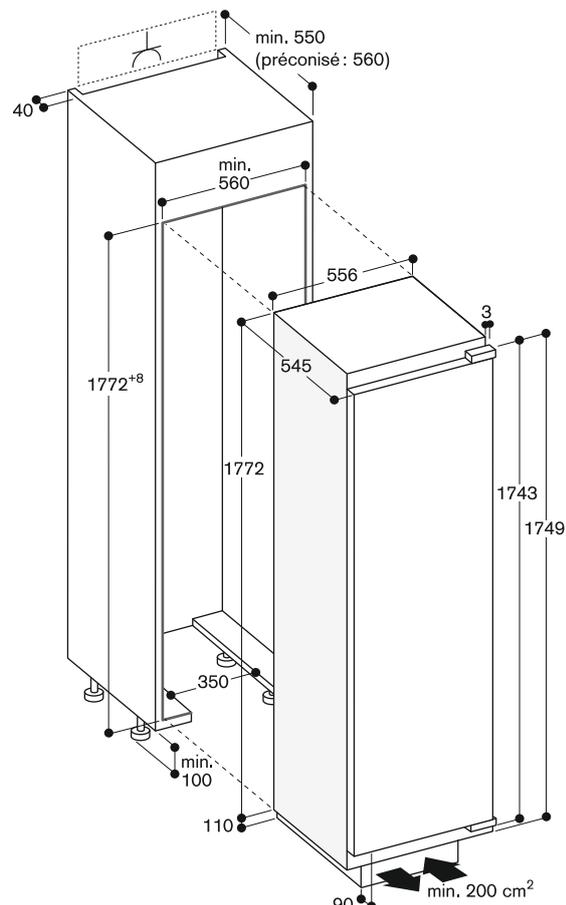
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 229 kWh/an.
Niveau sonore : 39 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 120 W.
Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Réfrigérateur Vario Série 200
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RC 289-203 € 2.900,-*

Accessoires compris

2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 plat-tiroir en verre.
1 plat inox Gastronorm GN 1/3,
non perforé.
1 couvercle Gastronorm en inox GN 1/3.

Accessoires en option

GN 114-130 € 60,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 1/3
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 114-230 € 70,-*
Plat inox Gastronorm non perforé GN 2/3
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 144-130 € 100,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN 1/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 1,5 L.

GN 144-230 € 110,-*
Plat Gastronorm, couche
antiadhésive, GN 2/3, non perforé,
40 mm de profondeur, 3 L.

GN 410-130 € 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 1/3
pour plat inox Gastronorm.

GN 410-230 € 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 2/3
pour plat inox Gastronorm.

RA 430-100 € 40,-*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RC 289-203

- Concept d'utilisation unique :
 - Utilisation optimale de l'espace intérieur : tablette étagée en aluminium, tablette en verre de profondeur maximale et dispositifs intégrés pour divers récipients
 - Accès facile et ergonomique : tiroirs et tablettes en verre, entièrement extractibles
 - Visibilité intérieure optimale : concept d'éclairage bien pensé, tablettes en verre et en matériel transparent
 - Préparer, cuisiner et conserver efficacement grâce aux appareils Gaggenau : intégration des plats Gastronorm
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 302 L, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 3 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0°C incl.
- Combinaison Side-by-Side possible avec le congélateur RF 287
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Système télescopique complètement extractible avec conduit souple et système de fermeture amortie pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

Commande

Affichage et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartment réfrigérateur

Volume net 225 L.
Réfrigération accélérée.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
2 tablettes en verre de sécurité de profondeur maximale, entièrement extractibles.
4 tablettes en verre de sécurité, dont deux entièrement extractibles et deux réglables en hauteur.
Support en acier résistant, escamotable, pour 4 bouteilles.
Aménagement complémentaire pour le placement d'un plateau en verre.
1 large casier revêtu d'aluminium pour grandes bouteilles dans la contre-porte avec un calle-bouteille mobile.
2 casiers revêtus d'aluminium dans la contre-porte.
Éclairage intérieur très lumineux mais pas éblouissant (LED), encastré latéralement.
Tablette étagée en aluminium pour utilisation ergonomique de l'espace et stockage d'éléments GN.

Combinaisons possibles :

- 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.

Compartment fraîcheur proche de 0°C

2 tiroirs fraîcheur proche de 0°C, entièrement extractibles.
Idéal pour viandes, poissons en volailles.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C entièrement extractible, avec taux d'humidité optimal.
Idéal pour fruits et légumes.
Filtre à charbon actif.
Volume net 77 L.

Données sur la consommation

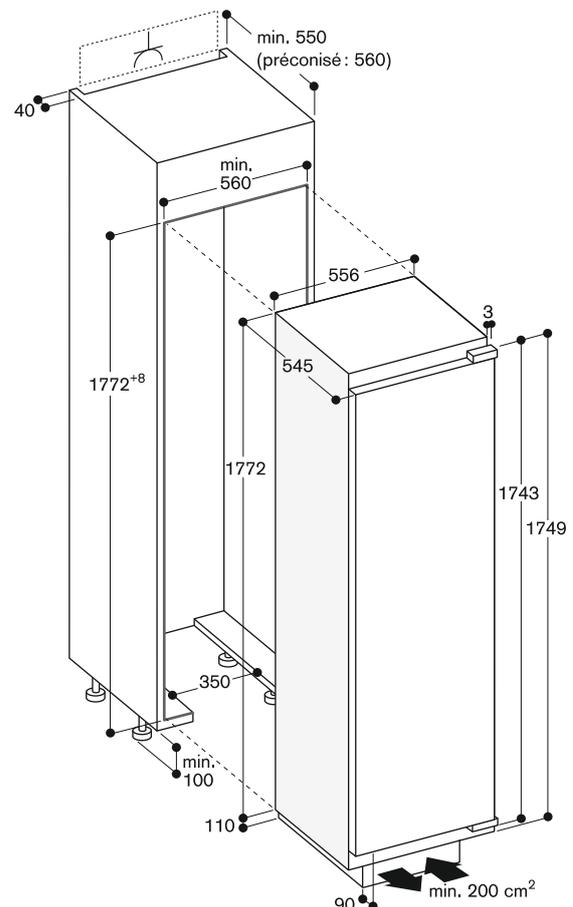
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 133 kWh/an.
Niveau sonore : 39 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 22 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 120 W.
Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Congélateur Vario Série 200
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RF 287-202 € 2.400,-*

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
1 bac à glaçons.

RF 287-202

- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 212 L, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et amovibles
- Combinaison Side-by-Side possible avec le réfrigérateur RC 289
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Affichage et contrôle électronique de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartment congélateur

Technique No-Frost avec congélation accélérée.
Température réglable de -16 à -24°C.
Congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 24 kg en 24 h.
Autonomie de 11 h en cas de coupure de courant.
5 tiroirs de congélation dont un extra grand.
4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.
2 tablettes en verre de sécurité avec 1 clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Données sur la consommation

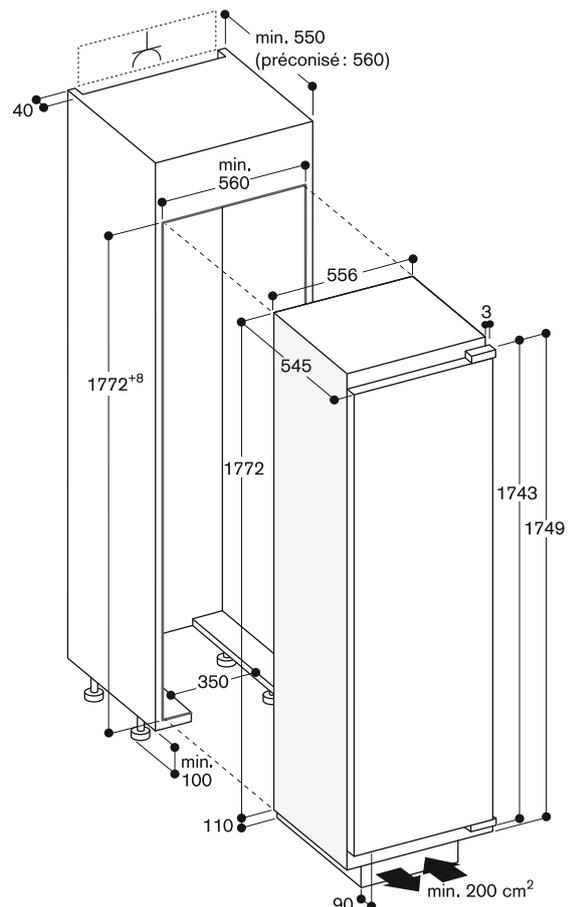
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 242 kWh/an.
Niveau sonore: 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Retrait de plinthe de 90 mm.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine 30 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 120 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
Vario Série 200
avec zone fraîcheur
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm

RB 282-204 € 1.770,-*

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 bac à glaçons.

Accessoires en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RB 282-204 **NEW**

- 3 zones de température dont un tiroir zone fraîcheur avec humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- 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
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Volume net 270 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Compartiment réfrigérateur

Réfrigération rapide.

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.

Température réglable de +2 à +8°C.
5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.

Support pour 4 bouteilles de vin ou champagne, peut être entièrement replié.
1 grand balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles avec support de bouteille flexible.

4 balconnets avec profil en aluminium.
Éclairage intérieur très lumineux (LED) avec des éléments d'éclairage anti-éblouissants intégrés latéralement.
Volume net 209 L.

Zone fraîcheur

1 tiroir zone fraîcheur sur toute la largeur.
Humidité réglable manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Super congélation rapide.

Température réglable de -16 à -24°C.

Compartiment congélateur 4 étoiles.

Aide de 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.

1 tablette en verre de sécurité.

Volume net 61 L.

Données de consommation

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

Consommation d'énergie 225 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.

Charnières à droite, réversibles.

Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.

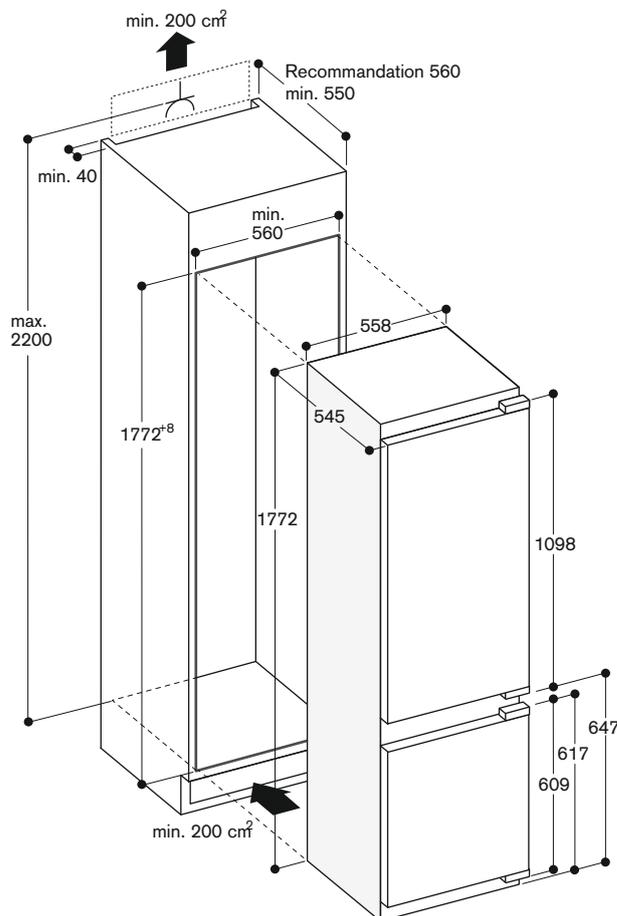
Poids max. panneau de porte :

- Porte supérieure : 14 kg.
- Porte inférieure : 19 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 90 W.

Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
avec zone fraîcheur
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,5 cm

RT 282-203 € 1.575,-*
Intérieur couleur aluminium.

Accessoires compris

2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RT 282-203

- 3 zones de températures dont zone fraîcheur
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 286 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 252 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2 à +8°C.
4 clayettes en verre de sécurité, dont une complètement extractible et 4 réglables en hauteur.
1 tablette.
Support en acier résistant, escamotable pour 4 bouteilles.
1 large balconnet revêtu d'aluminium, pour grandes bouteilles, dans la contre-porte.
1 bac à légumes.
Éclairage intérieur très lumineux (LED), avec des éléments d'éclairage anti-éblouissants intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.

Compartiment congélateur

Volume net 34 L.
Super congélation rapide.
Température de conservation : -18°C et plus froid.
Congélateur quatre étoiles.
Capacité de congélation 3 kg en 24 h.
Autonomie de 22 h en cas de coupure de courant.

Données sur la consommation

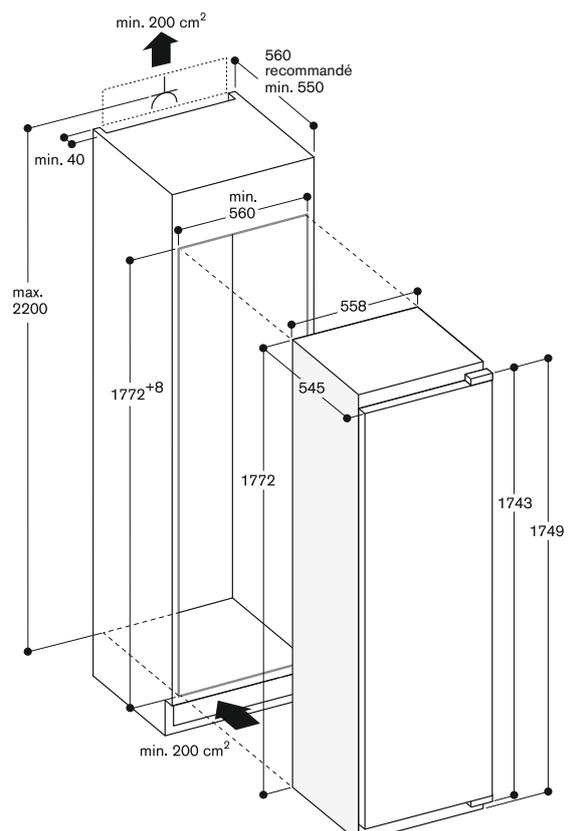
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie : 209 kWh/an.
Niveau sonore : 36 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids maximum du panneau de porte 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale : 90 W.
Câble électrique : 2,3 m avec fiche.





Congélateur
Entièrement intégrable
Largeur de niche 56 cm
Hauteur de niche 177,5 cm

RF 282-303 € 1.800,-*

Accessoires compris

2 accumulateurs de froid.
1 bac à glaçons.

RF 282-303

- Volume net 211 L
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinaison possible avec le réfrigérateur RC 282 (Side-by-Side)
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Refroidissement dynamique.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Équipement

Technique No-Frost avec congélation rapide.
Température réglable de -16 à -24°C.
Compartment congélateur quatre 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 clapet avant transparent.
Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

Données de consommation

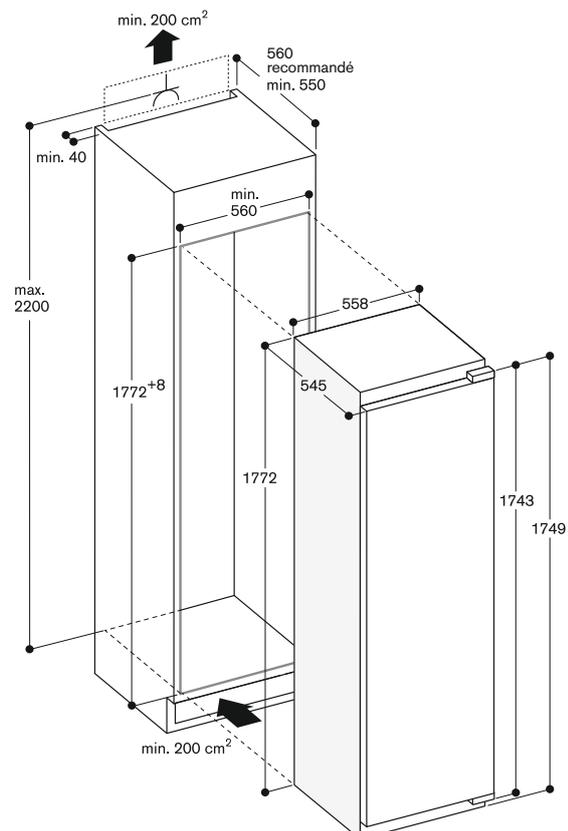
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie 243 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à gauche, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids maximal de la porte 30 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 120 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 140 cm

RT 242-203 € 1.475,-*

Accessoires compris

2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RT 242-203

- 3 zones de températures dont 1 zone fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 204 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment congélateur

Volume net 15 L.
Super congélation rapide.
Température de conservation : -18°C et plus froid.
Congélateur quatre étoiles.
Capacité de congélation 2,5 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 130 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +3°C à +8°C.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 3 réglables en hauteur.
1 clayette intégrée.
Support pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, peut être entièrement replié.
1 large balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles, avec fixateur de bouteille réglable.
3 balconnets avec profils en aluminium.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissements intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Idéal pour viandes, poissons et volailles.
Volume net 59 L.

Données sur la consommation

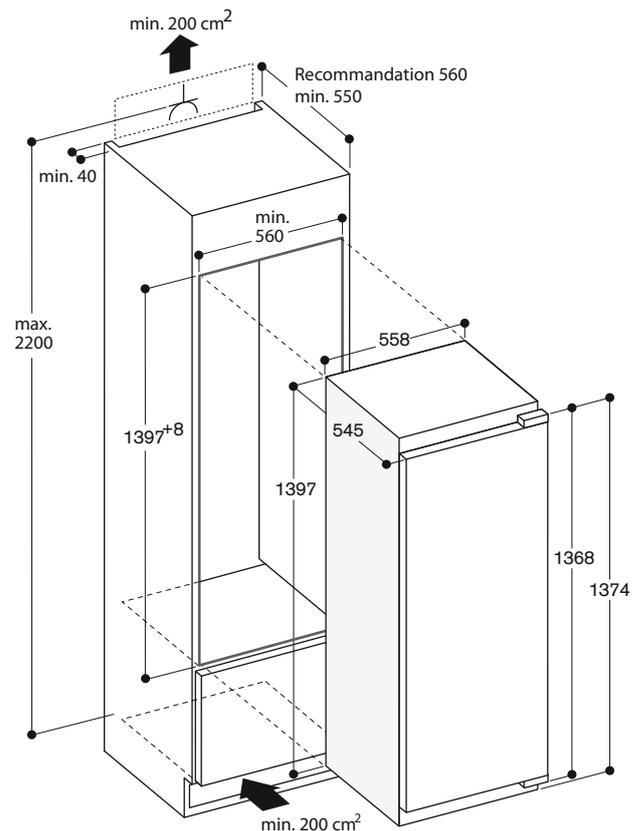
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 196 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Réfrigérateur
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 140 cm

RC 242-203 € 1.525,*

Accessoires compris

2 bacs à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RC 242-203

- 2 zones de températures dont 1 zone fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 222 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 163 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
1 clayette intégrée.
Support pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, peut être entièrement replié.
1 large balconet avec profil en aluminium pour bouteilles, avec fixateur de bouteille réglable.
3 balconets avec profils en aluminium.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissements intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement. Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Idéal pour viandes, poissons et volailles.
Volume net 59 L.

Données sur la consommation

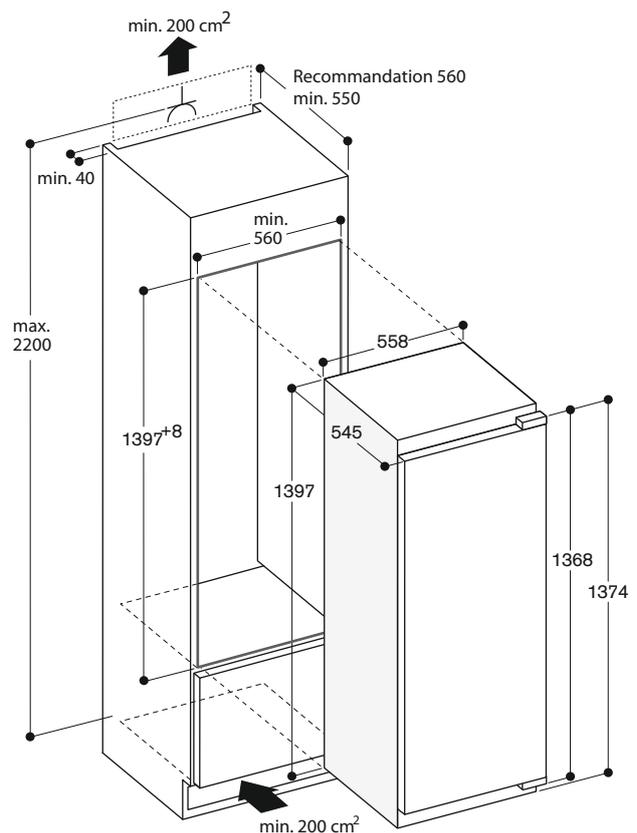
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 124 kWh/an.
Niveau sonore: 37 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm

RT 222-102 € 1.350,*

Accessoires compris

2 casiers à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RT 222-102

- 3 zones de températures, zone fraîcheur proche de 0°C
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 169 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment congélateur

Volume net 15 L.
Super congélation rapide.
Température de conservation: -18°C et plus froid.
Congélateur quatre étoiles.
Capacité de congélation 2,5 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 95 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2 à +8°C.
2 clayettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 2 réglables en hauteur.
1 tablette.
Support en acier résistant, escamotable pour 4 bouteilles.
1 grand balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles avec support de bouteille flexible.
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.
Éclairage intérieur très lumineux (LED) avec éléments d'éclairage non éblouissants intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Idéal pour viandes, poissons et volailles.
Volume net 59 L.

Données sur la consommation

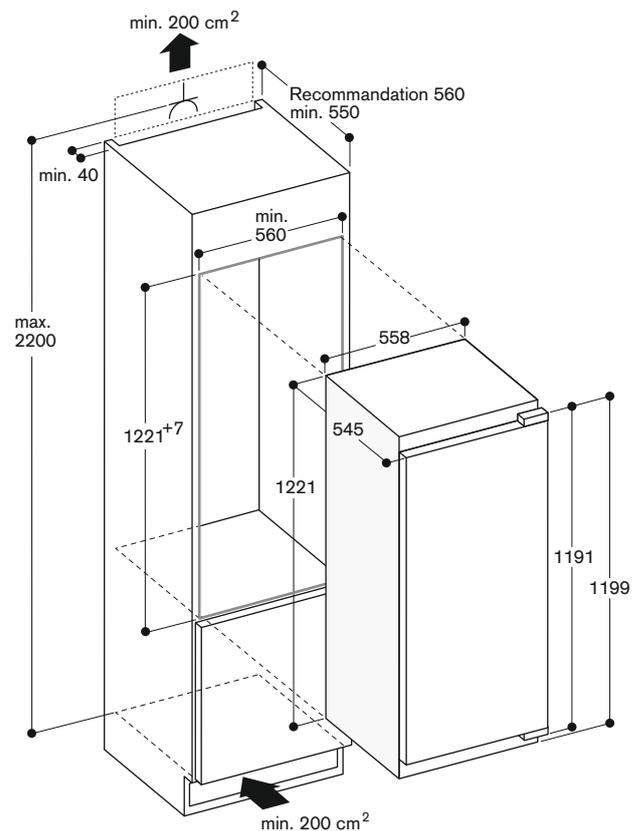
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 184 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids maximum du panneau de porte 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Réfrigérateur avec zone fraîcheur proche de 0°C
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm

RC 222-101 € 1.400,-*

Accessoires compris

2 casiers à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,-*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RC 222-101

- 2 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0° C incl.
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 187 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 128 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2 à +8°C.
4 clayettes en verre de sécurité, dont une complètement extractible et 4 réglables en hauteur.
1 tablette.
Support en acier résistant, escamotable pour 4 bouteilles.
1 grand balconnet avec profil en aluminium pour bouteilles avec support de bouteille flexible.
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.
Eclairage intérieur très lumineux (LED) avec éléments d'éclairage non éblouissants intégrés latéralement.

Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement. Idéal pour fruits et légumes.
1 tiroir fraîcheur proche de 0°C sur toute la largeur.
Idéal pour viandes, poissons et volailles.
Volume net 59 L.

Données sur la consommation

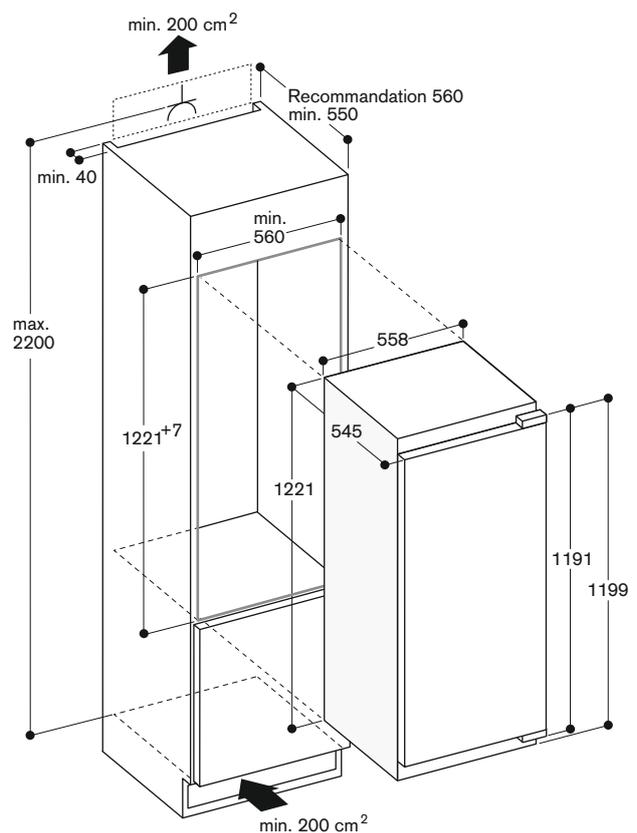
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 120 kWh/an.
Niveau sonore: 37 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids maximum du panneau de porte 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
avec zone fraîcheur
Entièrement intégrable
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm

RT 222-203 € 1.100,*

Accessoires compris

2 casiers à œufs.
1 étagère à vin et à champagne.
1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RT 222-203

- 3 zones de température dont un tiroir fraîcheur avec taux d'humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 195 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Affichage et contrôle électroniques de la température.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment congélateur

Volume net 15 L.
Super congélation rapide.
Température de conservation à partir de -18°C et moins.
Compartiment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2,4 kg en 24 h.
Autonomie de 13 h en cas de coupure de courant.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 180 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2°C à +8°C.
5 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 4 réglables en hauteur.
Support pour 4 bouteilles de vin ou de champagne, peut être entièrement replié.
1 large balconet avec profil en aluminium pour bouteilles, avec fixateur de bouteille réglable.
3 balconets avec profils en aluminium.
1 bac à légumes.
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissements intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.

Données sur la consommation

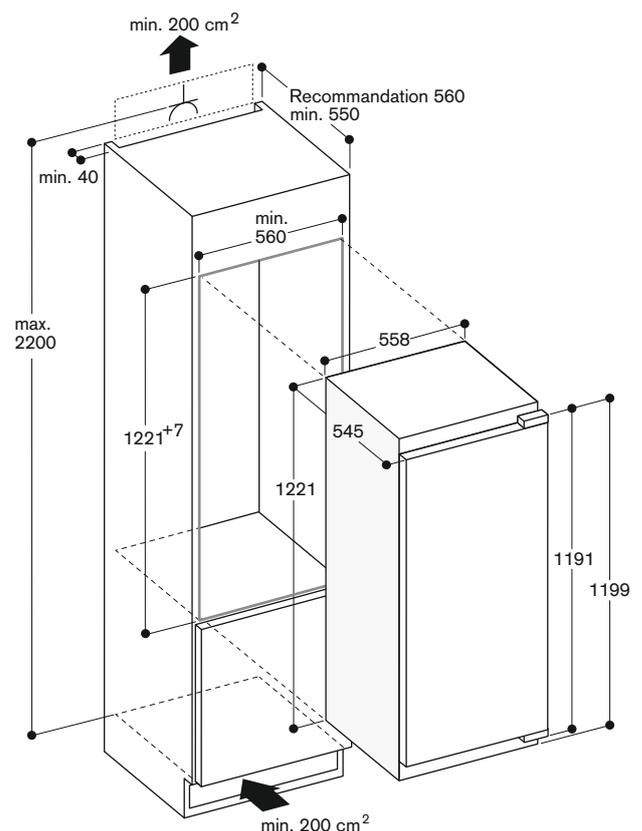
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 172 kWh/an.
Niveau sonore: 37 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Réfrigérateur avec zone fraîcheur
Entièrement intégrable
Avec zone fraîcheur proche de 0°C
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122,5 cm

RC 222-203 € 1.150,*

Accessoires compris

2 casiers à œufs.
1 support à bouteilles.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle transparent, anthracite.

RC 222-203

- 2 zones de température dont un tiroir fraîcheur avec taux d'humidité réglable manuellement
- Tablettes en verre sécurité, réglables en hauteur
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Volume net 211 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Compartiment réfrigérateur

Volume net 211 litres.
Réfrigération rapide.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Température réglable de +2 à +8°C.
6 tablettes en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 5 réglables en hauteur.
Support en acier résistant, escamotable pour 4 bouteilles.
1 large balconnet revêtu d'aluminium, pour grandes bouteilles, dans la contre-porte.
3 balconnets de contreporte profilés aluminium.
1 bac à légumes.
Éclairage intérieur très lumineux (LED), avec des éléments d'éclairage anti-éblouissants intégrés latéralement.

Zone fraîcheur

1 tiroir fraîcheur sur toute la largeur.
Humidité peut être réglée manuellement.
Idéal pour fruits et légumes.

Données de consommation

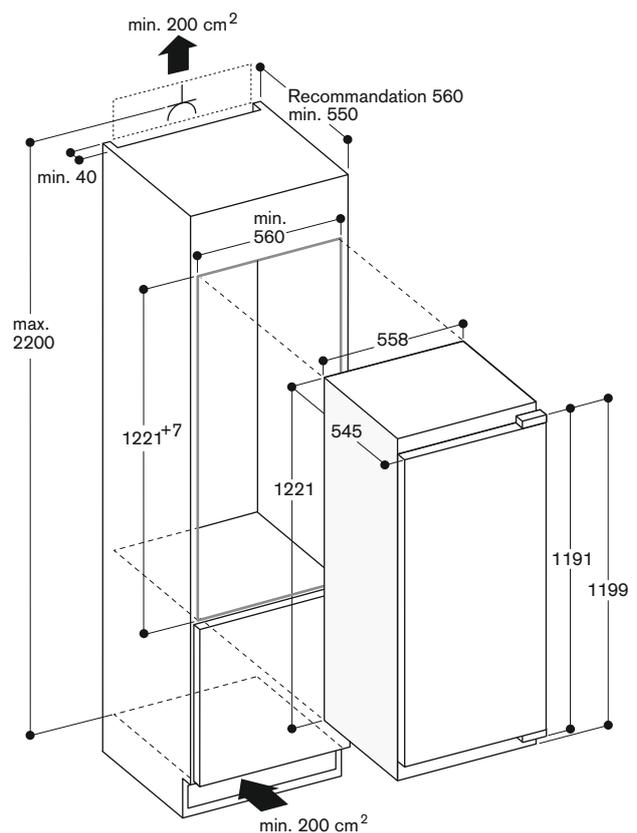
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie 105 kWh/an.
Niveau sonore 33 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Combiné réfrigérateur-congélateur
Entièrement intégrable, sous-
encastrable
Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm

RT 200-202 € 1.100,*

Accessoires compris

1 casier à œufs.
1 petit plateau à glaçons.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RT 200-202

- Volume net 123 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Compartment congélateur

Volume net 15 L.
Température de conservation à partir de -18°C et moins.
Compartment congélateur 4 étoiles.
Capacité de congélation 2 kg en 24 h.
Autonomie de 10 h en cas de coupure de courant.

Compartment réfrigérateur

Volume net 108 L.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
2 tablettes en verre de sécurité réglables en hauteur, dont 1 amovible.
1 tiroir télescopique.
1 grand bac à légumes profond.
1 large casier dans la contre-porte, pour grandes bouteilles.
2 casiers dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux.

Données sur la consommation

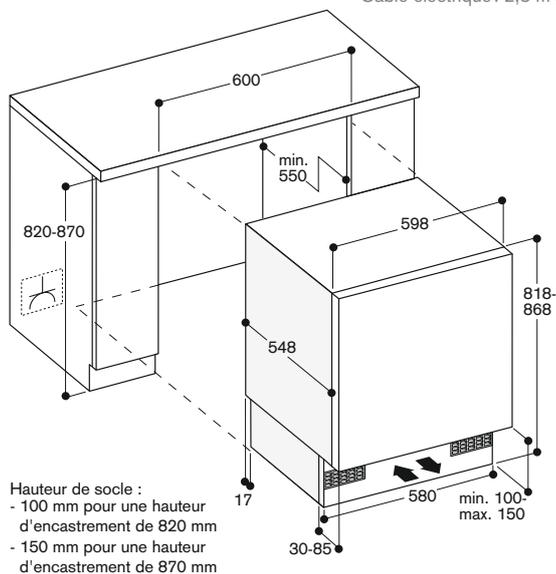
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 140 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.
Pieds réglables en hauteur:
hauteur 82 cm: 100 - 170 mm.
hauteur 87 cm: 150 - 220 mm.
Obligation d'installer une grille d'aération dans la plinte.
Prévoir la prise de raccordement en dehors de la niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.



Réfrigérateur
Entièrement intégrable, sous-
encastrable
Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm

RC 200-202 € 1.225,*

Accessoire compris

1 casier à œufs.

Accessoire en option

RA 430-100 € 40,*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.

RC 200-202

- Combinaison Side-by-Side possible avec le congélateur RF 200
- Volume net 137 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.

Équipement

Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.
1 tiroir télescopique.
1 grand bac à légumes profond.
1 large casier dans la contre-porte, pour grandes bouteilles.
2 casiers dans la contre-porte.
Éclairage intérieur lumineux.

Données sur la consommation

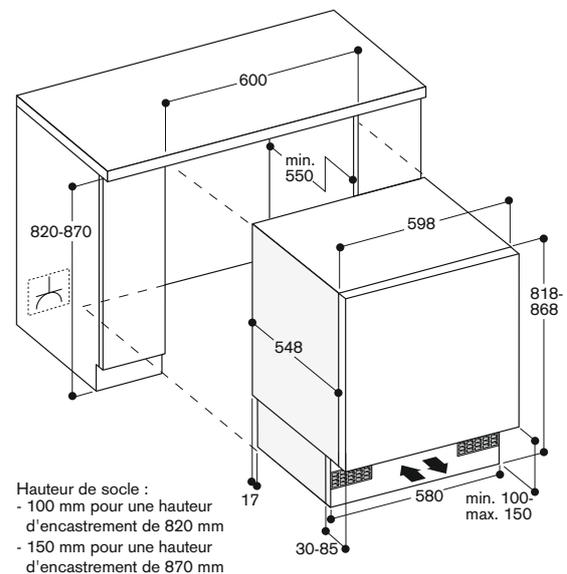
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 92 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.
Pieds réglables en hauteur:
hauteur 82 cm: 100 - 170 mm.
hauteur 87 cm: 150 - 220 mm.
Obligation d'installer une grille d'aération dans la plinte.
Prévoir la prise de raccordement en dehors de la niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.





Congélateur
Entièrement intégrable, sous-
encastrable
Largeur de la niche 60 cm
Hauteur de la niche 82 cm

RF 200-202 € 1.075,-*

Accessoires compris

1 petit plateau à glaçons.
2 accumulateurs de froid.

RF 200-202

- Combinaison Side-by-Side possible avec le réfrigérateur RC 200
- Volume net 98 L
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort

Caractéristiques techniques

Système de fermeture amortie, intégré dans la charnière, à partir d'un angle d'ouverture de porte de 20°.
Alarme lors d'un dysfonctionnement.

Compartiment congélateur

Congélation accélérée.
Plage de la température réglable.
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.

Données sur la consommation

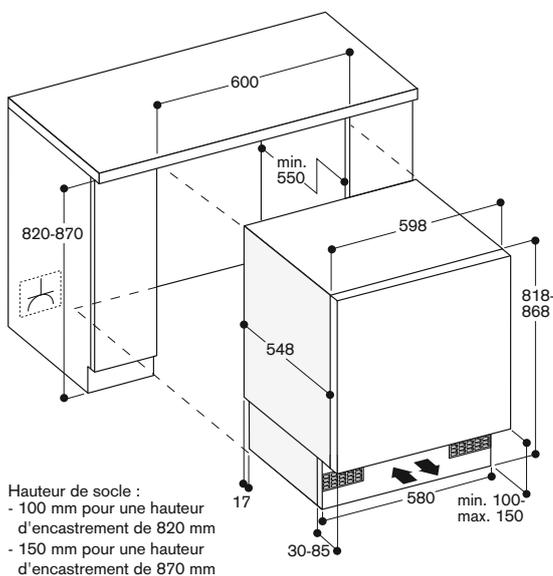
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
Consommation d'énergie: 184 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble de cuisine: 14 kg.
Pieds réglables en hauteur:
hauteur 82 cm: 100 - 170 mm.
hauteur 87 cm: 150 - 220 mm.
Obligation d'installer une grille d'aération dans la plinte.
Prévoir la prise de raccordement en dehors de la niche.

Données de raccordement

Puissance totale: 90 W.
Câble électrique: 2,3 m avec fiche.



Hauteur de socle :
- 100 mm pour une hauteur d'encastrement de 820 mm
- 150 mm pour une hauteur d'encastrement de 870 mm



Cave à vin Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm
Largeur de la niche 61 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 466-364	€	8.995,-*
Porte vitrée.		
RW 466-304	€	8.650,-*
Porte pleine.		

Accessoires d'installation

RA 420-010	€	175,-*
Serrure pour cave à vin.		
RA 421-610	€	885,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-611	€	885,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-612	€	885,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-610	€	885,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-611	€	885,-*
Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 460-013	€	345,-*
Élément chauffant latéral 230 V. Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.		

RW 466-3.4 NEW

- 3 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Clayettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 99/99 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Équipement

Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
12 clayettes à bouteilles :
- 9 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles.
Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Aménagement intérieur maximum 12 clayettes à bouteilles.
2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin.
Volume utile 366/366 L.

RA 460-020	€	150,-*
Élément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).		
RA 464-611	€	239,-*
Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 61 cm.		

Accessoires en option

RA 430-000	€	25,-*
Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.		
RA 492-660	€	285,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes. Pour appareils avec une largeur de 61 cm.		
RA 493-060	€	65,-*
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.		
RA 491-661	€	259,-*
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite. Pour appareils avec une largeur de 61 cm.		

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie : 171/171 kWh/an.
Niveau sonore : 42/42 dB (re 1 pW).

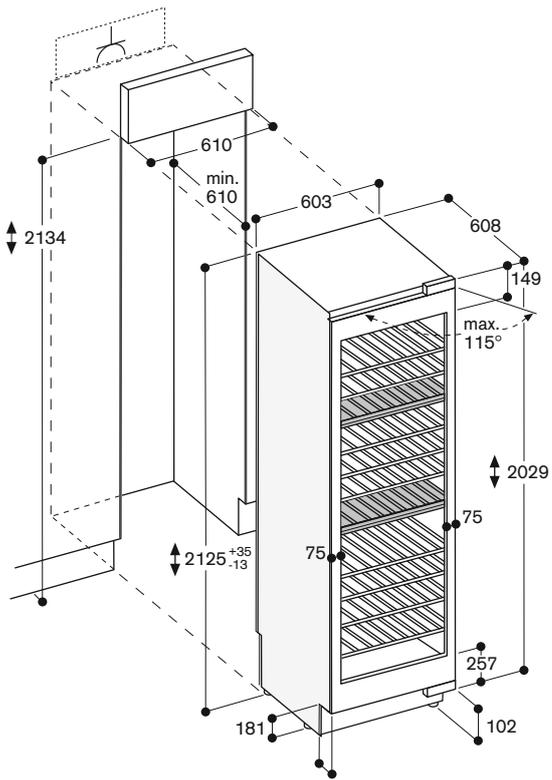
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 73/73 kg.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

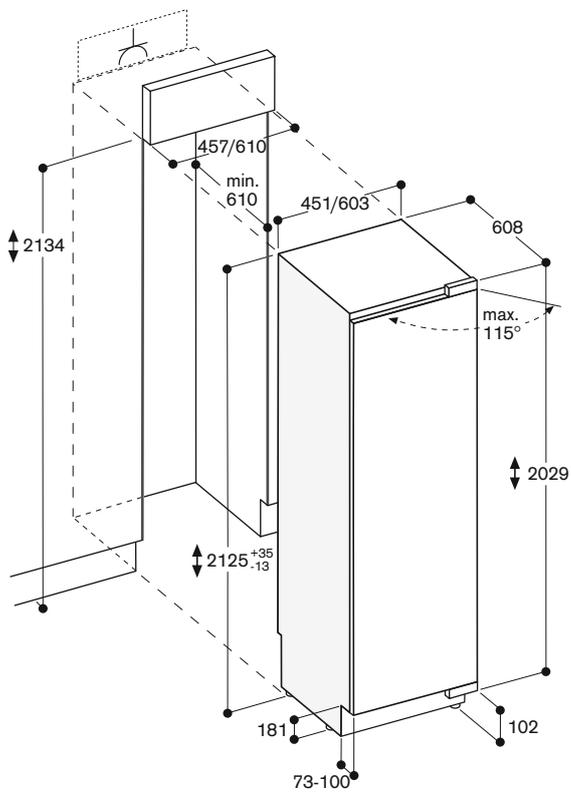
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 131/131 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.

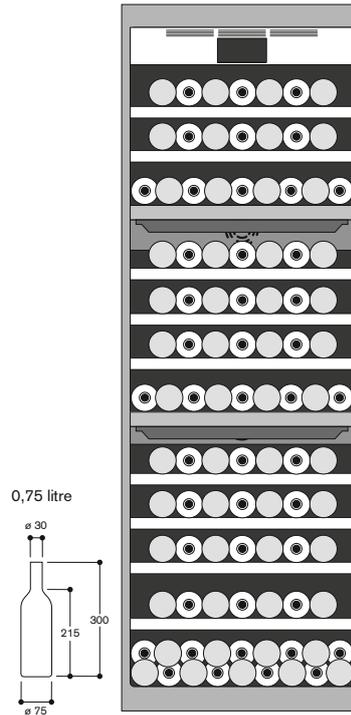


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles





Cave à vin Vario Série 400
Entièrement intégrable
Hauteur de la niche 213,4 cm
Largeur de la niche 45,7 cm

Charnières à droite, réversibles

RW 414-364	€	7.630,-*
Porte vitrée.		
RW 414-304	€	7.290,-*
Porte pleine.		

Accessoires d'installation

RA 420-010	€	175,-*
Serrure pour cave à vin.		
RA 421-110	€	590,-*
Porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-111	€	590,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à gauche, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 421-112	€	590,-*
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, charnières à droite, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 423-140	€	35,-*
Baguettes latérales de recouvrement, longues.		
RA 425-110	€	170,-*
Poignée en inox, longue, 3 points de fixation. 1131 mm de longueur, avec une distance de forage de 554 mm.		
RA 428-110	€	590,-*
Panneau de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 428-111	€	590,-*
Cadre de porte en inox, sans poignée. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.		
RA 460-013	€	345,-*
Elément chauffant latéral 230 V. Nécessaire lors d'une installation avec la poignée contre les charnières ou les charnières au centre. N'est pas nécessaire si l'espace entre les 2 appareils est supérieur à 160 mm.		

RW 414-3.4 NEW

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Intérieur inox
- Clayettes à bouteilles en chêne et aluminium massif anthracite, totalement extractibles
- Clayettes à bouteilles avec rails télescopiques cachés
- Spots LED anti-éblouissants avec éclairage blanc chaud
- 5 scénarios d'éclairage pré-réglés, à sélectionner via l'écran TFT
- Ouverture de porte assistée avec deux options :
 1. Fonction Push-to-open pour les revêtements de porte sans poignée
 2. Fonction Pull-to-open pour faciliter l'ouverture des portes avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations.
- Ecran tactile TFT
- Capacité 70/70 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Commande par écran TFT tactile.
Affichage texte clair.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
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.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Module WIFI intégré pour les services digitaux (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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Equipement

Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
12 clayettes à bouteilles :
- 10 entièrement extractibles
- 3 pour le stockage des bouteilles Magnum.
Aménagement intérieur flexible en rajoutant ou retirant des clayettes à bouteilles entièrement extractibles.
Dans un aménagement intérieur standard (12 clayettes à bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.
Aménagement intérieur maximum 13 clayettes à bouteilles.
2 spots LED brillants avec éclairage blanc chaud anti-éblouissant dans chaque zone.
5 scénarios d'éclairage différents pour une présentation individuelle du vin.
Volume utile 269/269 L.

RA 460-020	€	150,-*
Elément d'assemblage pour faces frontales divisées verticalement (pour un panneau à fleur).		
RA 464-111	€	189,-*
Grille d'aération en inox. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.		

Accessoires en option

RA 430-000	€	25,-*
Caches pour emplacements de vis. 8 pièces.		
RA 492-160	€	255,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne. Convient aux décanteurs et aux bouteilles ouvertes. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.		
RA 493-060	€	65,-*
Présentoir en chêne et aluminium massif anthracite pour la présentation d'une bouteille individuelle. 1 pièce.		
RA 491-161	€	259,-*
Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite. Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.		

Accessoires complémentaires

[Voir pages 312-315.](#)

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie : 167/167 kWh/an.
Niveau sonore : 42/42 dB (re 1 pW).

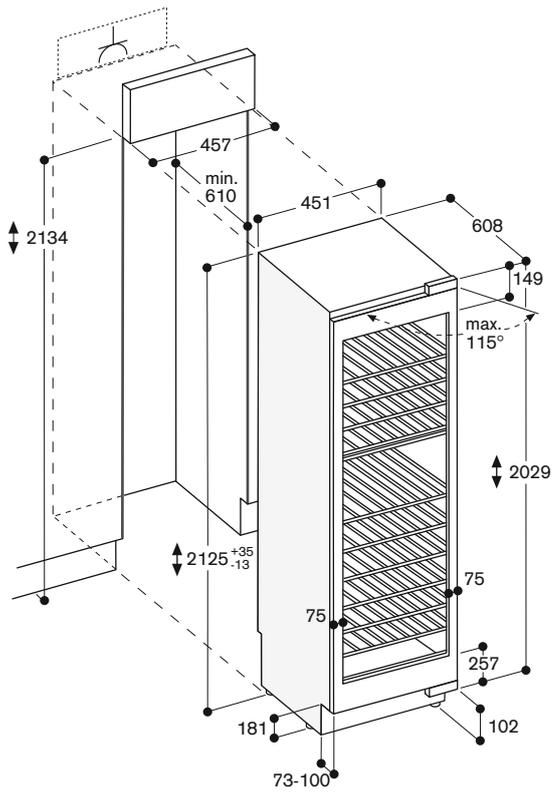
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. du panneau de la porte : 76/76 kg.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

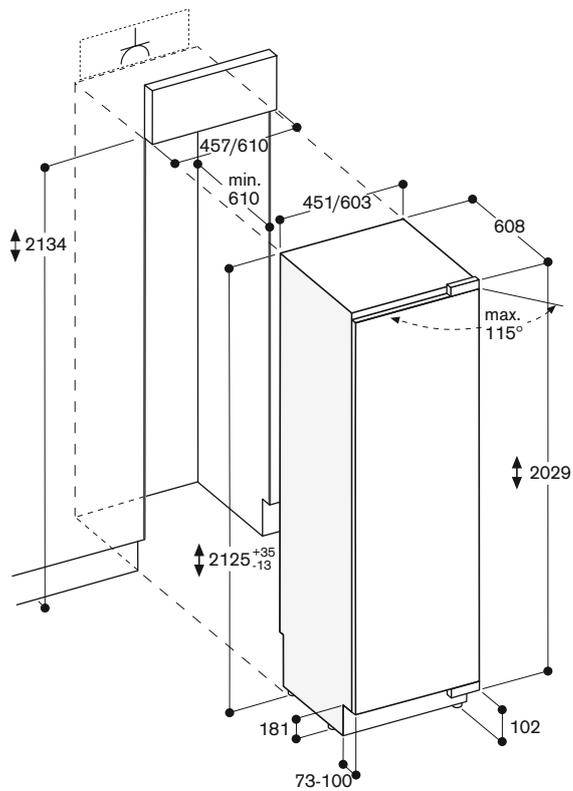
Consultez les précautions d'installations supplémentaires aux pages 304-311.

Données de raccordement

Puissance totale : 121/121 W.
Câble électrique : 3 m avec fiche.

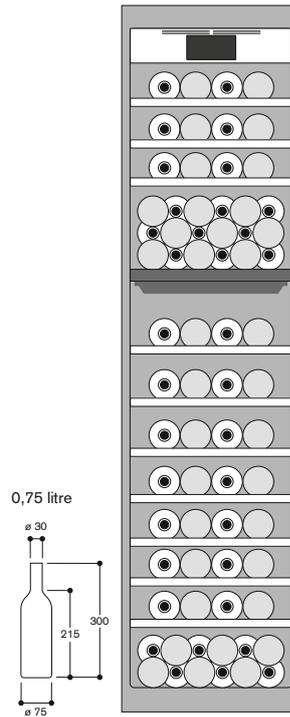


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles





Cave à vin Vario Série 200
Entièrement intégrable, porte vitrée
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 177,2 cm
Charnières à droite, réversibles

RW 282-260 € 5.300,-*

Accessoires en option

RA 050-220 € 35,-*
Filtre à charbon actif de remplacement
pour RW 404 et RW 402.

RW 282-260 NEW

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement.
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage individuel pour présentation
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 80 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Système de fermeture de la porte amortie intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Sécurité enfants.

Equipement

Volume utile 254 L.
Capacité 80 bouteilles standard de 0,75 L
Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
10 tablettes pour bouteilles, 8 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Données de consommation

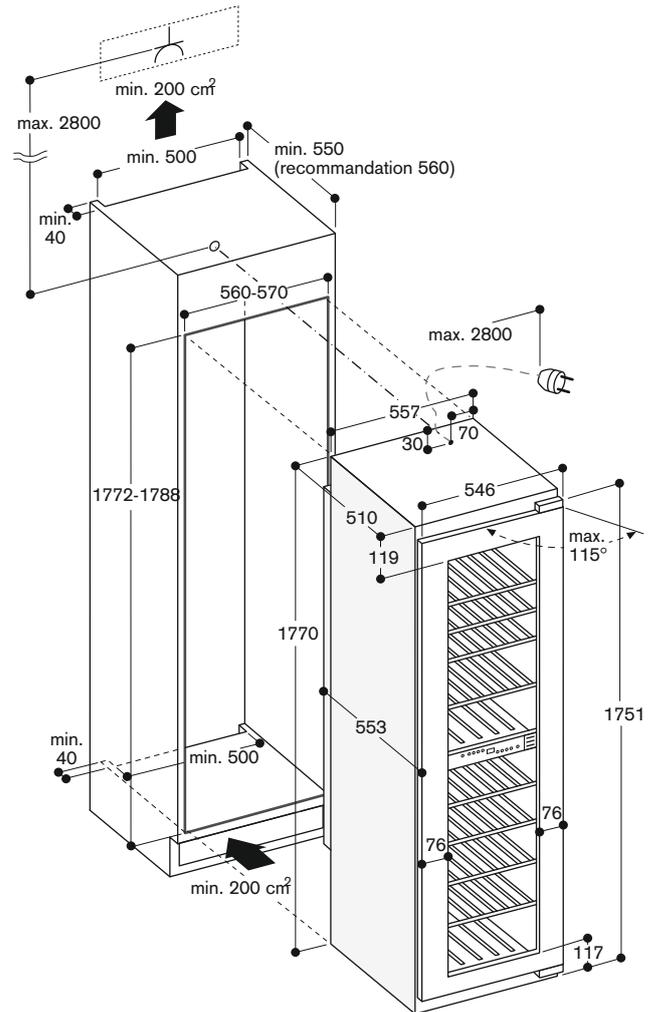
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie 163 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

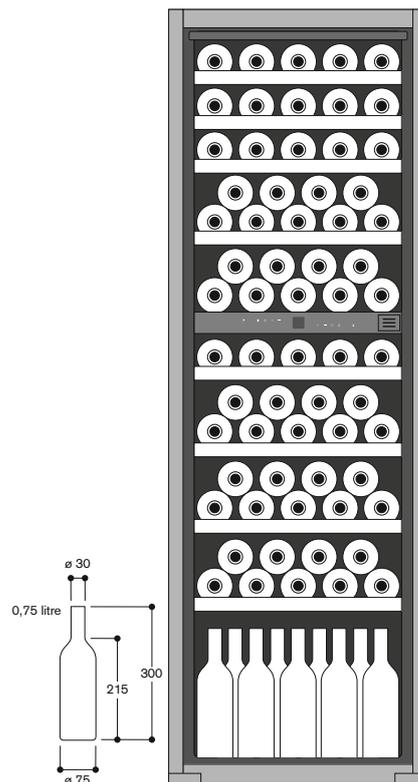
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble : 20 kg.
Épaisseur du panneau de la porte : min. 16 mm / max. 22 mm.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.
Lors de la combinaison d'une cave à vin avec des appareils de réfrigération autres qu'une seconde cave à vin, un élément chauffant doit être installé pour éviter la condensation. Sans élément chauffant il faut prévoir une distance minimale de 150 mm entre les appareils.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale : 130 W.
Câble électrique : 2,8 m avec fiche.



Entreposage des bouteilles





Cave à vin Vario Série 200
Entièrement intégrable, porte vitrée
Largeur de la niche 56 cm
Hauteur de la niche 122 cm
Charnières à droite, réversibles

RW 222-260 € 4.500,-*

Accessoires en option

RA 050-220 € 35,-*

Filtre à charbon actif de remplacement pour RW 404 et RW 402.

RW 222-260 **NEW**

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement.
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C.
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage individuel pour présentation
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles standard de 0,75 L

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Système de fermeture de la porte amortie intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones climatiques.
Protection anti-UV.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Sécurité enfants.

Equipement

Volume utile 158 litres.
Capacité 48 bouteilles standard de 0,75 L
Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
6 tablettes pour bouteilles, 4 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie 152 kWh/an.
Niveau sonore 36 dB (re 1 pW).

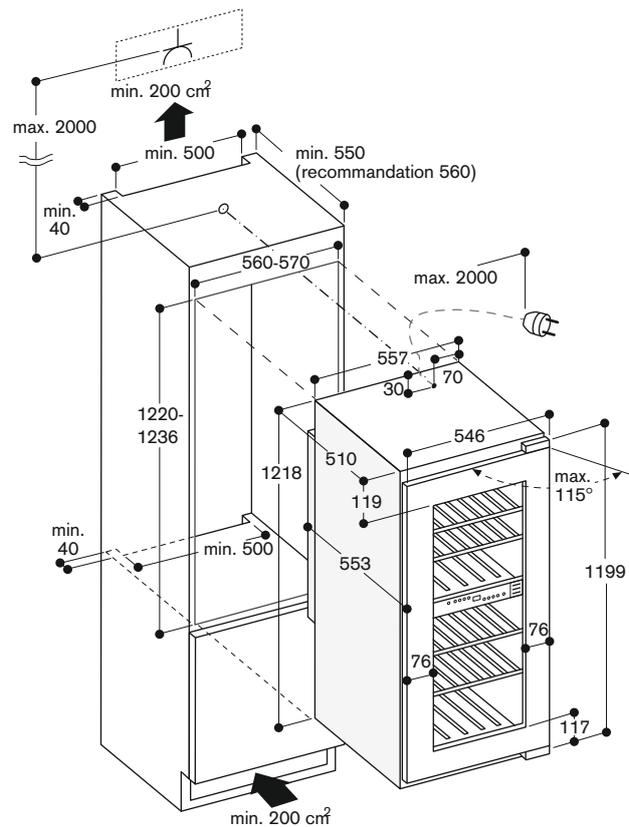
Précautions d'installation

Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de porte de 115°, peut être fixé à 90°.
Poids max. autorisé de la porte du meuble : 20 kg.
Épaisseur du panneau de la porte : min. 16 mm / max. 22 mm.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pour une installation en side-by-side chaque appareil doit avoir sa propre niche.
Lors de la combinaison d'une cave à vin avec des appareils de réfrigération autres qu'une seconde cave à vin, un élément chauffant doit être installé pour éviter la condensation. Sans élément chauffant il faut prévoir une distance minimale de 150 mm entre les appareils.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

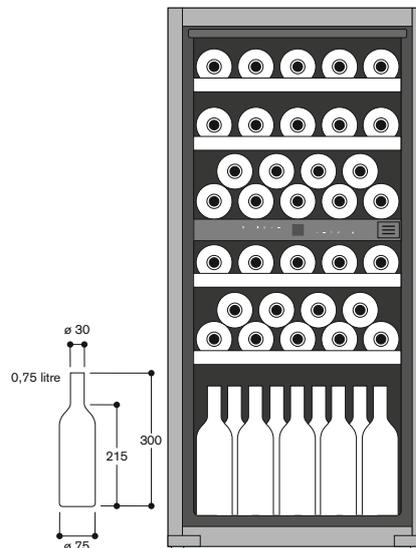
Données de raccordement

Puissance totale : 130 W.

Câble électrique : 2 m avec fiche.



Entreposage des bouteilles





Cave à vin sous-plan
avec 2 zones de température
Charnières à droite, réversibles
Largeur de niche 60 cm
Hauteur de niche 82 cm

RW 404-261 € 3.550,-*

Accessoire en option

RA 050-220 € 35,-*

Filtre à charbon actif de remplacement
pour RW 404 et RW 402.

RA 097-600 € 205,-*

Accessoire d'installation en Side-by-Side
de 2 caves à vin sous-plan.

RW 404-261

- 2 zones de températures séparées, réglables individuellement
- Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5°C à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles standard de 0,75 L
- Installation side-by-side possible avec accessoire en option

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique par évaporation.
Fermeture amortie intégrée dans la charnière de la porte.
1 filtre à charbon actif pour les 2 zones de température.
Protection anti-UV.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.

Equipement

Volume net 94 L.
5 plateaux à bouteilles, dont 3 coulissants.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Données sur la consommation

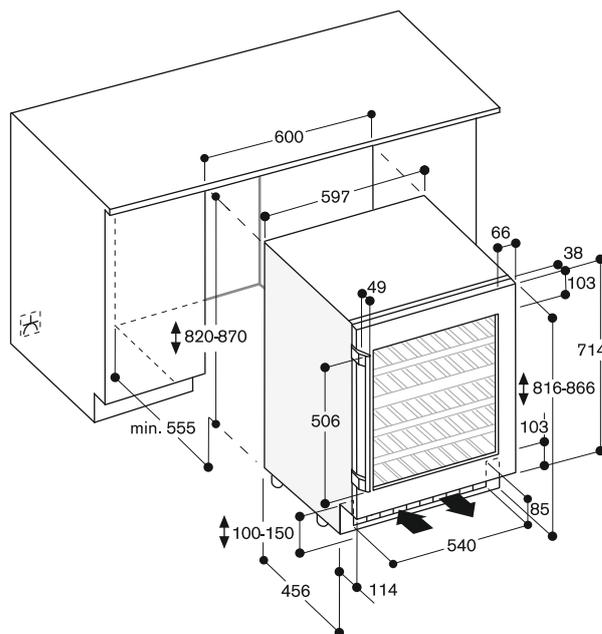
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie: 144 kWh/an.
Niveau sonore: 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

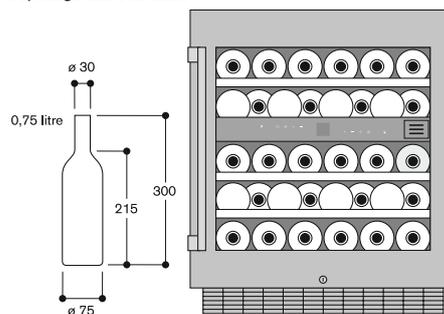
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Angle d'ouverture de la porte réglable à 95°.
Pour intégration à côté d'une paroi latérale, une distance de 150 mm du côté charnière est nécessaire.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale: 130 W.
Câble électrique: 1,2 m avec fiche.



Entreposage des bouteilles





Cave à vin avec 1 zone de température, sous-plan
Largeur de niche 60 cm
Hauteur de niche 82 cm

RW 402-261 € 3.525,-*

Accessoires en option

RA 050-220 € 35,-*
Filtre à charbon actif de remplacement pour RW 404 et RW 402.

RA 097-600 € 205,-*
Accessoire d'installation en Side-by-Side de 2 caves à vin sous-plan.

RW 402-261

- Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale
- Réglage constant de la température de +5 à +20°C
- Réglage du degré d'humidité
- Plateaux coulissants en hêtre et en aluminium
- Eclairage LED
- Fermeture amortie de la porte par coussin d'air pour plus de confort
- Porte verrouillable
- Capacité 42 bouteilles standard de 0,75 L
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

Commande

Réglage électronique de la température avec affichage digital.
Touches sensibles.
Eclairage de présentation avec variateur d'intensité.
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.
Dégivrage automatique avec évaporation d'humidité.
Système de fermeture de la porte amortie intégré dans la charnière.
1 filtre à charbon actif.
Protection anti-UV.
Alarme lors d'un dysfonctionnement ou d'une porte ouverte.
Filtre à poussière, lavable au lave-vaisselle.

Equipement

Volume net 110 L.
Réglage constant de la température avec contrôle précis de +5 à +20°C.
4 tablettes pour bouteilles, 3 coulissantes.
Prévu pour des bouteilles magnum.
Eclairage LED.

Données de consommation

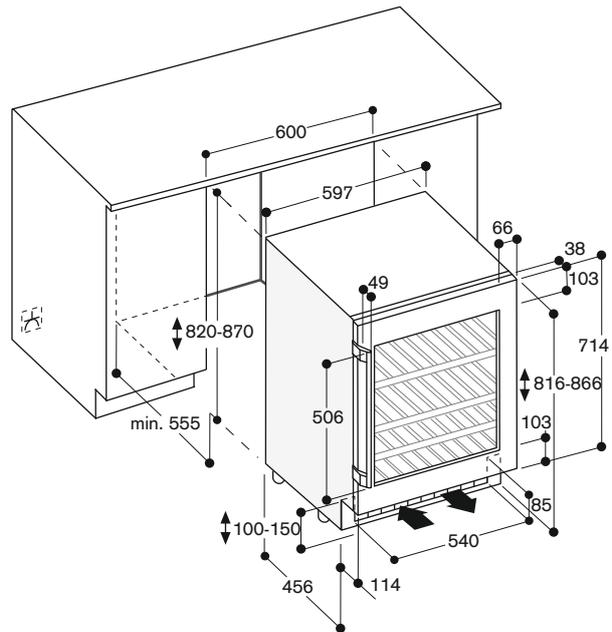
Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à G.
Consommation d'énergie 145 kWh/an.
Niveau sonore 38 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

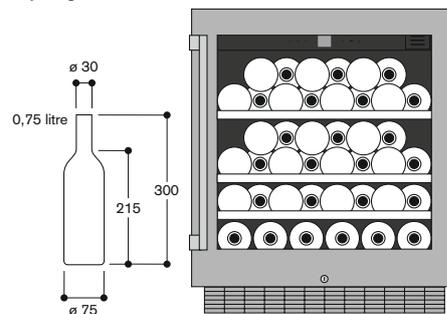
Charnières plates.
Charnières à droite, réversibles.
Pieds réglables en hauteur.
Ouverture de la porte, 95°.
Pour intégration à côté d'une paroi latérale, une distance de 150 mm du côté charnières est nécessaire.
Le raccordement électrique doit se faire en dehors de la niche.
Pas de transport/utilisation au dessus de 1500 m du niveau de la mer.

Données de raccordement

Puissance totale : 130 W.
Câble électrique : 2 m avec fiche.



Entreposage des bouteilles



GN 114-130 € 60,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN 1/3.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230 € 70,-*
Plat inox non perforé Gastronorm GN 2/3.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 144-130 € 100,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive,
GN 1/3, non perforé, 40 mm de
profondeur, 1,5 L.



GN 144-230 € 110,-*
Plat Gastronorm, couche antiadhésive,
GN 2/3, non perforé, 40 mm de
profondeur, 3 L.



GN 410-130 € 40,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 1/3
pour plat inox Gastronorm.



GN 410-230 € 50,-*
Couvercle inox Gastronorm GN 2/3
pour plat inox Gastronorm.



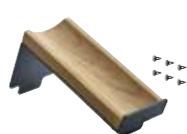
RA 430-100 € 40,-*
Boîte de conservation avec couvercle
transparent, anthracite.



RA 050-220 € 35,-*
Filtre à charbon actif de remplacement
pour RW 404 et RW 402.



RA 493-060 € 65,-*
Présentoir en chêne et aluminium
massif anthracite pour la présentation
d'une bouteille individuelle. 1 pièce.



RA 097-600 € 205,-*
Accessoire d'installation en Side-by-
Side de 2 caves à vin sous-plan.



RA 420-010 € 175,-*
Serrure pour cave à vin.



RA 430-000 € 25,-*
Caches pour emplacements de vis.
8 pièces.



RA 448-220 € 57,-*
Bac à glaçons, petit.
Lors d'une installation de l'appareil
avec un angle d'ouverture de porte à
90°, le bac à glaçons doit être remplacé
par le petit modèle. Le remplacement
doit être effectué avant le blocage de
l'angle de la porte.



RA 492-160 € 255,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne.
Convient aux décanteurs et aux
bouteilles ouvertes.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm.



RA 492-660 € 285,-*
Étagère amovible avec cadre en chêne.
Convient aux décanteurs et aux
bouteilles ouvertes.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm.



RA 421-110 € 590,-*

Porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-111 NEW € 590,-*

Cadre de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-110 NEW € 590,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-610 € 885,-*

Porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-111 € 590,-*

Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, charnières à gauche,
épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-610 NEW € 885,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-112 € 590,-*

Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, charnières à droite,
épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-611 € 885,-*

Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, charnières à gauche, épaisseur
du panneau 19 mm.



RA 421-612 € 885,-*

Cadre de porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, charnières à droite, épaisseur
du panneau 19 mm.



RA 428-611 NEW € 885,-*

Cadre de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-710 € 1.170,-*

Porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-710 NEW € 1.170,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
76,2 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-911 NEW € 1.325,-*

Porte en inox avec poignée.
Pour appareils avec une largeur de
91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 428-911 NEW € 1.325,-*

Panneau de porte en inox, sans poignée.
Pour appareils avec une largeur de
91,4 cm, épaisseur du panneau 19 mm.



RA 421-712 € 1.295,-*

Portes en inox avec poignées.
Pour RB 472, épaisseur du panneau
19 mm.



RA 428-712 NEW € 1.295,-*

Portes en inox, sans poignées.
Pour RB 472, épaisseur du panneau
19 mm.



RA 421-910 € 1.475,-*
 Portes en inox avec poignées.
 Pour RB 492, épaisseur du panneau
 19 mm.



RA 428-910 NEW € 1.475,-*
 Portes en inox, sans poignées.
 Pour RB 492, épaisseur du panneau
 19 mm.



RA 421-912 € 1.770,-*
 Portes en inox avec poignées.
 Pour RY 492, épaisseur du panneau
 19 mm.



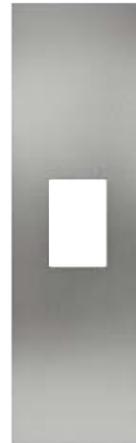
RA 428-912 NEW € 1.770,-*
 Portes en inox, sans poignées.
 Pour RY 492, épaisseur du panneau
 19 mm.



RA 422-610 € 885,-*
 Porte en inox avec poignée.
 Pour RF 463, épaisseur du panneau
 19 mm.



RA 428-810 NEW € 885,-*
 Panneau de porte en inox, sans poignée.
 Pour RF 463, épaisseur du panneau
 19 mm.



RA 425-110 € 170,-*

Poignée en inox, longue,
3 points de fixation.
1131 mm de longueur, avec une
distance de forage de 554 mm.



RA 425-710 € 140,-*

Poignée courte en inox.
Pour RB 472, 2 points de fixation,
longueur 658 mm,
distance de forage 637 mm.



RA 425-910 € 150,-*

Poignée courte en inox.
Pour RB/RY 492, 2 points de fixation,
longueur 810 mm,
distance de forage 787 mm.



RA 450-000 € 69,-*

Filtere mécanique à particules.



RA 450-010 € 95,-*

Cartouche de filtre à charbon actif
pour filtre à eau intégré avec indication
de saturation.



RA 460-000 € 150,-*

Elément d'assemblage pour
combinaison Side-by-Side.



RA 460-013 € 345,-*

Elément chauffant latéral 230 V.
Nécessaire lors d'une installation
avec la poignée contre les charnières
ou les charnières au centre. N'est
pas nécessaire si l'espace entre les
2 appareils est supérieur à 160 mm.



RA 460-020 € 120,-*

Elément d'assemblage pour
combinaison Side-by-Side.



RA 460-030 € 120,-*

Elément d'assemblage pour faces fron-
tales divisées verticalement (combiné
réfrigérateur-congélateur à une porte).



RA 464-111 € 189,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm.



RA 464-112 € 199,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
45,7 cm, avec filtre à eau intégré.



RA 464-611 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm.



RA 464-612 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
61 cm, avec filtre à eau intégré.



RA 464-613 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour RF 463, avec filtre,
charnières à droite.



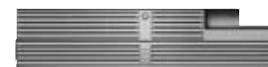
RA 464-614 € 239,-*

Grille d'aération en inox.
Pour RF 463, avec filtre,
charnières à gauche.



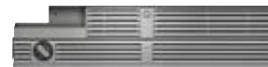
RA 464-711 € 269,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
76,2 cm.



RA 464-712 € 279,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
76,2 cm, avec filtre à eau intégré.



RA 464-710 € 279,-*

Grille d'aération en inox.
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.



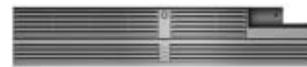
RA 464-910 € 315,-*

Grille d'aération en inox.
Pour RB 492 et RY 492.



RA 464-911 € 305,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
91,4 cm.



RA 464-912 € 315,-*

Grille d'aération en inox.
Pour appareils avec une largeur de
91,4 cm, avec filtre à eau intégré.



RA 491-161 € 259,-*

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.

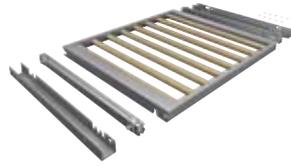
Pour appareils avec une largeur de 45,7 cm.



RA 491-661 € 259,-*

Clayettes à bouteilles entièrement extractibles avec rails télescopiques cachés en chêne et aluminium massif anthracite.

Pour appareils avec une largeur de 61 cm.



RA 423-140 € 35,-*

Baguettes latérales de recouvrement, longues.



RA 423-340 € 35,-*

Baguettes latérales de recouvrement, en 2 parties, pour RY et RB.





		RY 492	RB 492	RB 472	RC 472
Description		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur
Entièrement intégrable/Intégrable		RY 492-304	RB 492-304	RB 472-304	RC 492-304
Dimensions					
Dimensions de l'appareil LxHxP	(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
Dimensions de la niche LxHxP	(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
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	61	61	61	61
Poids à vide	(kg)	230	226	203	205
Poids lors du transport	(kg)	248	244	219	223
Poids max. rempli	(kg)	622	616	433	564
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Type et configuration					
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/-/•
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Porte vitrée		-	-	-	-
Panneau complet/Panneau de porte		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume/Valeurs de la consommation					
Volume brute/Volume net	(L)	633/518	637/521	517/418	669/567
- Volume net zone réfrigérateur	(L)	344	347	281	509
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur	(L)	34	34	27	58
- Volume net zone congélateur	(L)	140	140	110	-
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	-	-	-	-
Classe énergétique ¹		A++	A++	A++	A++
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 1532 ²	(kWh/24h)	0,947	0,95	0,822	0,413
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 1532 ²	(kWh)	346	347	301	151
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ²	(kWh)	0,18	0,18	0,2	0,07
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	42	42	42	40
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Commande					
TFT touch display		•	•	•	•
Opening assist pour portes et tiroir de congélation		•	•	•	•
Display avec texte clair	(nbre de langue)	52	52	52	52
Caractéristiques/Equipement					
Distributeur de glaçons glace pure : glaçons/glace pilée/eau potable)		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	-/-/-/-
Zone fraîcheur avec réglage de température	(nombre)	•	•	•	•
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	•	•	•	•
Zones de température/climatiques	(nombre)	4	4	4	3
Indicateur de température intérieure/extérieure		•/-	•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•	•
Technique No-Frost		•	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-
Eclairage de présentation	(nombre)	-	-	-	-
Serrure		-	-	-	-
Contrôle de l'humidité		-	-	-	-
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Faibles vibrations		-	-	-	-
Protection contre les UV		-	-	-	-
Finition intérieur en inox		-	•	•	•
Mode vacances		•	•	•	•
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		-/•	-/•	-/•	-/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		•	•	•	•
Compartment réfrigération/Zone fraîcheur					
Réfrigération rapide		•	•	•	•
Refroidissement dynamique		•	•	•	•
Etagères	(nombre)	4	3	3	4
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	2	2	2	3
Compartiments de porte	(nombre)	6	3	3	3
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	18	18	18	18
Vin					
Etagères max.		-	-	-	-
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		-	-	-	-
Surface de dépose entièrement coulissante/coulissante		-	-	-	-
Stockage possible pour bouteilles magnum		-	-	-	-
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		-	-	-	-
Compartment congélation					
Congélation rapide		•	•	•	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	16	16	14	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	17	17	17	-
Etagères	(nombre)	-	-	-	-
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	2	2	2	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
Bac à glaçons	(nombre)	1	1	1	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,574	0,574	0,177	0,266
Raccordement arrivée d'eau		•	•	•	-

• en série ° accessoires en option - non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010. ² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.

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



RC 472	RC 462	RF 463	RF 463	RF 471	RF 461	RF 411
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	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
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	0,93	0,778	0,692
141	131	342	342	340	284	253
0,08	0,1	0,31	0,31	0,22	0,24	0,31
40	40	42	42	42	42	42
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
-	-	•	•	•	•	•



		RW 466	RW 414	RW 466	RW 414
		Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin	Cave à vin
		RW 466-364	RW 414-364	RW 466-304	RW 414-304
Description					
Entièrement intégrable/Intégrable		RW 466-364	RW 414-364	RW 466-304	RW 414-304
Dimensions					
Dimensions de l'appareil LxHxP	(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
Dimensions de la niche LxHxP	(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
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	61	61	61	61
Poids à vide	(kg)	165	140	159	139
Poids lors du transport	(kg)	179	152	173	152
Poids max. rempli	(kg)	571	377	571	377
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(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/Vin		-/-*	-/-*	-/-*	-/-*
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		*/-/-/-	*/-/-/-	*/-/-/-	*/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		*/-*	*/-*	*/-*	*/-*
Porte vitrée		*	*	*	*
Panneau complet/Panneau de porte		-/°	-/°	-/°	-/°
Volume/Valeurs de la consommation					
Volume brute/Volume net	(L)	443/366	311/269	443/366	311/269
- Volume net zone réfrigérateur	(L)	-	-	-	-
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur	(L)	-	-	-	-
- Volume net zone congélateur	(L)	-	-	-	-
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	99	70	99	70
Classe énergétique ¹		A	A	A	A
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 1532 ²	(kWh/24h)	0,468	0,457	0,468	0,457
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 1532 ²	(kWh)	171	167	171	167
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ²	(kWh)	0,13	0,17	0,13	0,17
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	42	42	42	42
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
Commande					
TFT touch display		*	*	*	*
Opening assist pour portes et tiroir de congélation		*	*	*	*
Display avec texte clair	(nbre de langue)	52	52	52	52
Caractéristiques/Equipement					
Distributeur de glaçons glace pure: glaçons/glace pilée/eau potable)		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone fraîcheur avec réglage de température	(nombre)	-	-	-	-
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	-	-	-	-
Zones de température/climatiques	(nombre)	3	2	3	2
Indicateur de température intérieure/extérieure		*/-	*/-	*/-	*/-
Réglage de la température au degré près		*	*	*	*
Technique No-Frost		*	*	*	*
Dégivrage automatique: réfrigération/fraîcheur/congélation		*/-/-	*/-/-	*/-/-	*/-/-
Eclairage de présentation	(nombre)	5	5	5	5
Serrure		°	°	°	°
Contrôle de l'humidité		*	*	*	*
Filtre à charbon actif		*	*	*	*
Faibles vibrations		*	*	*	*
Protection contre les UV		*	*	*	*
Finition intérieure en inox		*	*	*	*
Mode vacances		*	*	*	*
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		*/*	*/*	*/*	*/*
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		-/*	-/*	-/*	-/*
Services digitaux (Home Connect) sans fil WiFi ³		*	*	*	*
Compartment réfrigération/Zone fraîcheur					
Réfrigération rapide		-	-	-	-
Refroidissement dynamique		-	-	-	-
Etagères	(nombre)	-	-	-	-
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	-	-	-	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	-	-	-	-
Vin					
Etagères max.		12	13	12	13
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		*	*	*	*
Surface de dépôt entièrement coulissante/coulissante		°	°	°	°
Stockage possible pour bouteilles magnum		*	*	*	*
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		°	°	°	°
Compartment congélation					
Congélation rapide		-	-	-	-
Capacité de congélation	(kg/24h)	-	-	-	-
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	-	-	-	-
Etagères	(nombre)	-	-	-	-
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	-	-	-	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-	-
Bac à glaçons	(nombre)	-	-	-	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,131	0,121	0,131	0,121
Raccordement arrivée d'eau		-	-	-	-

* en série ° accessoires en option - non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010. ² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.

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



RW 282



RW 222



RW 404



RW 402

Description		Cave à vin RW 282-260	Cave à vin RW 222-260	Cave à vin RW 404-261	Cave à vin RW 402-261
Entièrement intégrable/Intégrable					
Porte vitrée inox					
Dimensions					
Dimensions de l'appareil LxHxP	(cm)	55,7 x 178 x 56,65	55,7 x 122 x 56,7	59,7 x 82-87 x 57	59,7 x 82-87 x 57
Dimensions de la niche LxHxP	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82-87 x 58	60 x 82-87 x 58
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	55	55	58	58
Poids à vide	(kg)	87	64	51	45
Poids lors du transport	(kg)	96	71	55	49
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(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/Vin		-/-*	-/-*	-/-*	-/-*
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/-	-/-	-/-	-/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		*/-/-	*/-/-	-/*/-	-/*/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		*/-*	*/-*	*/-*	*/-*
Panneau complet/Panneau de porte		-/-	-/-	-/-	-/-
Volume/Valeurs de la consommation					
Volume brute/Volume net	(L)	329/283	208/176	123/94	135/110
Nombre de bouteilles max. de 0,75 L	(nombre)	80	48	34	42
Classe énergétique ¹		A	A	A	A
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0,454	0,421	0,392	0,396
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh)	166	154	144	145
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ²	(kWh)	0,16	0,24	0,42	0,36
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	36	36	38	38
Classe climatique		SN-ST	SN-ST	SN - ST	SN - ST
Caractéristiques/Equipement					
Zones de température/climatiques	(nombre)	2	2	2	1
Indicateur de température intérieure/extérieure		*/-	*/-	*/-	*/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•	•
Dégivrage automatique: réfrigération/fraîcheur/congélation		*/-/-	*/-/-	*/-/-	*/-/-
Eclairage de présentation		•	•	•	•
Serrure		-	-	•	•
Contrôle de l'humidité		•	•	•	•
Filtre à charbon actif		•	•	•	•
Faibles vibrations pour le stockage du vin		•	•	•	•
Protection contre les UV		•	•	•	•
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		*/-	*/-	*/-	*/-
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		*/*	*/*	*/*	*/*
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		-	-	-	-
Compartiment réfrigération/Zone fraîcheur					
Refroidissement dynamique		•	•	•	•
Vin					
Etagères max.		10	6	5	4
Plateaux pour bouteilles entièrement coulissants/coulissants		-/*	-/*	-/*	-/*
Surface de dépose entièrement coulissante/coulissante		-/-	-/-	-/-	-/-
Stockage possible pour bouteilles magnum		•	•	•	•
Plateaux pour décanteur, bouteilles ouvertes et coffret à cigares		-	-	-	-
Raccordement					
Puissance totale	(kW)	0,13	0,13	0,13	0,13
Raccordement arrivée d'eau		-	-	-	-

* en série ° accessoires en option - non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010.

² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.

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



		RB 289	RB 287	RT 289
Description		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur
Entièrement intégrable/Intégrable		RB 289-203	RB 287-203	RT 289-203
Dimensions				
Dimensions de l'appareil LxHxP	(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 LxHxP	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	55	55	55
Poids à vide	(kg)	74	69	70
Poids lors du transport	(kg)	80	75	76
Dimensions d'emballage de transport LxHxP	(cm)	61 x 187 x 60	61 x 186 x 63	61 x 186 x 64
Type et configuration				
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/-	•/•/-	•/•/-
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		-/•/-	-/-/-	-/•/-
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastable/Pose-libre		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/-/•	•/-/•	•/-/•
Panneau complet/Panneau de porte		-/-	-/-	-/-
Volume/Valeurs de la consommation				
Volume brute/Volume net	(L)	273/245	287/259	299/284
- Volume net zone réfrigérateur		128	186	180
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur		56	-	77
- Volume net zone congélateur		61	73	27
Classe énergétique ¹		A++	A++	A++
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0,676	0,650	0,627
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh)	247	238	229
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ²	(kWh)	0,28	0,25	0,22
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	39	39	39
Classe climatique		SN - T	SN - T	SN - ST
Caractéristiques/Équipement				
Distributeur de glaçons glace pure : glaçons/glace pilée/eau potable)		-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	1	-	1
Zones de température/climatiques	(nombre)	4	2	4
Indicateur de température intérieure/extérieure		•/-	•/-	•/-
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Technique No-Frost		•	•	-
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/•	•/-/•	•/•/-
Filtre d'air à charbon actif		•	-	•
Mode vacances		-	-	-
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	•/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		-	-	-
Compartment réfrigération/Zone fraîcheur				
Réfrigération rapide		•	•	-
Refroidissement dynamique		•	•	•
Etagères	(nombre)	5	6	8
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	2	1	2
Compartiments de porte	(nombre)	2	3	4
Etagère à vin et à champagne		•	•	•
Plats inox - GN		•	•	•
Plateau en verre		•	•	•
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	14	14	14
Compartment congélation				
Congélation rapide		•	•	•
Capacité de congélation	(kg/24h)	12	15	2
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	16	16	14
Etagères	(nombre)	-	-	2
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	2	3	-
Compartiments de porte	(nombre)	-	-	-
Bac à glaçons	(nombre)	1	1	1
Accumulateurs de froid	(nombre)	2	2	-
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,12	0,12	0,12
Raccordement arrivée d'eau		-	-	-

• en série ◦ accessoires en option - non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010.

² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.

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

**RC 289****RF 287**

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

68

59

74

65

61 x 185 x 63

65 x 198 x 65

•/•/•

-/•/-

-/•/-

-/•/-

•/•/•/•

•/•/•/•

•/•/•

-/•/•

-/•

-/•

320/302

237/212

225

-

77

-

-

212

A++

A++

0,363

0,665

133

243

0,12

0,31

39

40

SN - T

SN - T

-/•/-

-/•/-

1

-

3

1

•/•

•/•

•

•

-

•

•/•/•

-/•/•

•

-

-

-

•/•

•/•

•/•

•/•

-

-

•

-

•

-

8

-

3

-

3

-

•

-

•

-

•

-

14

-

-

•

-

24

-

11

-

5

-

4

-

-

-

1

-

2

0,12

0,12

-

-



RB 292

RB 282

RT 282

Description		Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Combiné réfrigérateur-congélateur
Entièrement intégrable/Intégrable				
Porte vitrée inox		RB 292-311	RB 282-204	RT 282-203
Dimensions				
Dimensions de l'appareil L x H x P	(cm)	70 x 200 x 62,5	55,8 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
Dimensions de la niche jusqu'au mur	(cm)	62,5+2	55	55
Poids à vide	(kg)	118	70	67
Poids lors du transport	(kg)	120	76	73
Dimensions d'emballage de transport L x H x P	(cm)	75 x 205 x 71	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Type et configuration				
Réfrigération/Congélation/Vin		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Zone fraîcheur 0°C/Zone fraîcheur <> 0°C/Zone fraîcheur		–/–/•	–/–/•	–/–/•
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous-encastrable/Pose-libre		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–
Charnières à droite/à gauche/réversibles		•/–/•	•/–/•	•/–/•
Panneau complet/Panneau de porte		•/–	–/–	–/–
Volume/Valeurs de la consommation				
Volume brute/Volume net	(L)	440/395	276/270	288/286
- Volume net zone réfrigérateur		267	209	252
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur		36	21	28
- Volume net zone congélateur		92	61	34
Classe énergétique ¹		A++	A++	A++
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh/24h)	0,778	0,616	0,572
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 153 ²	(kWh)	284	225	209
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ²	(kWh)	0,2	0,23	0,2
Niveau sonore	(dB (re 1pW))	43	36	36
Classe climatique		SN – T	SN – T	SN – ST
Caractéristiques/Equipement				
Distributeur de glaçons glace pure : glaçons/glace pilée/eau potable)		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée	(nombre)	1	•	•
Zones de température/climatiques	(nombre)	4	3	3
Indicateur de température intérieure/extérieure		•/–	•/–	•/–
Réglage de la température au degré près		•	•	•
Technique No-Frost		•	–	–
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation		•/•/•	•/–/–	•/–/–
Aide de dégivrage		–	•	–
Filtre d'air à charbon actif		•	–	•
Mode vacances		–	•	–
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	–/–
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique		•/•	•/•	–/•
Services digitaux (Home Connect) sans fil par WiFi ³		–	•	–
Compartiment réfrigération/Zone fraîcheur				
Réfrigération rapide		•	•	•
Refroidissement dynamique		•	–	•
Etagères	(nombre)	4	5	5
Casiers, tiroirs dans le compartiment	(nombre)	2	2	2
Compartiments de porte	(nombre)	6	5	4
Etagère à vin et à champagne		•	•	•
Plateau en verre		–	–	–
Bac à œufs	(nbre d'œufs)	12	12	12
Compartiment congélation				
Congélation rapide		•	•	–
Capacité de congélation	(kg/24h)	15	7	3
Autonomie en cas de coupure de courant	(h)	16	26	22
Etagères	(nombre)	–	1	2
Paniers, casiers, tiroirs	(nombre)	4	2	–
Compartiments de porte	(nombre)	–	–	–
Bac à glaçons	(nombre)	1	1	1
Accumulateurs de froid	(nombre)	2	–	–
Raccordement				
Puissance totale	(kW)	0,15	0,09	0,09
Raccordement arrivée d'eau		–	–	–

• en série ◦ accessoires en option – non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010.

² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.

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

**RC 282**

Réfrigérateur

RF 282

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

39

SN - T

SN - T

-/-/-

-/-/-

•

-

1

1

•/-

•/-

•

•

-

•

•/-/-

-/-/•

-

-

•

-

-

-

-/-

•/•

-/*

-/*

-

-

•

-

•

-

7

-

2

-

6

-

•

-

-

-

12

-

-

•

-

20

-

22

-

7

-

5

-

-

-

1

-

2

0,09

0,12

-

-



	RT 242	RC 242	RT 222
Description	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Combiné réfrigérateur-congélateur
Entièrement intégrable/Intégrable	RT 242-203	RC 242-203	RT 222-102
Dimensions			
Dimensions de l'appareil LxHxP (cm)	53,8 x 139,8 x 53,3	53,8 x 139,8 x 53,3	55,8 x 122,1 x 54,5
Dimensions de la niche LxHxP (cm)	56 x 140 x 55	56 x 140 x 55	56 x 122,5 x 55
Dimensions de la niche jusqu'au mur (cm)	55	55	55
Poids à vide (kg)	54	54	45
Poids lors du transport (kg)	59	59	49
Dimensions d'emballage de transport LxHxP (cm)	61 x 147 x 63	61 x 147 x 64	62 x 130 x 64
Caractéristiques			
Entièrement intégrable/Intégrable/Sous table/Pose libre	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Charnières à droite/à gauche/réversibles	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Volume / Valeurs de la consommation			
Réfrigération/Zone fraîcheur/Zf 0°C/Congélation/Vin	•/-/•/•/-	•/-/•/•/-	•/-/•/•/-
Volume brute/Volume net (L)	217/204	230/222	182/169
- Volume net zone réfrigérateur	130	163	95
- Volume net zone fraîcheur 0°C/zone fraîcheur	59	59	59
- Volume net zone congélateur	15	-	15
Classe énergétique ¹	A++	A++	A++
Consommation journalière d'énergie selon DIN EN 153 ² (kWh/24h)	0,536	0,337	0,503
Consommation annuelle d'énergie selon DIN EN 153 ² (kWh)	196	124	184
Consommation journalière d'énergie pour 100 L de volume net ² (kWh)	0,26	0,15	0,3
Niveau sonore (dB (re 1pW))	37	37	37
Classe climatique	SN - ST	SN - ST	SN - ST
Caractéristiques / Equipement			
Distributeur de glaçons glace pure : glaçons/glace pilée/eau potable)	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zone ultra fraîcheur 0°C à humidité contrôlée (nombre)	1	1	1
Zones de température/climatiques (nombre)	3	2	3
Indicateur de température intérieure/extérieure	•/-	•/-	•/-
Réglage électronique de la température	•	•	•
Dégivrage automatique : réfrigération/fraîcheur/congélation	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Aide de dégivrage	-	-	-
Anomalie, signal d'alerte optique/acoustique	-/-	-/-	-/-
Porte ouverte, signal d'alerte optique/acoustique	•/-	-/-	•/-
Compartment réfrigération / Zone fraîcheur			
Réfrigération rapide	•	-	•
Refroidissement dynamique	•	•	•
Etagères (nombre)	4	5	3
Casiers, tiroirs dans le compartiment (nombre)	2	2	2
Compartiments de porte (nombre)	4	4	3
Rack à vin et à champagne, rabattable	•	•	•
Plateau en verre	-	-	-
Bac à œufs (nbre d'œufs)	12	12	12
Compartment congélation			
Congélation rapide	•	-	-
Capacité de congélation (kg/24h)	2,5	-	2,5
Autonomie en cas de coupure de courant (h)	13	-	13
Etagères (nombre)	1	-	1
Paniers, casiers, tiroirs (nombre)	-	-	-
Bac à glaçons (nombre)	1	-	1
Accumulateurs de froid (nombre)	-	-	-
Raccordement			
Puissance totale (kW)	0,09	0,09	0,09

• en série ◦ accessoires en option - non disponible

¹ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010.

² Consommation réelle dépend de l'utilisation/l'emplacement de l'appareil.



RC 222	RT 222	RC 222	RT 200	RC 200	RF 200
Réfrigérateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Combiné réfrigérateur-congélateur	Réfrigérateur	Congélateur
RC 222-101	RT 222-203	RC 222-203	RT 200-202	RC 200-202	RF 200-202
53,8 x 122,1 x 54,5	54,1 x 122,1 x 54,2	54,1 x 122,1 x 54,2	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8	59,8 x 82 x 54,8
56 x 122,5 x 55	56 x 122,5 x 55	56 x 122,5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
55	55	55	55	55	55
50	50	48	34	35	36
53	53	52	37	37	39
62 x 130 x 64	62 x 130 x 64	60 x 130 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•	-/•/•/•	-/•/•/•	-/•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•/•/•	•/•/•/•/•	•/•/•/•/•	•/•/•/•/•	•/•/•/•/•	-/•/•/•/•/•
195/187	196/195	228/226	131/123	142/141	114/98
128	180	226	108	141	-
59	-	-	-	-	-
-	15	-	15	-	98
A++	A++	A+	A++	A++	A+
0,327	0,469	0,378	0,381	0,252	0,504
120	172	138	140	92	184
0,17	0,24	0,17	0,31	0,18	0,51
37	37	34	38	38	38
SN - T	SN - ST	SN - ST	SN - ST	SN - ST	SN - ST
-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•	-/•/•
1	-	-	-	-	-
2	2	1	2	1	1
•/•	•/•	•/•	-/•	-/•	•/•
•	•	•	-	-	-
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
-	-	-	-	-	-
-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	•/•
•/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	-
5	5	6	3	4	-
2	1	1	1	1	-
3	5	5	5	5	-
•	•	•	-	-	-
-	•	•	-	-	-
12	12	12	6	6	-
-	•	-	•	-	•
-	2,4	-	2	-	12
-	13	-	10	-	23
-	1	-	1	-	-
-	-	-	-	-	3
-	1	-	1	-	1
-	-	-	-	-	1
0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09



Lave-vaisselle

Lave-vaisselle Série 400	360
Lave-vaisselle Série 200	364
Vue d'ensemble pour l'encastrement	374
Accessoires	382
Caractéristiques techniques	384



Lave-vaisselle Série 400
Entièrement intégrable

DF 480-162 € 2.510,.*

Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.

DF 481-162 € 2.545,.*

Entièrement intégrable.
Hauteur 86,5 cm.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
1 panier pour verres.
2 supports GN.
1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

DA 021-000 € 140,.*

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

GZ 010-011 € 40,.*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160 € 150,.*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.
3^e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030 € 50,.*

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000 € 20,.*

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.

DF 48.-162 **NEW**

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zeolith et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 57 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée
- Très silencieux : 43 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 h. Signal de fin visuel et acoustique. Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres avec Zeolith.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

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.
- Power.
- Demi-charge.
- Hygiène.
- Séchage extra.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Panier supérieur :

- Entièrement rétractable.
- Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots à assiettes rabattables.
- 4 étagères rabattables.
- 2 supports verres.

Panier inférieur :

- 8 picots à assiettes rabattables.
- 2 étagères rabattables.
- Support à verres divisibles.
- Panier à couverts.
- Support pour verres à longs pieds.

Dimension maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) :

- dans le lave-vaisselle 81,5 cm de haut : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.
- dans le lave-vaisselle 86,5 cm de haut : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité max. de 23 verres à vin.

Données sur la consommation

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

A partir de : 9,5 L d'eau.

A partir de : 0,8 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm (voir croquis). Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).

La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.

Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.

Poids maximum 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 et utilisation également possible avec poignée de meuble.

La fonction push-to-open reste active. Pour une installation en hauteur, des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie sont conseillées (min. 200 cm²).

Données de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.

Raccordement avec fiche.

Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".

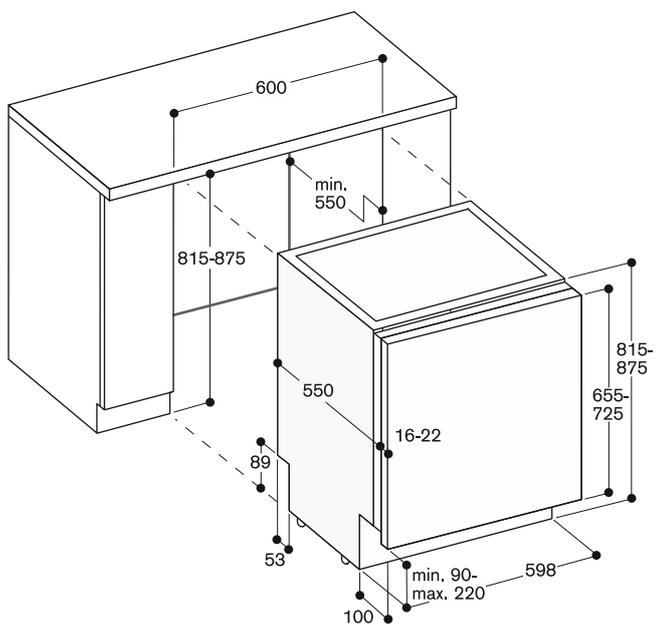
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 815 mm

150 -220 mm pour hauteur de 875 mm

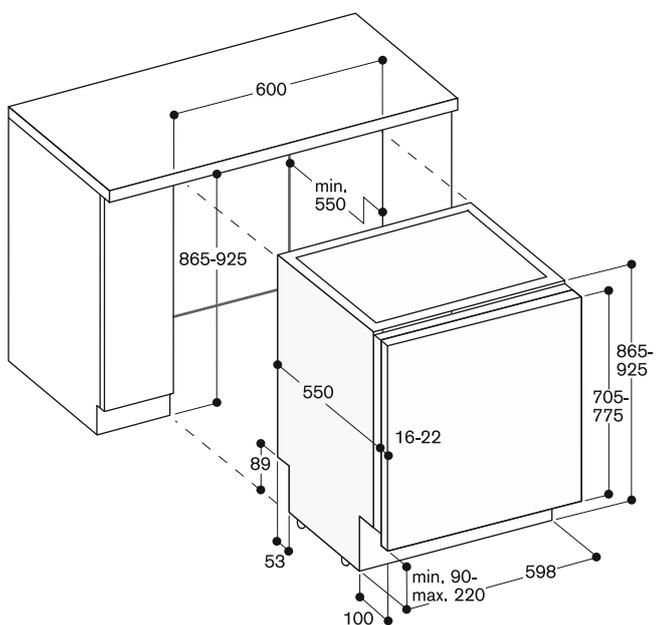


Lave-vaisselle 86,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 865 mm

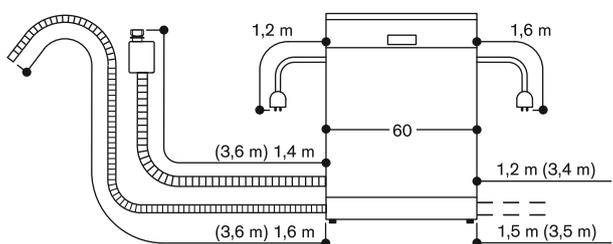
150 -220 mm pour hauteur de 925 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge.

Aquastop GZ 010-011.





Lave-vaisselle Série 400
Entièrement intégrable

DF 480-162F € 2.510,-*

Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.
Avec charnières flexibles.

DF 481-162F € 2.545,-*

Entièrement intégrable.
Hauteur 86,5 cm.
Avec charnières flexibles.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
1 panier pour verres.
2 supports GN.
1 joint de finition en inox.

Accessoire d'installation

GZ 010-011 € 40,-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160 € 150,-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.
3^e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030 € 50,-*

Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000 € 20,-*

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.

DF 48.-162F **NEW**

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zeolith et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 57 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- Système push-to-open pour une intégration parfaite dans un meuble de cuisine avec panneau sans poignée
- Très silencieux : 43 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 h. Signal de fin visuel et acoustique. Info-Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres avec Zeolith.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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.

Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

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.
- Power.
- Demi-charge.
- Hygiène.
- Séchage extra.

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Panier supérieur :

- Entièrement rétractable.
- Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
- 6 picots à assiettes rabattables.
- 4 étagères rabattables.
- 2 supports verres.

Panier inférieur :

- 8 picots à assiettes rabattables.
- 2 étagères rabattables.
- Support à verres divisibles.
- Panier à couverts.
- Support pour verres à longs pieds.

Dimension maximale des assiettes

(panier supérieur/inférieur) :
- dans le lave-vaisselle 81,5 cm de haut : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.
- dans le lave-vaisselle 86,5 cm de haut : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 12 couverts.

Capacité max. de 23 verres à vin.

Données sur la consommation

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

A partir de : 9,5 L d'eau.

A partir de : 0,8 kWh.

Niveau sonore 43 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.
Poids maximum de la porte jusqu'à 10 kg.

Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.

Installation et utilisation également possible avec poignée de meuble.
La fonction push-to-open reste active.
Pour une installation en hauteur, des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie sont conseillées (min. 200 cm²).

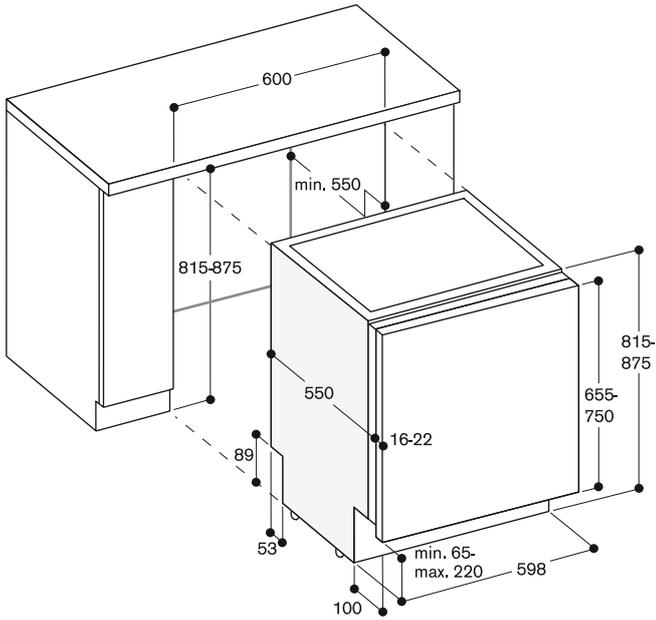
Données de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.
Raccordement avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut avec charnières flexibles

Hauteur de plinthe.

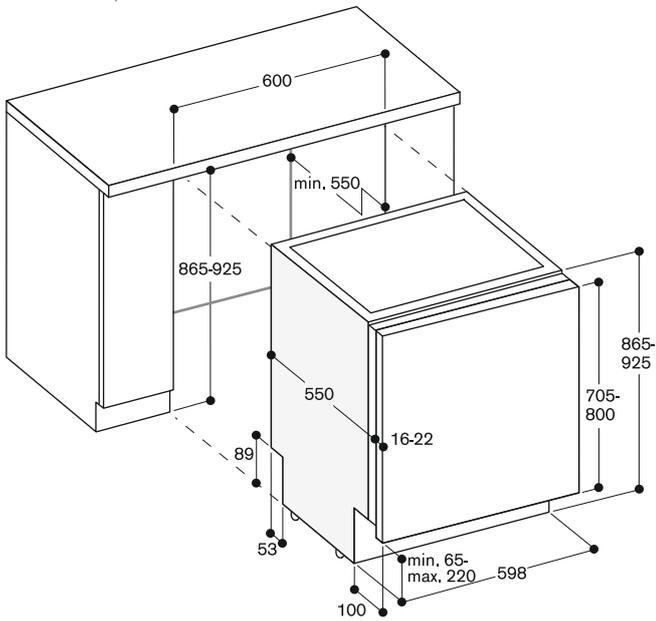
65 -160 mm pour hauteur de 815 mm
125 -220 mm pour hauteur de 875 mm



Lave-vaisselle 86,5 cm de haut avec charnières flexibles

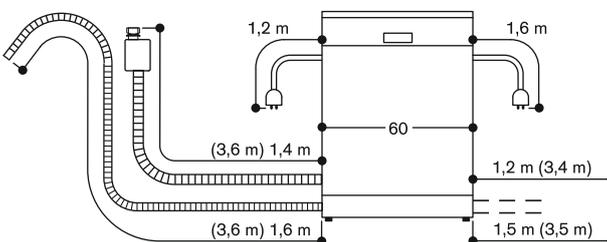
Hauteur de plinthe.

65 -160 mm pour hauteur de 865 mm
125 -220 mm pour hauteur de 925 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge
Aquastop GZ 010-011.





Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 260-165 € 1.365,-*
Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.

DF 261-165 € 1.400,-*
Entièrement intégrable.
Hauteur 86,5 cm.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles de rôtissage.
1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

DA 021-000 € 140,-*
Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

DA 231-010 € 425,-*
Porte en verre, contre-porte en inox pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

DA 231-110 € 425,-*
Porte en verre, contre porte en inox pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

GH 045-010 € 50,-*
Poignée avec 2 vis, ES, longueur 45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010-011 € 40,-*
Rallonge Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160 € 150,-*
Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.
3^e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.
Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.

DA 042-030 € 50,-*
Cassette en aluminium pour couverts en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

DA 043-000 € 20,-*
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.

DF 26.-165 NEW

- Option d'ouverture de la porte à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 59 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux : 42 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau.
Commande par touches sensibles.
Touche Info avec conseils d'utilisation.
Démarrage différé électronique : 1 - 24 h.
Signal de fin visuel et acoustique.
Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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.
Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Programmes

6 programmes :
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal Eco 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

3 options :
Intensif.
Power.
Ouverture automatique de la porte (mode Vacances).

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur :
Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur :
8 picots à 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 hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
A partir de: 9,5 L d'eau.
A partir de: 0,9 kWh.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté 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.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie d'air (min. 200 cm²).

Données de raccordement

Puissance totale 2,4 kW.
Raccordement avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.



Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 260-165F € 1.365,-*

Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.
Avec charnières flexibles.

DF 261-165F € 1.400,-*

Entièrement intégrable.
Hauteur 86,5 cm.
Avec charnières flexibles.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles
de rôtissage.
1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

GH 045-010 € 50,-*

Poignée avec 2 vis, ES, longueur
45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010-011 € 40,-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160 € 150,-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent
facilement.

3e niveau de rangement au-dessus
du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils
de cuisine et petites tasses Espresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux
de rangement.

DA 042-030 € 50,-*

Cassette en aluminium pour couverts
en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm
de large.

DA 043-000 € 20,-*

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.

DF 26.-165F **NEW**

- Option d'ouverture de la porte à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 59 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- Très silencieux : 42 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique : 1 - 24 h. Signal de fin visuel et acoustique. Info-Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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. Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Programmes

6 programmes :
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal Eco 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

3 options :
Intensif.
Power.
Ouverture automatique de la porte (mode Vacances).

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur :
Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur :
8 picots à 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 hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
A partir de : 9,5 L d'eau.
A partir de : 0,9 kWh.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté 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.
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie d'air (min. 200 cm²).

Données de raccordement

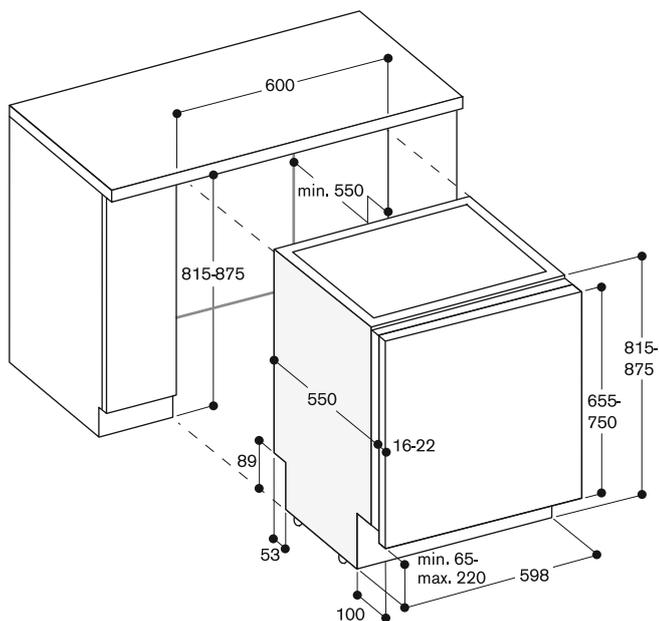
Puissance totale 2,4 kW.
Raccordement avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut avec charnières flexibles

Hauteur de plinthe.

65 -160 mm pour hauteur de 815 mm

125 -220 mm pour hauteur de 875 mm

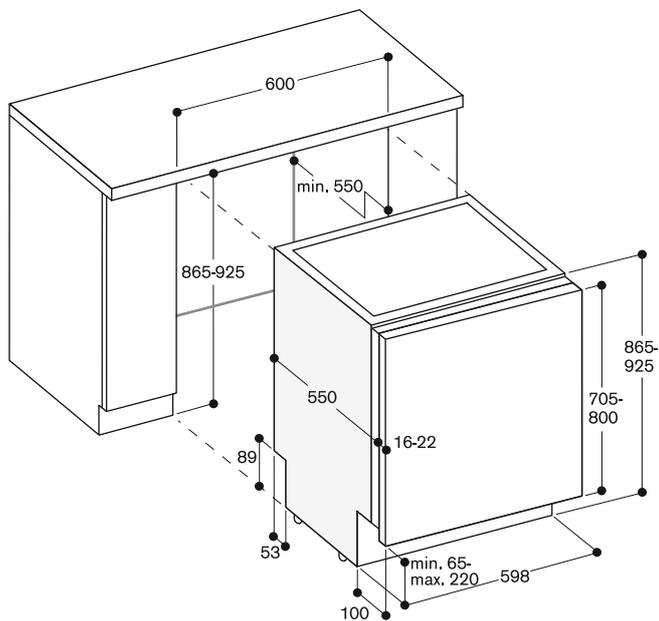


Lave-vaisselle 86,5 cm de haut avec charnières flexibles

Hauteur de plinthe.

65 -160 mm pour hauteur de 865 mm

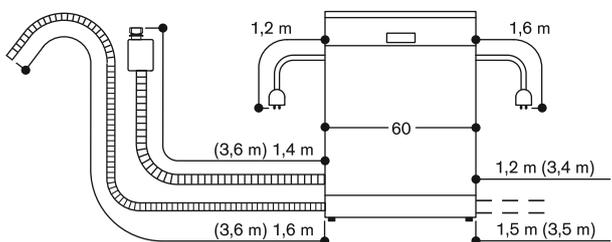
125 -220 mm pour hauteur de 925 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge.

Aquastop GZ 010-011.





Lave-vaisselle Série 200 Intégrable

DI 260-112 € 1.200,-*

Intégrable.
Bandeau de commande en inox.
Hauteur 81,5 cm.

DI 261-112 € 1.250,-*

Intégrable.
Bandeau de commande en inox.
Hauteur 86,5 cm.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles
de rôtissage.
1 joint de finition en inox.

Accessoires d'installation

GZ 010-011 € 40,-*

Rallonge Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 041-160 € 150,-*

Tiroir à couverts avec rails qui
coulissent facilement.
3^e niveau de rangement au-dessus du
panier supérieur.
Idéal pour des grands couverts, ustensils
de cuisine et petites tasses Espresso.
Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux
de rangement.

DA 042-030 € 50,-*

Cassette en aluminium pour couverts
en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm
de large.

DA 043-000 € 20,-*

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.

DI 26.-112

NEW

- Option d'ouverture de la porte à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, dont Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 59 minutes
 - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux
- Display TFT pour une utilisation intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- Très silencieux : 42 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique : 1- 24 h. Signal de fin visuel et acoustique.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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. Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Programmes

6 programmes :
Auto 65°C - 75°C.
Auto 55°C - 65°C.
Auto 35°C - 45°C.
Normal Eco 50°C.
Rapide 45°C (29 min.).
Prélavage.

3 options :

Intensif.
Power.
Ouverture automatique de la porte (mode Vacances).

Equipement

Système de paniers flexible avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux.

Panier supérieur :
Entièrement rétractable.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.

Panier inférieur :
8 picots à 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 hauteur 81,5 cm : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.

Capacité de 12 couverts.
Capacité max. de 23 verres à vin

Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
A partir de: 9,5 L d'eau.
A partir de: 0,9 kWh.
Niveau sonore 42 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté 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 de ventilation d'entrée et de sortie d'air (min. 200 cm²).

Données de raccordement

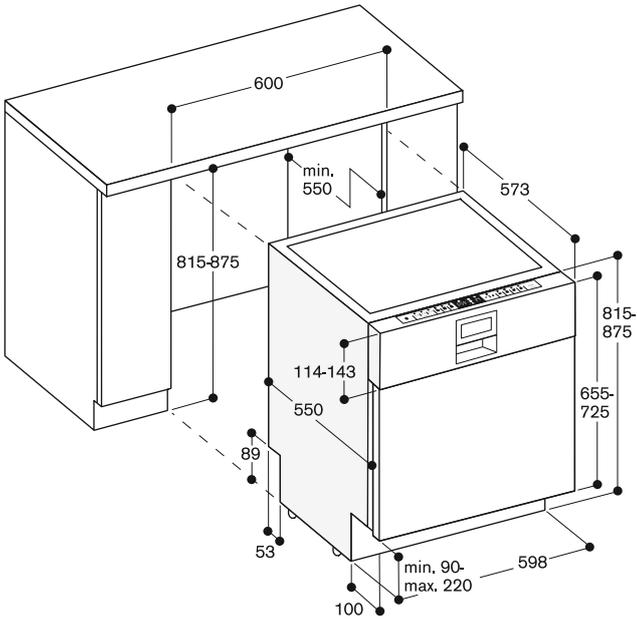
Puissance totale 2,4 kW.
Raccordement avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 815 mm

150 -220 mm pour hauteur de 875 mm

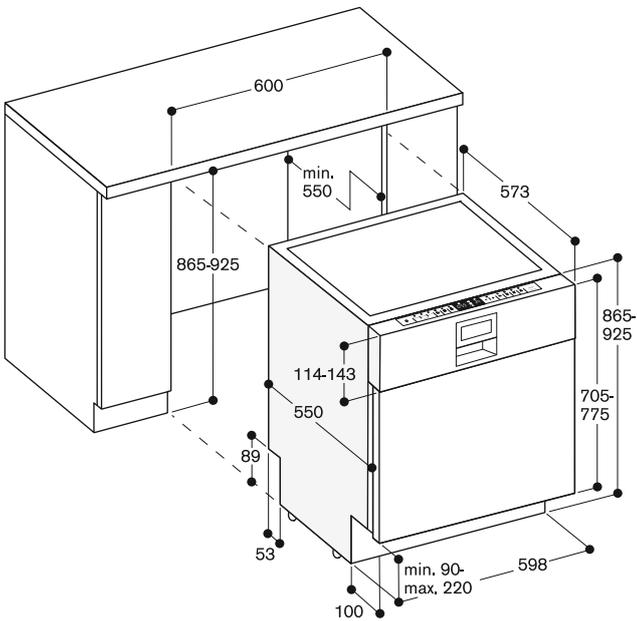


Lave-vaisselle 86,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 865 mm

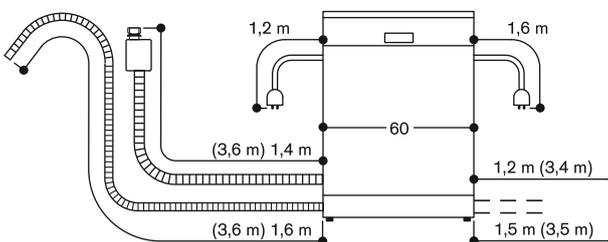
150 -220 mm pour hauteur de 925 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge.

Aquastop GZ 010-011.





Lave-vaisselle Série 200 Entièrement intégrable

DF 250-161 € 1.210,-*
Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.

DF 251-161 € 1.245,-*
Entièrement intégrable.
Hauteur 86,5 cm.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles
de rôtissage.

Accessoires d'installation

DA 020-010 € 60,-*
Barrette de jonction inox pour
lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

DA 020-110 € 60,-*
Barrette de jonction inox pour
lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

DA 021-000 € 140,-*
Charnières plates pour lave-vaisselle
intégrables.

DA 231-010 € 425,-*
Porte en verre, contre-porte en inox
pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

DA 231-110 € 425,-*
Porte en verre, contre porte en inox
pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

GH 045-010 € 50,-*
Poignée avec 2 vis, ES, longueur
45 cm, intervalle de perçage 427 mm.

GZ 010-011 € 40,-*
Rallonge Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 042-030 € 50,-*
Cassette en aluminium pour couverts
en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm
de large.

DA 043-000 € 20,-*
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.

DA 043-060 € 70,-*
Panier pour verres, pour lave-vaisselle
de 60 cm de large.

DA 041-061 € 90,-*
Tiroir à couverts Vario, rails entièrement
télescopiques incl.

DF 25.-161 **NEW**

- 6 programmes avec Aquasensor et 3 options, Power et Intensif :
 - 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
- Très silencieux : 44 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display TFT avec indication du temps résiduel ou de fin de programme, recharge de sel ou de produit de rinçage, contrôle de l'arrivée d'eau. Commande par touches sensibles. Touche Info avec conseils d'utilisation. Démarrage différé électronique: 1 - 24 h. Signal de fin visuel et acoustique. Info-Light.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.
Sécurité enfants.

Intégration dans réseau domestique pour services digitaux (Home Connect) sans câble 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. Vous trouverez plus d'informations sur Home Connect à la page 388.

Programmes

6 programmes :
- Auto 65 °C - 75 °C.
- Auto 55 °C - 65 °C.
- Auto 35 °C - 45 °C.
- Normal Eco 50 °C.
- Rapide 45 °C (29 min.).
- Prélavage.

3 options :

- Intensif.
- Power.
- Séchage extra.

Equipement

Système de paniers flexible.
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.

Dimension maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur) :
- dans le lave-vaisselle 81,5 cm de haut : 27/25, 24,5/27,5 ou 22/31 cm.
- dans le lave-vaisselle 86,5 cm de haut : 29/28, 26,5/30,5 ou 24/34 cm.

Capacité de 13 couverts.

Données sur la consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
A partir de : 9,5 L d'eau.
A partir de : 0,92 kWh.
Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Les pieds arrière sont réglable en hauteur par le côté avant.
Poids maximum de la porte jusqu'à 10/8,5 kg.
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.
Pour une installation en hauteur, des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie sont conseillées (min. 200 cm²).

Données de raccordement

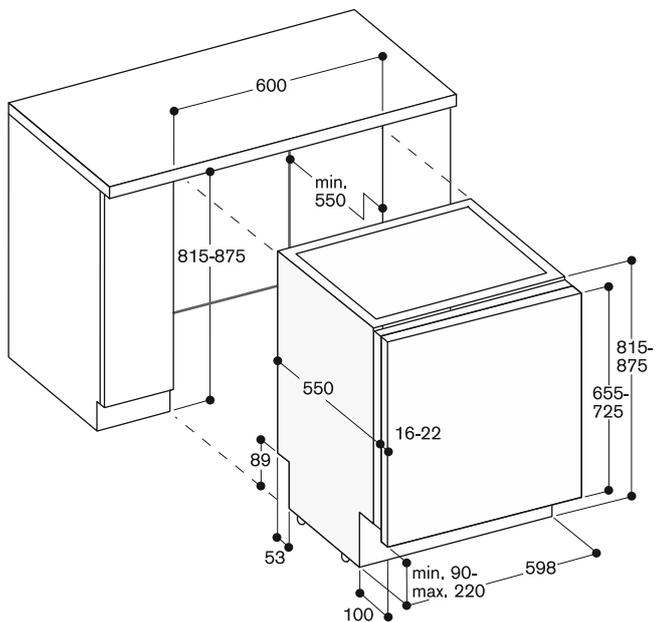
Puissance totale 2,4 kW.
Raccordement avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 815 mm

150 -220 mm pour hauteur de 875 mm

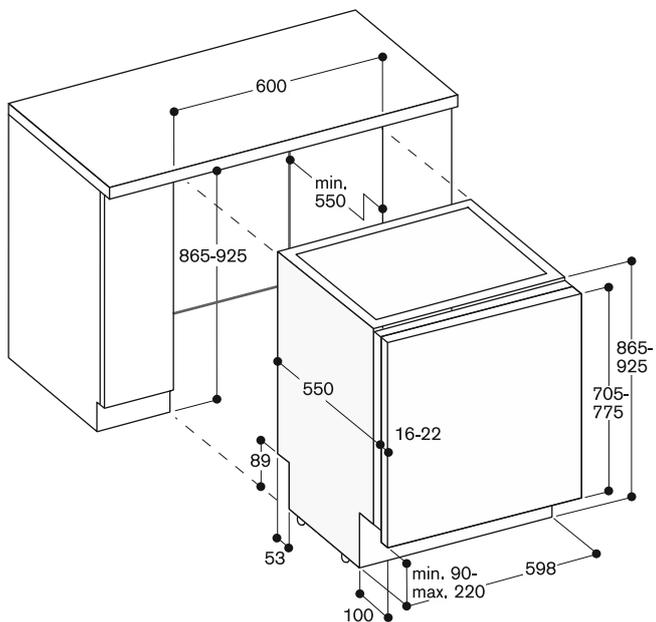


Lave-vaisselle 86,5 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 865 mm

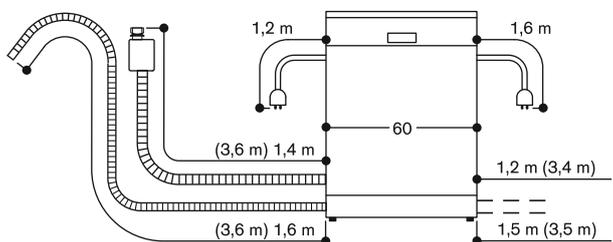
150 -220 mm pour hauteur de 925 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge.

Aquastop GZ 010-011.





Lave-vaisselle Série 200
Entièrement intégrable
Largeur 45 cm

DF 250-141 € 1.210,-*
Entièrement intégrable.
Hauteur 81,5 cm.
Largeur 45 cm.

Accessoires compris

1 tête d'aspersion pour tôles
de rôtissage.

Accessoires d'installation

DA 020-010 € 60,-*
Barrette de jonction inox pour
lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

DA 021-000 € 140,-*
Charnières plates pour lave-vaisselle
intégrables.

GH 035-010 € 40,-*
Poignée avec 2 vis, ES, longueur 35 cm,
intervalle de perçage 327 mm.

GZ 010-011 € 40,-*
Rallonge Aquastop (longueur 2 m)
pour tous les lave-vaisselle.

Accessoires en option

DA 042-030 € 50,-*
Cassette en aluminium pour couverts
en argent, pour lave-vaisselle de 60 cm
de large.

DF 250-141

- Protection optimale pour verres fragiles grâce au séchage basse température avec Zeolith et une gestion intelligente de la dureté de l'eau
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif :
 - Lavage et séchage en 62 minutes
 - Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexible incluant le tiroir à couverts
- Projection du temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux : 44 dB
- Aquastop avec garantie

Commande

Display avec indication du temps résiduel ou de l'heure de fin de programme, indication de manque de sel et de produit de rinçage, contrôle d'arrivée d'eau.
Démarrage différé électronique : 1 - 24 h.
Signal de fin visuel et acoustique.
Projection du temps restant.

Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur lumineux.
Protection des verres avec Zeolith.
Aquasensor.
Capteur de charge.
Fonction détergent automatique.
Système électronique de régénération.
Echangeur thermique.
Chauffe-eau instantané.
Triple système à filtre, autonettoyant.
Fermeture par servomécanisme.
Aquastop avec une garantie.

Programmes

6 programmes :
- Auto 65 °C - 75 °C.
- Auto 55 °C - 65 °C.
- Auto 35 °C - 45 °C.
- Normal Eco 50 °C.
- Rapide 45 °C (29 min.).
- Prélavage.

2 options :

- Intensif.
- Power.

Equipement

Système de paniers flexible.
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.

Dimension maximale des assiettes
(panier supérieur/inférieur) : 19/25 cm,
16,5/27,5 cm ou 14/31 cm.

Capacité de 10 couverts.

Données sur la consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à D.
A partir de 9,5 L d'eau.
A partir de 0,66 kWh.
Niveau sonore 44 dB (re 1 pW).

Précautions d'installation

Pieds réglables en hauteur.
Retrait de socle 100 mm (voir croquis).
Pour la présentation de la projection du temps restant, prévoir un retrait minimum du socle (40 mm + épaisseur du panneau).
La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale de la projection du temps restant.
Les pieds arrière sont réglables en hauteur par le côté avant.
Poids max. 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, des ouvertures de ventilation d'entrée et de sortie sont conseillées (min. 150 cm²).

Données de raccordement

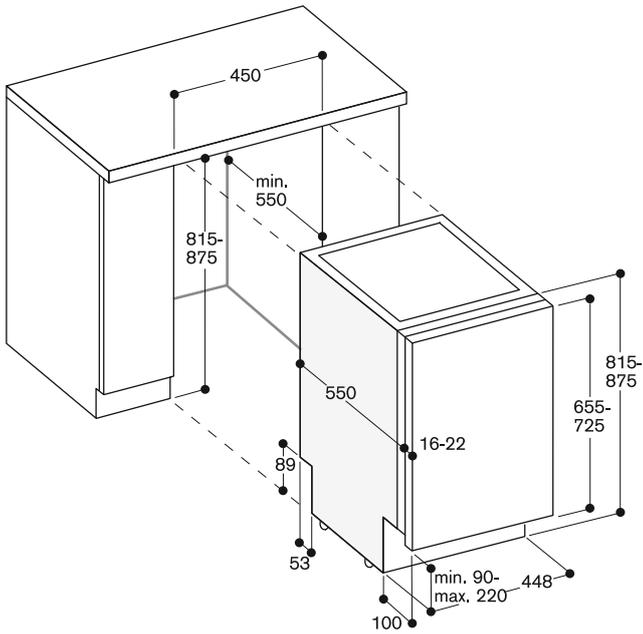
Puissance totale : 2,4 kW.
Câble électrique avec fiche.
Raccordement à l'eau avec raccord 3/4".
Possibilité de raccordement à l'eau chaude ou à l'eau froide.

Lave-vaisselle 81 cm de haut

Hauteur de plinthe.

90 -160 mm pour hauteur de 810 mm

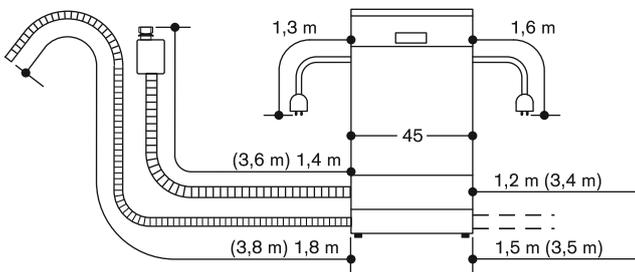
150 -220 mm pour hauteur de 870 mm



Données de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de large.

Mesure entre () avec rallonge

Aquastop GZ 010-011.



374 Vue d'ensemble pour l'encastrement d'un lave-vaisselle (sans charnières flexibles)

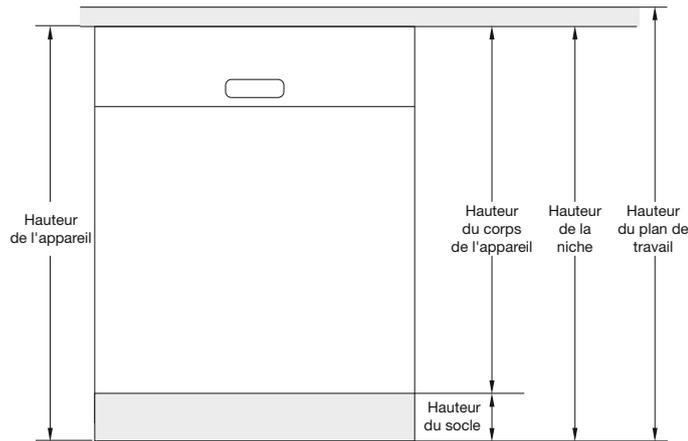
Comment choisir la hauteur de son lave-vaisselle Gaggenau? 81,5 ou 86,5 cm?

Pour des hauteurs de niche de 815 à 855 mm, il faut toujours 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, il faut toujours 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 projection du temps résiduel, la hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour une projection optimale.



Meuble bas

Hauteur du socle en mm →	Hauteur de niche en mm →											
	Hauteur du corps 655-725 mm						Hauteur du corps 705-775 mm					
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	1(S)	1(S)	1(S)	1(S)	1(S)	1(S)6	1(S)6	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)6	1(S)6	6	6	6	6(S/D)	6(S)
140	1(*)	1	1	1	1	1(S)6(*)	1(S)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 = Hauteur lave-vaisselle 81,5 cm DF 480/DF 260/DI 260/DF 250

6 = Hauteur lave-vaisselle 86,5 cm DF 481/DF 261/DI 261/DF 251

(S) = Alternative, avec charnières plates (DA 021-000)

(D) = Alternative, 10 mm entre plan de travail → joint de jonction/pas de sécurité enfants possible

(*) = Pour lave-vaisselle avec projection du temps résiduel. La visualisation de la projection du temps résiduel est impossible.

Données d'encastrement pour porte décor DA 231

Meuble bas

Hauteur du socle en mm →	Hauteur de niche en mm →											
	Hauteur du corps 670-720 mm						Hauteur du corps 720-770 mm					
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
95	1					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 de 81,5 cm de hauteur DF 260-165/DF 250-161, porte décor en verre DA 231-010

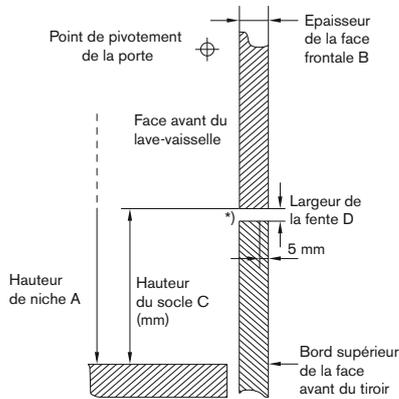
6 = Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur DF 261-165/DF 251-161, porte décor en verre DA 231-110

Les contre-portes sont incompatibles avec les lave-vaisselle aux charnières flexibles.

La contre-porte est toujours variable en hauteur sur 49 mm.

Encastrement en hauteur d'un lave-vaisselle sans biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente D (mm) entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous, en fonction de la hauteur de la niche, de la hauteur du socle et de l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sous-encastrement du lave-vaisselle.

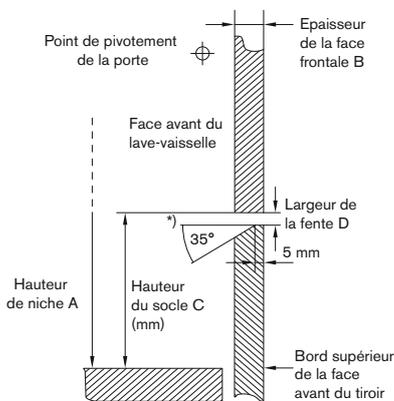


* L'espace libre pour le pivotement de la porte doit être de minimum 4 mm.

Hauteur de niche A (mm)	Epaisseur du panneau (mm)	Hauteur du socle C (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
825	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
835	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19		
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22		
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5		
845	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5		
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21		
855	16				10,5	11	12	13	14,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5		
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5		
865	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5		
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5		
	22	13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
875	16		10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5	
	19		12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	25,5	
	22		13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
885	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	22	
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	
895	16			10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19			12	12,5	13,5	15	16,5	18,5		
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21		
905	16				10,5	11	12	13	14,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5		
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5		
915	16					10,5	11	12	13		
	19					12	12,5	13,5	15		
	22					13,5	14,5	15,5	16,5		
925	16						10,5	11	12		
	19						12	12,5	13,5		
	22						13,5	14,5	15,5		

Encastrement en hauteur d'un lave-vaisselle avec biseautage du bord supérieur de la face avant du tiroir situé en dessous.

Le tableau indique la largeur nécessaire de la fente D (mm) entre la face avant du meuble et la porte du tiroir situé en dessous, en fonction de la hauteur de la niche, de la hauteur du socle et de l'épaisseur du panneau frontal standard pour le sous-encastrement du lave-vaisselle.



* L'espace libre pour le pivotement de la porte doit être de minimum 4 mm.

Hauteur de niche A (mm)	Epaisseur du panneau (mm)	Hauteur du socle C (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
825	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
835	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	
845	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9	
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11	
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	
855	16					6,5	6,5	7	7,5	8	
	19					7	7,5	8	8,5	9,5	
	22					7,5	7,5	8	9	9,5	
865	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
875	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5	
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17	
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
885	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	
895	16				6,5	6,5	7	7,5	8	9	
	19				7	7,5	8	8,5	9,5	11	
	22				7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	
905	16					6,5	6,5	7	7,5	8	
	19					7	7,5	8	8,5	9,5	
	22					7,5	7,5	8	9	9,5	
915	16						6,5	6,5	7	7,5	
	19						7	7,5	8	8,5	
	22						7,5	7,5	8	9	
925	16							6,5	6,5	7	
	19							7	7,5	8	
	22							7,5	7,5	8	

Pour des hauteurs de niche de 815 à 860 mm, il faut toujours prévoir un lave-vaisselle de 81,5 cm de haut, indépendamment de la hauteur du socle.

Pour des hauteurs de niche de 880 à 925 mm, il faut toujours 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).

La nécessité de prévoir un lave-vaisselle à charnières flexibles dépend de plusieurs facteurs.

Les contre-portes sont incompatibles avec les lave-vaisselle aux charnières flexibles.

Ces tableaux vous donnent plus d'information, mais aussi sur notre site www.gaggenau.com.

		Hauteur du corps 655-750 mm									
		Hauteur de 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 de 81,5 cm de hauteur à charnières flexibles DF 480-162F/DF 260-165F
- ② = Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur à charnières flexibles DF 481-162F/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	5,5	6	6	7	7,5	9			
	5,5	5,5	5,5	6	6	6,5	6,5	7,5	8	9	10	12			
	4	4	4	4	4	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			
	4	4	4	4	4	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			
	4	4	4	4	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	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	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	7
	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	5	5	6	6	7
	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	5	5	5,5	5,5	6	6	7	7,5
	4,5	4,5	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	
			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	6	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	4,5	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	
						3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4,5	4,5	
						4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	5	5,5	
						4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	5,5	6	6	

Système de paniers flexible

Avec rails qui coulissent facilement sur tous les niveaux et à fermeture amortie des paniers supérieur et inférieur.

Pour plus de souplesse et pour remplir et vider le lave-vaisselle plus facilement.

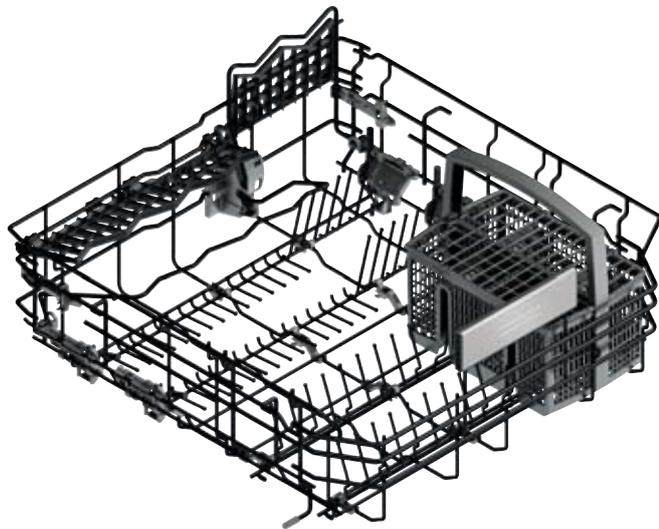
Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables.
4 étagères rabattables.
2 supports verres.
Rails entièrement rétractables, avec coulissement facile et une fermeture amortie.
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.
Poignée pour extraire plus facilement le panier supérieur.



Panier inférieur

8 picots à assiettes rabattables.
2 étagères rabattables.
Support à verres divisibles.
Panier à couverts.
Rails qui coulissent facilement avec fermeture amortie.
Poignée pour extraire plus facilement le panier inférieur.



DA 020-010 € 60,-*

Joint de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 81,5 cm.

2 joints de finition : un à droite, un à gauche.

Deux joints de finition en inox pour cacher l'interstice entre l'appareil et la paroi latérale des meubles ainsi que pour une meilleure fixation de l'appareil dans son emplacement.

Ainsi, le bord blanc de la machine est remplacé par les joints en inox.

L x P en cm : 2,2 x 2,0.

Hauteur : 62,2 cm.

DA 020-110 € 60,-*

Joint de finition inox pour lave-vaisselle hauteur 86,5 cm.

2 joints de finition : un à droite, un à gauche.

Deux joints de finition en inox pour cacher l'interstice entre l'appareil et la paroi latérale des meubles ainsi que pour une meilleure fixation de l'appareil dans son emplacement.

Ainsi, le bord blanc de la machine est remplacé par les joints en inox.

L x P en cm : 2,2 x 2,0.

Hauteur : 67,2 cm.



DA 021-000 € 140,-*

Charnières plates pour lave-vaisselle intégrables.

Solution d'installation pour tous les lave-vaisselle avec une hauteur de niche jusqu'à 92 cm et un panneau de meuble divisé.

La charnière est attachée à la plinthe de l'appareil et le panneau inférieur est fixé dessus.

Hauteur du panneau supérieur :

64,5 - 68 cm pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

69,5 - 73 cm pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.



DA 041-160 € 150,-*

Tiroir à couverts avec rails qui coulissent facilement.

3^e niveau de rangement au-dessus du panier supérieur.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso.

Capacité 13 couverts avec les 3 niveaux de rangement.



DA 041-061 € 90,-*

Tiroir à couverts Vario, rails entièrement télescopiques incl.

Tiroir supplémentaire en plus des paniers Flex Plus.

Idéal pour des grands couverts, ustensils de cuisine et petites tasses Espresso.

Capacité lors des trois tiroirs ensemble, 14 couverts.

**DA 042-030** € 50,-*

Cassette pour argenterie pour lave-vaisselle de 60 cm de large.

Cassette en aluminium pour protéger les couverts en argent contre la corrosion.

Se place tout simplement dans le panier à couverts.

L x H x P : 5,2 x 21,7 x 4,8 cm.

**DA 043-060** € 70,-*

Panier pour verres, pour lave-vaisselle d'une largeur de 60 cm.

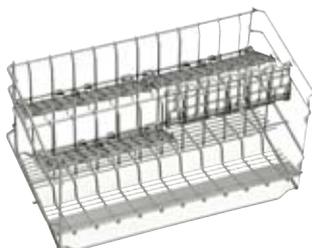
Panier spécial pour éviter que les petites tasses et les verres à pied ne basculent dans les lave-vaisselle de 60 cm de large.

Pour pouvoir utiliser le panier spécial, les supports à picots pour assiettes du panier inférieur doivent être rabattus.

Place pour max. 12 verres à pied ou 24 petites tasses.

Panier argenté pour verres avec 4 supports pour tasses.

Dimensions (LxHxP) : 49 x 23 x 26 cm.

**DA 043-000** € 20,-*

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.

**DA 231-010** € 425,-*

Porte en verre, contre-porte en inox pour lave-vaisselle de 81,5 cm de haut.

Réglable en hauteur de 49 mm, hauteur de 67 cm à 71,9 cm.

L x P en cm : 59 x 1,9.

Poignée : L x D x Ø en cm :

45 x 4,9 x 1,4.

DA 231-110 € 425,-*

Porte en verre, contre-porte en inox pour lave-vaisselle de 86,5 cm de haut.

Réglable en hauteur de 49 mm, hauteur de 72 à 76,9 cm.

L x P en cm : 59 x 1,9.

Poignée : L x D x Ø en cm :

45 x 4,9 x 1,4.

**GH 035-010** € 40,-*

Poignée inox, longueur 35 cm, distance de forage 327 mm.

**GH 045-010** € 50,-*

Poignée inox, longueur 45 cm, distance de forage 427 mm.

**GZ 010-011** € 40,-*

Rallonge Aquastop (2 m) pour tous les lave-vaisselle.

Rallonge d'arrivée et d'évacuation d'eau jusqu'à 3,6 m.

Nécessaire lorsque le lave-vaisselle est éloigné de plus de 1,2 m ou 1,4 m de l'arrivée d'eau.





DF 480/481

DF 480/481

DF 260/261

Type		Entièrement intégré	Entièrement intégré	Entièrement intégré
Panneau de commande				
Hauteur de l'appareil 81,5 cm		DF 480-162		DF 260-165
Hauteur de l'appareil 86,5 cm		DF 481-162		DF 261-165
Hauteur de l'appareil 81,5 cm à charnières flexibles			DF 480-162F	
Hauteur de l'appareil 86,5 cm à charnières flexibles			DF 481-162F	
Largeur / Capacité				
Largeur	(cm)	60	60	60
Capacité couverts		12/ 13 ³	12/ 13 ³	12/ 13 ³
Taille max. des assiettes (pour hauteur d'appareil 81,5/86,5 cm)	(cm)	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²	31 ¹ /34 ²
Consommation / Bruit⁴				
Classe énergétique		A+++	A+++	A++
Classe d'efficacité de séchage		A	A	A
Programme de test		Normal Eco 50 °C	Normal Eco 50 °C	Normal Eco 50 °C
Temps de cycle du programme test	(min)	195	195	195
Consommation d'eau	(L)	9,5	9,5	9,5
Consommation d'électricité	(kWh)	0,8	0,8	0,9
Consommation annuelle d'électricité (280 cycles) ⁵	(kWh)	230	230	258
Consommation annuelle d'eau (280 cycles) ⁵	(L)	2660	2660	2660
Niveau sonore	(dB (re 1 pW))	43	43	42
Consommation d'énergie en mode éteint/mode allumé	(W)	0,5/0,5	0,5/0,5	0,5/0,5
Durée du mode allumé	(min)	0	0	0
Programmes de lavage				
Nombre de programmes		8 + 5	8 + 5	6 + 3
Programmes de lavage		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 Prélavage	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 Prélavage	Auto 35 °C - 45 °C Auto 45 °C - 65 °C Auto 65 °C - 75 °C Normal Eco 50 °C Rapide 45 °C Prélavage
Options		Intensif Power (57 min.) Demi-charge Hygiène Séchage extra	Intensif Power (57 min.) Demi-charge Hygiène Séchage extra	Intensif Power (59 min.) Mode Vacances
Équipement				
Technologie protection Plus du verre/Technologie protection du verre		•/–	•/–	–/•
Aquasensor/Capteur de charge		•/•	•/•	•/•
Fonction détergent automatique		•	•	•
Système électronique de régénération		•	•	•
Echangeur thermique		•	•	•
Séchage sur basse température avec Zeolith		•	•	–
Ouverture automatique de la porte		–	–	•
Chauffe-eau instantané		•	•	•
Afficheur électronique avec indication de manque de sel/produit de rinçage		•/•	•/•	•/•
Indicateur d'arrivée d'eau		•	•	•
Afficheur avec indication du temps restant		•	•	•
Projection du temps résiduel		•	–	•
Info-Light		–	•	–
Lumière intérieure		•	•	•
Départ différé		24 h	24 h	24 h
Fermeture par servomécanisme		•	•	•
Triple système à filtre, autonettoyant		•	•	•
Tiroir supplémentaire		DA 041-160 ⁶	DA 041-160 ⁶	DA 041-160 ⁶
Rails à coulissement facile/Fermeture amortie		•/•	•/•	•/–
Picots à assiettes rabattables (panier supérieur/inférieur)		6/8	6/8	6/8
Étagères rabattables (panier supérieur/inférieur)		4/2	4/2	4/2
Rackmatic		3 niveaux	3 niveaux	3 niveaux
Aquastop avec garantie		•	•	•
Tête d'aspersion/Support Gastronorm/Support pour verres à longs pieds		•/•/•	•/•/•	•/–/–
Branchement électrique				
Raccordement possible à l'eau chaude/froide		•/•	•/•	•/•
Puissance absorbée	(kW)	2,4	2,4	2,4

• en série – non disponible ¹ Hauteur d'appareil 81,5 cm ² Hauteur d'appareil 86,5 cm ³ Avec accessoire optionnel DA 041-061

⁴ Valeurs selon réglementations EU 1060/2010. ⁵ Consommation réelle dépend de l'utilisation de l'appareil. ⁶ Accessoire en option.

**DF 260/261****DI 260/261****DF 250/251****DF 250**

Entièrement intégrable

Intégrable

Entièrement intégrable

Entièrement intégrable

Inox

DI 260-112

DF 250-161

DF 250-141

DI 261-112

DF 251-161

DF 260-165F

DF 261-165F

60

60

60

45

12/13³12/13³

13

10

30¹/33²30¹/33²30¹/33²

30

A++

A++

A++

A+++

A

A

A

A

Normal Eco 50 °C

Normal Eco 50 °C

Normal Eco 50 °C

Normal Eco 50 °C

195

195

210

195

9,5

9,5

9,5

9,5

0,9

0,9

0,92

0,66

258

258

262

188

2660

2660

2660

2660

42

42

44

44

0,5/0,5

0,5/0,5

0,5/0,5

0,1/0,1

0

0

0

0

6 + 3

6 + 3

6 + 3

6 + 2

Auto 35 °C - 45 °C

Auto 45 °C - 65 °C

Auto 65 °C - 75 °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

Rapide 45 °C

Prélavage

Prélavage

Prélavage

Prélavage

Intensif
Power (59 min.)
Mode VacancesIntensif
Power (59 min.)
Mode VacancesIntensif
Power (59 min.)
Séchage extraIntensif
Power (65 min.)

-/*

-/*

-/*

-/*

•/*

•/*

•/*

•/*

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

-

-

-

•

•

•

-

-

•

•

•

•

•/*

•/*

•/*

•/*

•

•

•

•

•

•

•

•

-

•

-

•

•

-

•

-

•

•

•

•

24 h

24 h

24 h

24 h

•

•

•

•

•

•

•

•

DA 041-160⁶DA 041-160⁶DA 041-061⁶

-

•/-

•/-

-/-

-/-

6/8

6/8

2/4

3/4

4/2

4/2

2/0

1/1

3 niveaux

3 niveaux

3 niveaux

3 niveaux

•

•

•

•

•/-/-

•/-/-

•/-/-

•/-/-

•/*

•/*

•/*

•/*

2,4

2,4

2,4

2,4



Home Connect/Accessoires

Gaggenau et Home Connect	388
Système Gastronorm	389
Poignées Gaggenau pour meubles de cuisine	391

L'extraordinaire devient connecté

Gaggenau et Home Connect*



Gaggenau, la différence

Ceci est le commencement de la future de la cuisine. Grâce à un smartphone ou une tablette, le chef amateur peut, par exemple, préchauffer le four, activer la ventilation, mettre en route le lave-vaisselle, commander des accessoires du eShop, télécharger des manuels digitaux et faire effectuer un diagnostic par un technicien, et tout ceci à distance.

Avec l'intégration dans plusieurs réseaux domestiques, la cuisine reste le cœur de la maison digitale. Le chef amateur peut demander à Amazon Alexa de préparer une tasse de café et de mettre en route la ventilation tout en contrôlant le temps de cuisson résiduel du four.

- Connecter :
Régler** et contrôler à distance. Effectuer un diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Accéder :
Acheter des accessoires via eShop, télécharger des manuels et faire usage de notre réseau de partenaires.
- Intégration :
Compatible avec différents systèmes de réseaux domestiques.

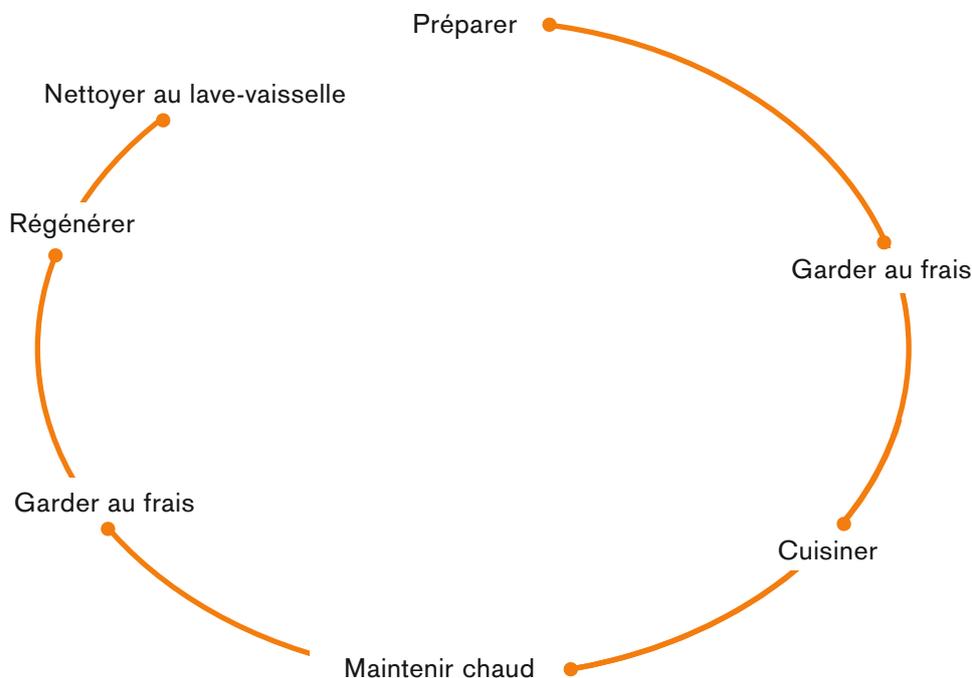
Ceci n'est que le début, explorez les possibilités sur www.home-connect.com

* 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.

** Pas d'application pour les tables de cuisson, les tables de cuisson ne sont pas conçues pour un usage sans surveillance - le processus de cuisson doit être supervisé.

Le système Gastronorm propose la base des ustensiles de cuisson pour la cuisine professionnelle.

Il permet une continuité souple allant de la préparation et des différentes étapes de cuisson jusqu'au service à table et le stockage. Les plats Gastronorm de Gaggenau ont été conçus pour être utilisés avec nos appareils de réfrigération de la Série Vario 200, nos tables de cuisson à induction, nos fours (combi-) vapeurs, nos fours, ainsi que nos lave-vaisselle.



Préparer.

Préparer en combinaison avec des éviers ayant le format Gastronorm.

Garder frais.

Garder frais avec des appareils de réfrigération de la Série Vario 200.

Cuisiner.

Cuisiner sur les tables de cuisson à induction VI, CI et CX, dans nos fours (combi-) vapeurs BS/BSP ou dans nos fours BO/BOP en combinaison avec le système télescopique BA 018/BA 016.

Maintenir chaud.

Maintenir chaud dans les tiroirs chauffants WS/WSP.

Régénérer/réchauffer.

Régénérer dans nos fours (combi-) vapeurs BS/BSP, ainsi que réchauffer sur nos tables de cuisson à induction VI, CI et CX ou dans nos fours BO/BOP en combinaison avec le système télescopique BA 018/BA 016.

Laver.

Pour laver et sécher les plats Gastronorm de façon optimale grâce au support GN.

Pour utilisation dans les divers appareils Gaggenau, les accessoires suivants du système Gastronorm de Gaggenau sont disponibles.

Plat Gastronorm

GN 114/124/144/154

Ces plats profonds et robustes en inox hygiénique sont idéals pour la cuisson à la vapeur et sont pratiques pour le stockage dans le réfrigérateur ou pour le service à table.

Ils sont disponibles dans un design en inox hygiénique ou avec une couche antiadhésive. Les deux variantes sont résistantes au lave-vaisselle.

La couche antiadhésive des plats Gastronorm empêche l'adhésion de la nourriture, ce qui les rend faciles au nettoyage.

Pour la préparation de plusieurs plats simultanément, les plats pour fours (combi-) vapeur dans le format GN $\frac{2}{3}$ peuvent être combinés comme demandé avec de plats plus petits qui sont disponibles en tant qu'accessoires en option dans le format GN $\frac{1}{3}$. Pour la préparation pratique de la nourriture, les plats sont parfaitement ajustés à chaque évier Gastronorm.

GN 114-130 € 60,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 114-230 € 70,-*

Plat inox non perforé Gastronorm GN $\frac{2}{3}$.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 124-130 € 80,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN $\frac{1}{3}$.
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 124-230 € 90,-*

Plat inox perforé Gastronorm GN $\frac{2}{3}$.
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 144-130 € 100,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN $\frac{1}{3}$, non perforé,
40 mm de profondeur, 1,5 L.



GN 144-230 € 110,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN $\frac{2}{3}$, non perforé,
40 mm de profondeur, 3 L.



GN 154-130 € 120,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN $\frac{1}{3}$, perforé, 40 mm
de profondeur, 1,5 L.



GN 154-230 € 130,-*

Plat Gastronorm, couche antiadhésive, GN $\frac{2}{3}$, perforé, 40 mm
de profondeur, 3 L.



Couvercle Gastronorm

GN 410

Le couvercle Gastronorm peut être utilisé pour fermer les plats Gastronorm dans le format GN $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$.

Ensemble ils sont optimaux pour stocker et garder au frais des aliments et des plats dans les réfrigérateurs de la Série 200 vario.

GN 410-130 € 40,-*

Couvercle inox Gastronorm GN $\frac{1}{3}$,
pour plat inox Gastronorm.



GN 410-230 € 50,-*

Couvercle inox Gastronorm GN $\frac{2}{3}$,
pour plat inox Gastronorm.



Faitout Gastronorm

GN 340

Faitout Gastronorm GN $\frac{2}{3}$, 165 mm de hauteur. Antiadhésif.

Pour rôtir dans un four à fonction rôtissage.

Les parties inférieure et supérieure peuvent aussi être utilisées séparément comme casserole ou sauteuse résistante au four, 100 et 65 mm de haut.

Pour fours équipés d'un dispositif escamotable BA 016-105 ou BA 018-105 (l'élément chauffant est à commander séparément). Peut être utilisé dans fours (combi-)vapeur : à enfourner directement dans les rails latéraux de l'appareil.

GN 340-230 € 420,-*

Faitout Gastronorm, aluminium coulé,
GN $\frac{2}{3}$, hauteur de 165 mm.



Teppan Yaki

GN 232

GN 232-110 € 360,-*

Teppan Yaki GN 1/1.
Pour table de cuisson induction à
pleine surface CX480.



GN 232-230 € 300,-*

Teppan Yaki GN 2/3
Pour table de cuisson induction à
pleine surface CX480.



Pour une finition parfaite de vos meubles de cuisine, Gaggenau vous propose ces poignées. Design des poignées des appareils Vario-cool et ce marie avec les fours de la Série 200. Suivant la grandeur avec 2 ou 3 points de fixation.

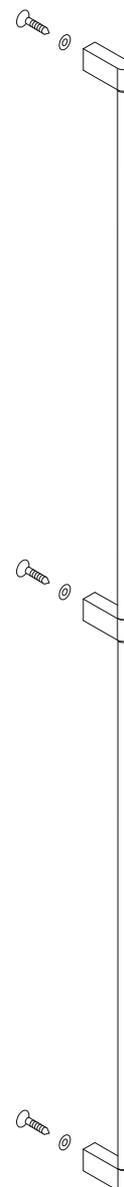
Poignées avec 2 points de fixation

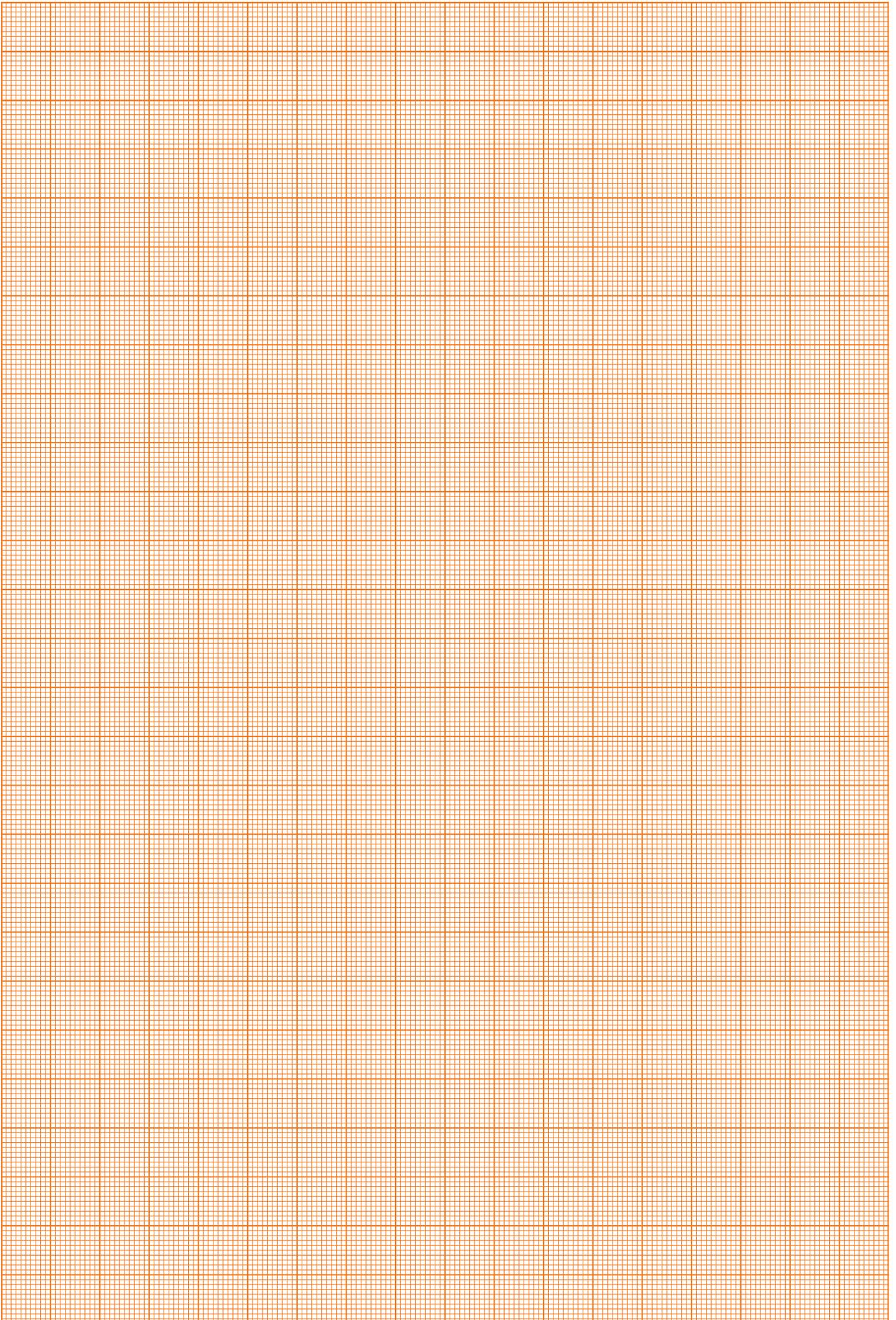
GH 017-010	€	35,-*
Poignée inox, longueur 17,3 cm, distance de forage 150 mm. Assorti au BSP/BMP.		
GH 020-010	€	30,-*
Poignée inox, longueur 20 cm, distance de forage 177 mm.		
GH 025-010	€	30,-*
Poignée inox, longueur 25 cm, distance de forage 227 mm.		
GH 030-010	€	40,-*
Poignée inox, longueur 30 cm, distance de forage 277 mm.		
GH 031-010	€	45,-*
Poignée inox, longueur 30,5 cm, distance de forage 282 mm. Assorti au BOP.		
GH 035-010	€	40,-*
Poignée inox, longueur 35 cm, distance de forage 327 mm.		
GH 040-010	€	50,-*
Poignée inox, longueur 40 cm, distance de forage 377 mm.		
GH 045-010	€	50,-*
Poignée inox, longueur 45 cm, distance de forage 427 mm.		
GH 050-010	€	60,-*
Poignée inox, longueur 50 cm, distance de forage 477 mm.		
GH 060-010	€	70,-*
Poignée inox, longueur 60 cm, distance de forage 577 mm.		
GH 070-010	€	80,-*
Poignée inox, longueur 70 cm, distance de forage 677 mm.		
GH 080-010	€	90,-*
Poignée inox, longueur 80 cm, distance de forage 777 mm.		
GH 090-010	€	100,-*
Poignée inox, longueur 90 cm, distance de forage 877 mm.		



Poignées avec 3 points de fixation

GH 110-010	€	120,-*
Poignée inox, longueur 110 cm, distance de forage à chaque fois 538,5 mm.		
GH 120-010	€	130,-*
Poignée inox, longueur 120 cm, distance de forage à chaque fois 588,5 mm.		
GH 140-010	€	150,-*
Poignée inox, longueur 140 cm, distance de forage à chaque fois 688,5 mm.		
GH 160-010	€	170,-*
Poignée inox, longueur 160 cm, distance de forage à chaque fois 788,5 mm.		
GH 180-010	€	190,-*
Poignée inox, longueur 180 cm, distance de forage à chaque fois 888,5 mm.		
GH 200-010	€	210,-*
Poignée inox, longueur 200 cm, distance de forage à chaque fois 988,5 mm.		





Service Gaggenau

Brand Center Gaggenau

Avenue du Laerbeek, 74
1090 Bruxelles

Uniquement sur rendez-vous: 02/475 72 19

Heures d'ouverture :

Lundi, mardi, mercredi, jeudi
et vendredi de 10h à 18h
Samedi de 10h à 16h

Infoline de Gaggenau

Pour toutes vos questions à propos
du fonctionnement et de l'utilisation
des appareils Gaggenau.

Téléphone : 02/475 70 08

Email : via notre site www.gaggenau.com

Service clientèle de Gaggenau

Commande de pièces et d'accessoires,
demande de dépannage.

Téléphone : 02/475 70 08

Service personnalisé disponible 24h/24
et 7 jours sur 7

Site Internet de Gaggenau

www.gaggenau.com

© Copyright by

Gaggenau

Avenue du Laerbeek, 74

1090 Bruxelles

Edition avril 2018.

Ce tarif mentionne le prix marché conseillé,
TVA 21% et Récupel incluse.

Cette édition est valable à partir du
1^{er} avril 2018.

Sous réserve de modifications et d'erreurs
d'impression.

Gaggenau, la différence