

Models & Dimensions  
2019/2020



**GAGGENAU**

Gaggenau, la différence.

### Un cadeau pour vous.

Les tables de cuisson Gaggenau offrent au cuisiniers ambitieux une variété unique d'appareils spécialisés, pour que sa cuisine privée passe au niveau haut de gamme. Une autre opportunité pour votre créativité.

A l'achat d'une vitro céramique à induction Gaggenau, nous vous offrons en cadeau un set de quatre casseroles d'une valeur de CHF 390.- de la marque WMF. Le set comprend:

- 1 casserole à manche, couvercle, Ø 16 cm
- 1 marmite avec couvercle, Ø 20 cm
- 1 marmite avec couvercle, Ø 24 cm
- 1 poêle à frire, Ø 24 cm

Pour plus d'informations visitez [www.gaggenau.ch](http://www.gaggenau.ch).



Offre valable pour toutes les tables à induction achetées en Suisse.  
Cette offre est valable dans la limite des stocks disponibles. La valeur ne peut être ni échangée,  
ni versée en espèces.

**GAGGENAU**

Four EB 333	2	EB 333
Fours Série 400	6	Fours Série 400
Fours Série 200	42	Fours Série 200
Tables de cuisson Vario	64	Appareils Vario
Tables de cuisson	114	Tables de cuisson
Appareils de ventilation	154	Appareils de ventilation
Appareils de froid	256	Appareils de froid
Lave-vaisselle   Lave-linge   Sèche-linge	308	Lave-vaisselle   Lave-linge   Sèche-linge
Home Connect   Accessoires   Plans d'installation   TRA	336	Home Connect   Accessoires



# Four EB 333

EB 333

Accessoires | Accessoires spéciaux EB 333



EB 333 111	CHF	9'400.-
Inox	CHF	8'727.95
Largeur 90 cm		

TAR	CHF	19.95
	CHF	18.52

#### Le prix comprend

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

#### Accessoires et accessoires spéciaux

BA 018 105	CHF	537.-
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		

BA 028 115	CHF	123.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	114.21
30 mm de profondeur.		

BA 038 105	CHF	123.-
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		

BA 058 115	CHF	187.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	173.63
Gastronorm, 230 V		

BA 058 133	CHF	445.-
Pierre à cuire	CHF	413.18

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

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

BA 090 100	CHF	163.-
Bouton rotatif noir	CHF	151.35
pour EB 333, set de 2.		

BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces.	CHF	72.42

GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52

GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.

#### Four Serie 300

#### EB 333

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

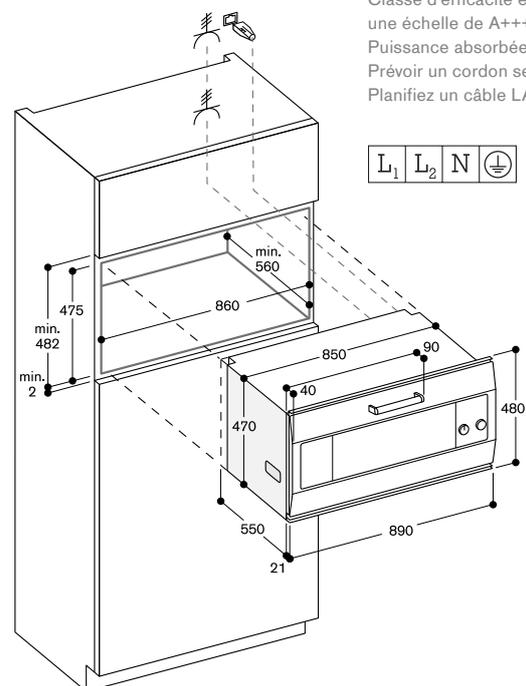
- Pyrolyse.
- Email bleu Gaggenau.
- Catalyseur électrique de fumée purifiant l'air rejeté.

#### Instructions de montage

- Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 40 mm.
- Distance entre le corps du meuble et l'extérieur de la poignée : 90 mm.
- Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.
- Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).
- Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.
- La prise doit être prévue en dehors de la niche.
- Le port LAN se situe à l'arrière en haut du côté gauche de l'appareil.

#### Valeurs de raccordement

- Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
- Puissance absorbée 5.4 kW.
- Prévoir un cordon secteur
- Planifiez un câble LAN.



**BA 090 100** CHF 163.-  
 Bouton rotatif noir CHF 151.35  
 pour EB 333, set de 2



**BA 018 105** CHF 537.-  
 Tiroir coulissant CHF 498.61  
 Cadre en fonte pyrolysable et glissière  
 télescopique entièrement extractible.



**BA 028 115** CHF 123.-  
 Tôle de cuisson, CHF 114.21  
 émaillée  
 30 mm de profondeur.



**BA 038 105** CHF 123.-  
 Grille chromée CHF 114.21  
 Sans ouverture, avec pieds.



**BA 058 115** CHF 187.-  
 Corps de chauffe CHF 173.63  
 pour pierre à cuire et rôtissoire  
 Gastronorm, 230 V



**BA 058 133** CHF 445.-  
 Pierre à cuire CHF 413.18  
 Avec son support et pelle à pizza (com-  
 mander le corps de chauffe  
 séparément).  
 N'est pas combinable avec le système  
 de rail télescopique.



**BS 020 002** CHF 78.-  
 Pelle à pizza, CHF 72.42  
 set de 2 pièces.



**GN 340 230** CHF 818.-  
 Faitout Gastro Norm CHF 759.52  
 en fonte  
 GN 2/3, 165 mm de hauteur,  
 anti-adhésif  
 Permet de saisir dans le four avec la  
 fonction Faitout.  
 Les deux parties de la rôtissoire  
 Gastronorm  
 (format GN 2/3) peuvent se séparer et  
 s'utiliser comme moule ou comme  
 poêle, hauteur 100 et 65 mm (dans les  
 fours vapeurs et combi-vapeurs).  
 Pour four avec système d'extraction BA  
 016 103 ou BA 018 103 (commander  
 le corps de chauffe séparément).





GAGGENAU

25.00

300°

GAGGENAU

GAGGENAU

## Fours Série 400

Check-list pour la combinaison d'appareils série 400	8
Conseils d'installation pour fours   combinaisons de fours série 400	12
Fours série 400	14
Fours combi-vapeur série 400	20
Four à micro-ondes combiné série 400	26
Machine à café expresso tout automatique série 400	28
Tiroirs sous vide série 400	32
Tiroirs chauffants série 400	33
Accessoires   Accessoires spéciaux série 400	36

# Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

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

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle.

Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris: porte plein verre, inox. Pour les appareils disposant de plusieurs variantes, l'illustration se réfère à la première citée.

### Combinaison d'appareils superposables

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

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

### Combinaison d'appareils côte à côte

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

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

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



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

▪ BX 480  
 ▪ WS 482

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



▪ BS 485/BM 485  
 ▪ BO 481

▪ BM 484/BS 484  
 ▪ BO 480

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



▪ BO 481

▪ BO 480

## Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



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



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



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



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



▪ BO 470/BO 450/BO 420  
 ▪ DF



▪ BS 470/BS 450/BM 450  
 ▪ DF



▪ CM 470/CM 450  
 ▪ DF

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



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



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



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



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



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



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



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

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



▪ BS 455/BS 475/BM 455 ▪ BM 454/BS 474/BS 454  
▪ BO 471/BO 451/BO 421 ▪ CM 470/CM 450  
▪ DV 461/WS 461

# Check-list pour la combinaison d'appareils série 400

## Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle. Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris: porte plein verre, inox. Pour les appareils disposant de plusieurs variantes, l'illustration se réfère à la première citée.

### Combinaison d'appareils superposables

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

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

### Combinaison d'appareils côte à côte

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

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

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



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



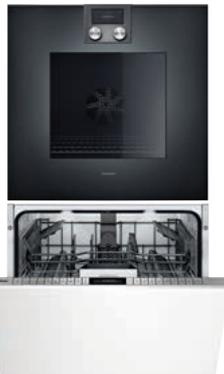
▪ BM 454/BS 474  
 ▪ BO 470/BO 420  
 ▪ WS 462



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



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



▪ BO 470/BO 420  
 ▪ DF



▪ BS 470/BM 450  
 ▪ DF



▪ CM 470/CM 450  
 ▪ DF

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



▪ BO 471/BO 421



▪ BO 470/BO 420



▪ BO 471/BO 421



▪ BS 470/BM 450  
▪ DV 461/WS 461



▪ BO 471/BO 421



▪ CM 470/CM 450  
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 471/BM 451  
▪ DV 461/WS 461



▪ BM 450/BS 470  
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 471/BM 451  
▪ DV 461/WS 461



▪ CM 470/CM 450  
▪ WS 461/DV 461



▪ BO 471/BO 421



▪ CM 470/CM 450  
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 470/BM 450  
▪ DV 461/WS 461



▪ BM 451/BS 471  
▪ WS 461/DV 461



▪ CM 470/CM 450  
▪ WS 461/DV 461



▪ BS 470/BM 450  
▪ DV 461/WS 461

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



▪ BS 475/BM 455  
▪ BO 471/BO 421



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

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

## Instructions générales

### Intégration derrière des portes de meubles

La fermeture de ces portes pendant la cuisson ou le refroidissement de l'appareil (fonctionnement du ventilateur) doit être exclue par des mesures appropriées.

### Combinaison four et réfrigérateur Vario

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

### Appareils placés côte à côte

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

## Espaces de ventilation au niveau du bord des portes

Les fours Gaggenau de la série 400, prennent l'air frais nécessaire au refroidissement, au niveau des bords supérieurs et latéraux de la porte. L'air chaud s'échappe par le bord inférieur de la porte. Les fours vapeur disposent d'une prise d'air au niveau des bords latéraux de la porte, tandis que la sortie de l'air chaud et de la vapeur a lieu par le bord supérieur.

Pour éviter une surchauffe de l'appareil et permettre le refroidissement requis après fonctionnement, les espaces libres correspondants doivent être respectés au niveau des arêtes de meubles.

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

Au dessus des appareils

#### BS:

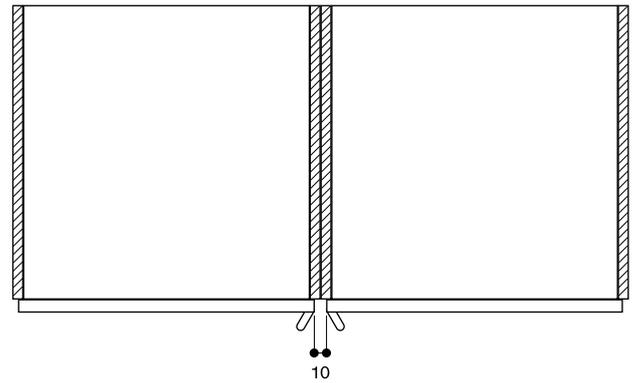
Si l'arête du meuble dépasse de plus de 20 mm le corps de l'appareil, l'avant du meuble doit résister à la vapeur, comme au-dessus d'un lave-vaisselle. La vapeur est susceptible de pénétrer à l'intérieur du meuble.

Au-dessous des appareils

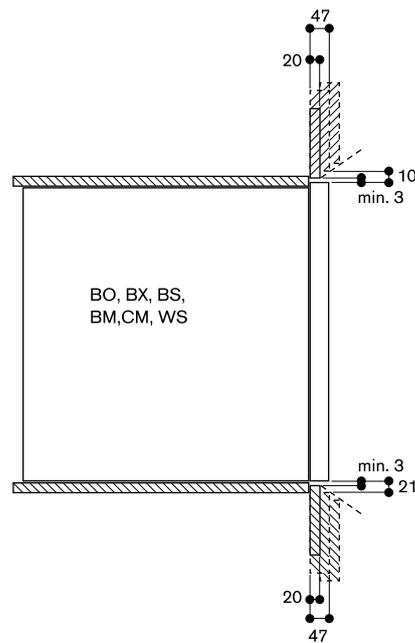
#### WS:

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

## Montage côte à côté



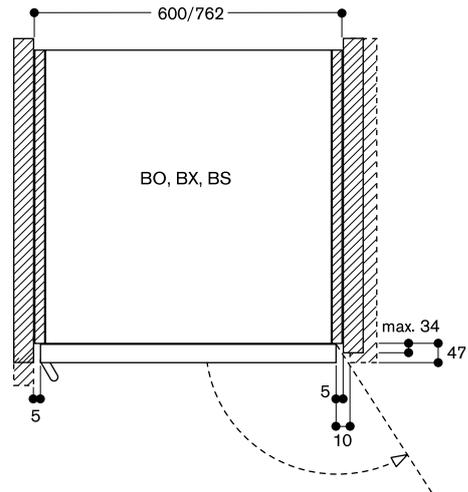
## Sections de ventilation sur les arêtes de porte haut/bas



**Latéralement**

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

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

**Dégagement au niveau de la porte**



#### Panneau de commande central

##### Charnière à droite

<b>BX 480 112</b>	<b>CHF 12'600.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF 11'699.16
Largeur 76 cm	

##### Charnière à gauche

<b>BX 481 112</b>	<b>CHF 12'600.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF 11'699.16
Largeur 76 cm	

TAR	CHF	19.95
	CHF	18.52

#### Le prix comprend

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

#### Accessoires en option

<b>BA 018 105</b>	<b>CHF 537.-</b>
Tiroir coulissant	CHF 498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.	
<b>BA 028 115</b>	<b>CHF 123.-</b>
Lèche-frite, émaillée	CHF 114.21
30 mm de profondeur	
<b>BA 038 105</b>	<b>CHF 123.-</b>
Grille chromée	CHF 114.21
Sans ouverture, avec pieds.	
<b>BA 058 115</b>	<b>CHF 187.-</b>
Corps de chauffe	CHF 173.63
pour pierre à cuire et rôtissoire	
Gastronorm, 230 V	
<b>BA 058 133</b>	<b>CHF 445.-</b>
Pierre à cuire	CHF 413.18
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)	
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.	
<b>BS 020 002</b>	<b>CHF 78.-</b>
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF 72.42
<b>GN 340 230</b>	<b>CHF 818.-</b>
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF 759.52
GN2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.	

#### Four double Série 400

##### BX 480/BX 481

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.  
Tournebroche  
Prise pour pierre à pain et à pizzas.  
Thermostat : Affichage de la température réelle.  
Préchauffage rapide.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Éclairage halogène voûte 60 W.  
10-W-éclairage halogène latéral.  
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

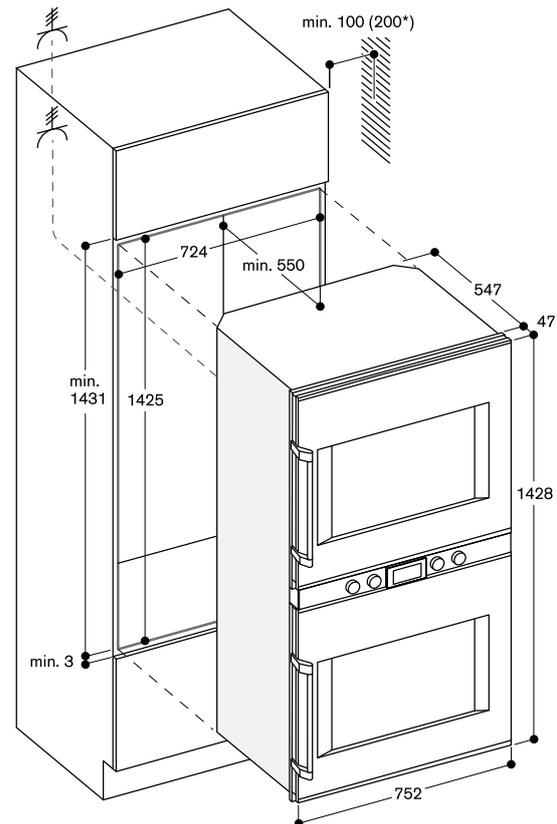
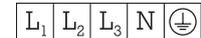
#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.  
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 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 droite de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 9.2 kW.  
Prévoir un cordon secteur



\* 200 mm en association avec BA 018



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BO 480 112	CHF	7'900.-
Porte plein verre sur inox	CHF	7'335.19
Largeur 76 cm		

##### Charnière à gauche

BO 481 112	CHF	7'900.-
Porte plein verre sur inox	CHF	7'335.19
Largeur 76 cm		

TAR	CHF	19.95
	CHF	18.52

#### Le prix comprend

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

#### Accessoires en option

BA 018 105	CHF	537.-
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
BA 028 115	CHF	123.-
Lèche-frite, émaillée	CHF	114.21
30 mm de profondeur		
BA 038 105	CHF	123.-
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 058 115	CHF	187.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	173.63
Gastronom, 230 V		
BA 058 133	CHF	445.-
Pierre à cuire	CHF	413.18
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		

#### Four Série 400 BO 480/BO 481

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Équipement

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

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

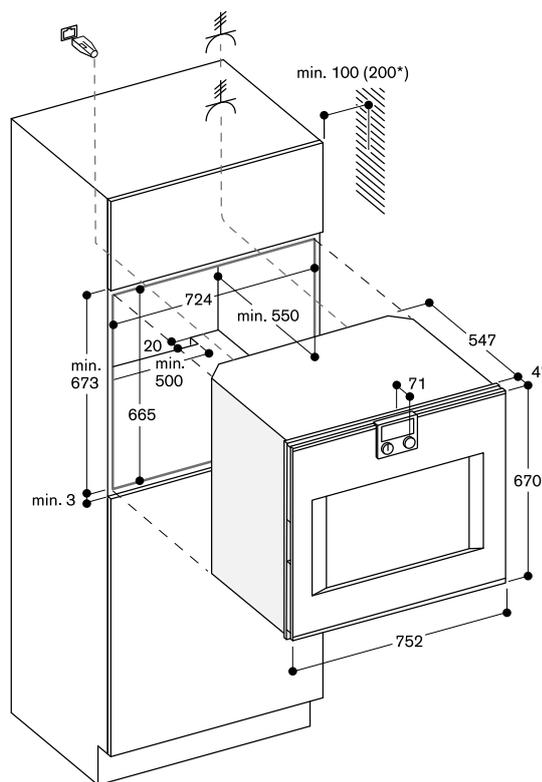
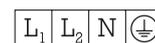
#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.  
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 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 droite de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 5.5 kW.  
Prévoir un cordon secteur  
Planifiez un câble LAN.



\* 200 mm en association avec BA 018



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BO 470 212	CHF	5'900.-
Porte plein verre sur inox		
BO 470 102	CHF	5'900.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

BO 470 102	CHF	5'900.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

##### Charnière à gauche

BO 471 212	CHF	5'900.-
Porte plein verre sur inox		
BO 471 102	CHF	5'900.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

BO 471 102	CHF	5'900.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 2 tôles de cuisson émaillées, prête à pyrol.
- 1 tournebroche
- 1 poêle en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 poêle à griller avec grille
- 1 Sonde de température amovible

#### Accessoires en option

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant		
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible		

BA 026 105	CHF	124.-
Lèche-frite avec grille, émaillée		
30 mm de profondeur.		

BA 026 115	CHF	102.-
Lèche-frite, émaillée		
15 mm de profondeur		

BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée		
Sans ouverture, avec pieds.		

BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre		
24 mm de profondeur.		

BA 056 115	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V		

BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 400 V		

#### Four Série 400

##### BO 470/BO 471

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

- Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
- Programmes automatiques.
- Tourne-broche.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Thermotest : Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
- Eclairage halogène voûte 60 W.
- Eclairage halogène latéral 2x 10 W.
- Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire		
Avec son support et pelle à pizza		

(commander le corps de chauffe séparément)  
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.

BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza,		
set de 2 pièces		

GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm		
en fonte		

GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

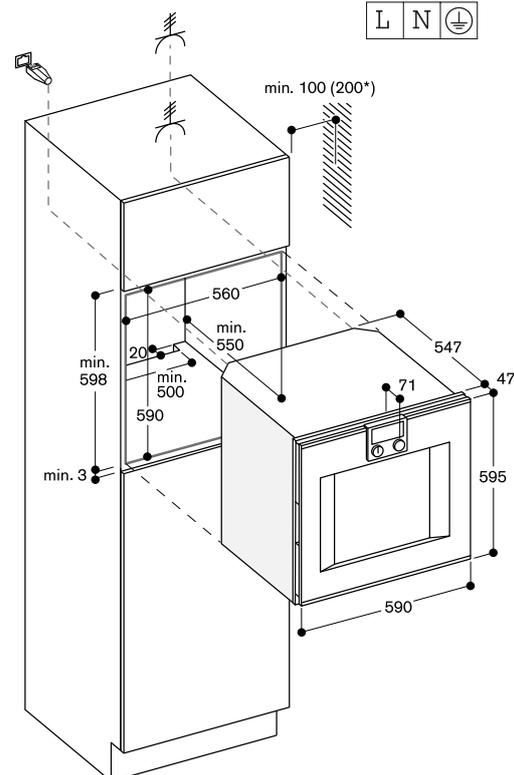
- Charnières non réversibles.
- La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
- Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
- En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.
- Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droite de l'appareil.
- La prise doit être prévue en dehors de la niche.
- Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

- Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
- Puissance absorbée 3.7 kW.
- Prévoir un cordon secteur
- Planifiez un câble LAN.

L <sub>1</sub>	L <sub>2</sub>	N	⊕	400 V / 10 A
L	N	⊕	230 V / 16 A	



\* 200 mm en association avec BA 016



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BO 450 212	CHF	5'350.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'967.50
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

BO 451 212	CHF	5'350.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'967.50
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 tôle de cuisson émaillée, prête à pyrol.
- 1 poêle en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 Sonde de température amovible

#### Accessoires en option

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible		
BA 026 115	CHF	102.-
Lèche-frite, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 125	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronom, 400 V	CHF	162.49
BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
BA 226 105	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		

#### Four Série 400 BO 450/BO 451

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.  
Programmes automatiques.  
Prise pour pierre à pain et à pizzas.  
Thermostat : Affichage de la température réelle.  
Préchauffage rapide.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Eclairage halogène voûte 60 W.  
Eclairage halogène latéral 10 W.  
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 4 niveaux d'insertion.

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

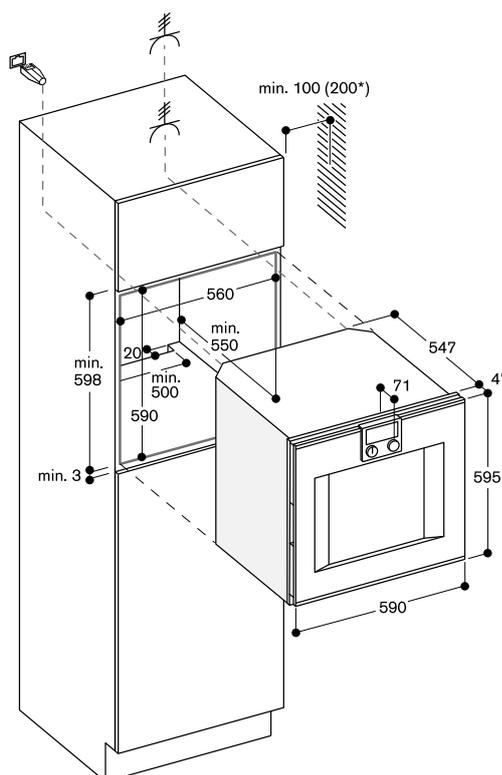
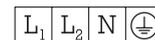
#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.  
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 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 droite de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 3.7 kW.  
Prévoir un cordon secteur  
Planifiez un câble LAN.  
Gesamtanschlusswert 3,7 kW.  
Anschlusskabel vorsehen.  
LAN-Kabel vorsehen.



\* 200 mm en association avec BA 016



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BO 420 112	CHF	4'950.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'596.10
Largeur 60 cm		
BO 420 102	CHF	4'950.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'596.10
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

BO 421 112	CHF	4'950.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'596.10
Largeur 60 cm		
BO 421 102	CHF	4'950.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'596.10
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 tôle de cuisson émaillée, prête à pyrol.
- 1 poêle en verre
- 1 grille rôtissoire

#### Accessoires en option

BA 016 105	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible		
BA 026 115	CHF	102.-
Lèche-frite, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur		
BA 036 105	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
BA 046 115	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
BA 056 115	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V	CHF	143.92
BA 056 133	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
BA 226 105	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
BS 020 002	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		

#### Four Série 400

##### BO 420/BO 421

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

Ouverture automatique de la porte.  
Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.  
Affichage texte clair.  
Fonction mémoire pour recettes  
Touche info avec conseils d'utilisation  
Porte à ouverture latérale à 180°.

#### Equipement

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

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi.  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

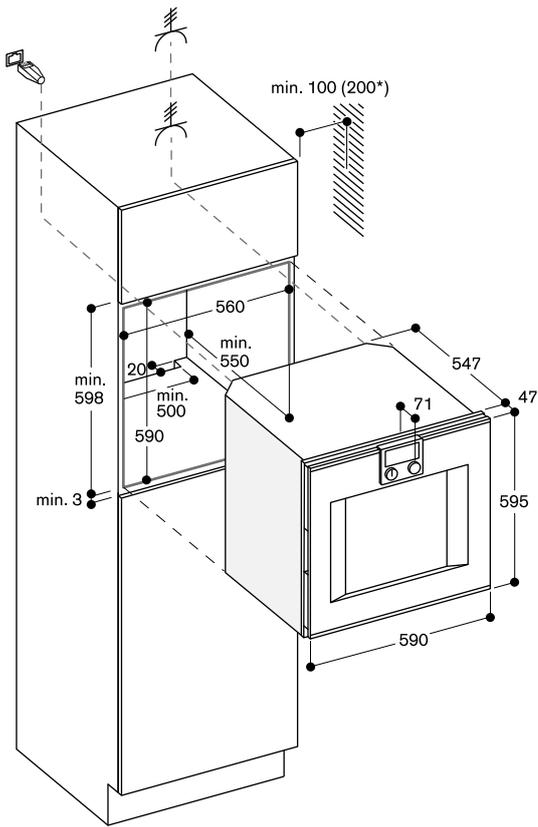
Charnières non réversibles.  
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.  
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.  
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 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 droite de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 – 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 3.7 kW.  
Prévoir un cordon secteur





\* 200 mm en association avec BA 016



#### Panneau de commande en dessous

##### Charnière à droite

<b>BS 484 111</b>	CHF	8'700.-
Porte plein verre sur inox	CHF	8'077.99
Largeur 76 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BS 485 111</b>	CHF	8'700.-
Porte plein verre sur inox	CHF	8'077.99
Largeur 76 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1	Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
1	Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
1	grille
1	flexible d'eau usées 3 m
1	flexible d'eau arrivée 3 m
1	thermomètre à viande amovible
4	cartouches de nettoyage

#### Accessoires d'installation

<b>GF 111 100</b>	CHF	353.-
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76
<b>GF 121 110</b>	CHF	187.-
Cartouches de rechange Brita	CHF	173.63
<b>GZ 010 011</b>	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92

#### Accessoires en option

<b>CLS10040</b>	CHF	79.-
Cartouches de nettoyage, un set de 4	CHF	73.35
<b>CLS20040</b>	CHF	79.-
Cartouches de détartrage, set à 4	CHF	73.35
<b>GN 114 130</b>	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.	CHF	66.85
<b>GN 114 230</b>	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	CHF	86.35
<b>GN 124 130</b>	CHF	89.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	CHF	82.64
<b>GN 124 230</b>	CHF	123.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	CHF	114.21
<b>GN 144 130</b>	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	CHF	134.63
<b>GN 144 230</b>	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.	CHF	143.92

#### Four combi-vapeur Série 400

##### BS 484/BS 485

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- 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 de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 Litres
- Classe d'efficacité énergétique A

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

Gril grande surface, derrière vitrocéramique, 2 KW  
 Elimination de la vapeur.  
 Cuisson à la vapeur.  
 Sonde thermométrique avec arrêt automatique.  
 Thermostest : Affichage de la température réelle.  
 Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
 Etalonnage automatique de la température d'ébullition.  
 Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)  
 Eclairage halogène latéral 60 W.  
 Enceinte hygiénique en inox.  
 4 niveaux d'insertion.

<b>GN 154 130</b>	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.	CHF	154.13
<b>GN 154 230</b>	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.	CHF	162.49
<b>GN 340 230</b>	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
<b>GN 410 130</b>	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35
<b>GN 410 230</b>	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92
<b>GR 220 046</b>	CHF	78.-
Grille chromée Sans ouverture, avec pieds.	CHF	72.42

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.  
 Détartrage, entièrement automatique.  
 Fonction séchage.  
 Filtre amovible. (évacuation d'eau)  
 Programme de nettoyage Démo.

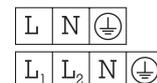
#### Instructions de montage

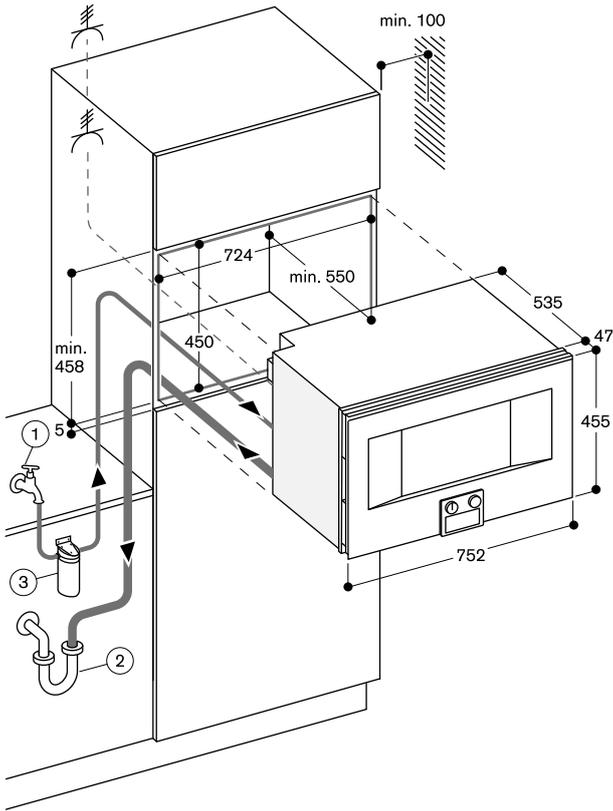
Charnières non réversibles.  
 Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.  
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.  
 Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois  
 Le tuyau d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.  
 Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.  
 Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.  
 Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire 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 débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.  
 En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.  
 Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.  
 La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 – 13.

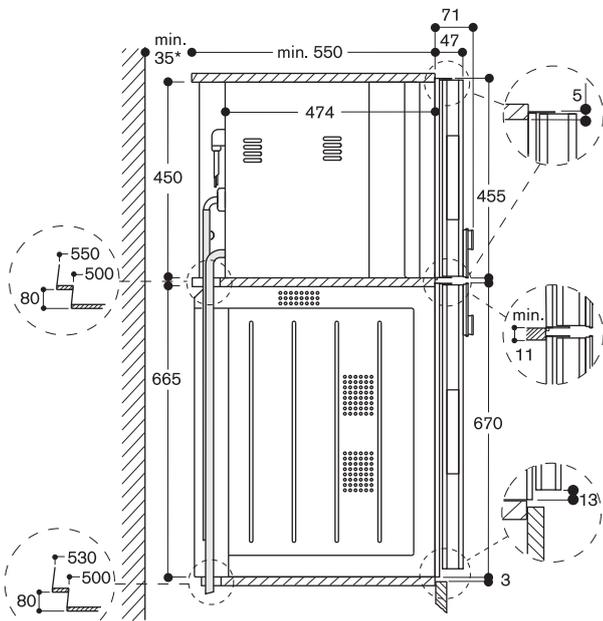
#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.  
 Puissance absorbée 2.9 kW.  
 Raccordement uniquement à l'eau froide.  
 Le tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec 3/4" (26,4 mm), peut être prolongé une fois  
 Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3,0 m (tuyau HT).  
 Prévoir un câble de raccordement.



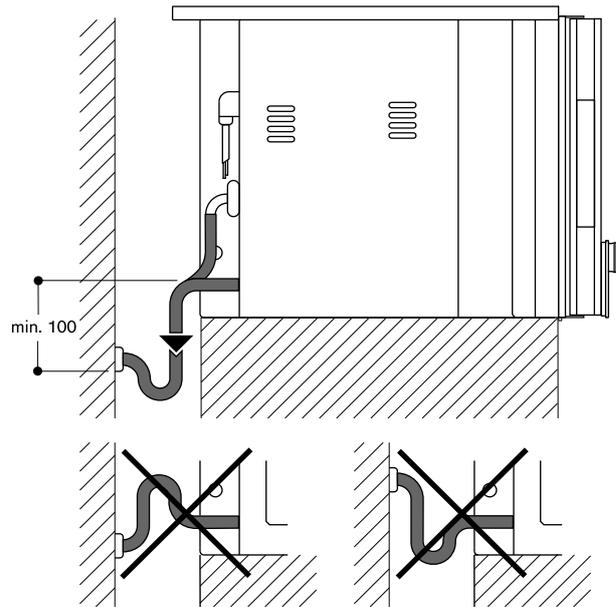


Vue latérale BS 484/485 au-dessus de BO

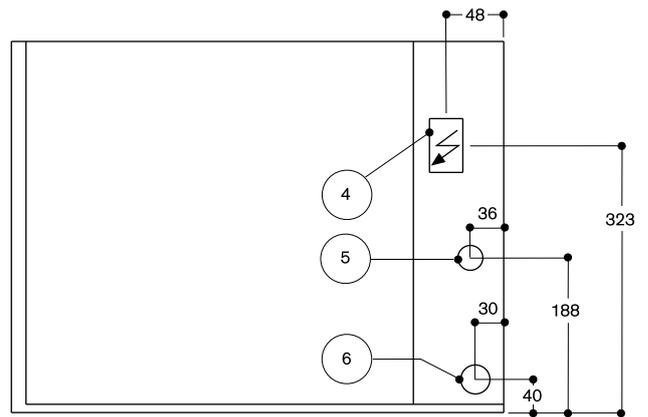


\* Uniquement requis si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles (évidements) de l'appareil.

Raccord d'évacuation d'eau



Vue de l'arrière



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



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BS 470 111</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

<b>BS 470 101</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

##### Charnière à gauche

<b>BS 471 111</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

<b>BS 471 101</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

#### Panneau de commande en dessous

##### Charnière à droite

<b>BS 474 111</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

<b>BS 474 101</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

##### Charnière à gauche

<b>BS 475 111</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sur inox	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

<b>BS 475 101</b>	CHF	6'830.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	6'341.69

Largeur 60 cm

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille
- 1 flexible d'eaux usées 3 m
- 1 flexible d'eau arrivée 3 m
- 1 thermomètre à viande amovible
- 4 cartouches de nettoyage

#### Accessoires d'installation

<b>GF 111 100</b>	CHF	353.-
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76

<b>GF 121 110</b>	CHF	187.-
Cartouches de rechange Brita	CHF	173.63

<b>GZ 010 011</b>	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92

#### Four combi-vapeur Série 400

##### BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- 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 de la température exacte
- Gril grande surface protégé par 1 verre vitrocéramique pour un nettoyage facile, peut être associé à la chaleur tournante jusqu'à 230°C et la vapeur
- Ecran TFT sensitif
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Cuisson vapeur sans pression
- Régulation électronique de la température de 30°C à 230°C
- Sonde thermométrique, amovible
- Volume utile 44 Litres
- Classe d'efficacité énergétique A

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

Gril grande surface, derrière vitrocéramique, 2 KW  
Elimination de la vapeur.  
Cuisson à la vapeur.  
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.  
Indication de saturation de la cartouche de filtrage (si raccordement au système de filtre anti-calcaire GF 111 100)  
Eclairage halogène latéral 60 W.  
Enceinte hygiénique en inox.  
4 niveaux d'insertion.

#### Accessoires en option

<b>CLS10040</b>	CHF	79.-
Cartouches de nettoyage, un set de 4	CHF	73.35
<b>CLS20040</b>	CHF	79.-
Cartouches de détartrage, set à 4	CHF	73.35
<b>GN 114 130</b>	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
<b>GN 114 230</b>	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 124 130</b>	CHF	89.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	82.64
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 124 230</b>	CHF	123.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	114.21
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 144 130</b>	CHF	145.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 144 230</b>	CHF	155.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 154 130</b>	CHF	166.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 154 230</b>	CHF	175.-
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 340 230</b>	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		
<b>GN 410 130</b>	CHF	51.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35
<b>GN 410 230</b>	CHF	71.-
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92
<b>GR 220 046</b>	CHF	78.-
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

Programme de nettoyage automatique.  
Détartrage, entièrement automatique.  
Fonction séchage.  
Filtre amovible. (évacuation d'eau)  
Programme de nettoyage Démo.

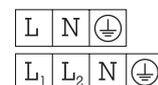
#### Instructions de montage

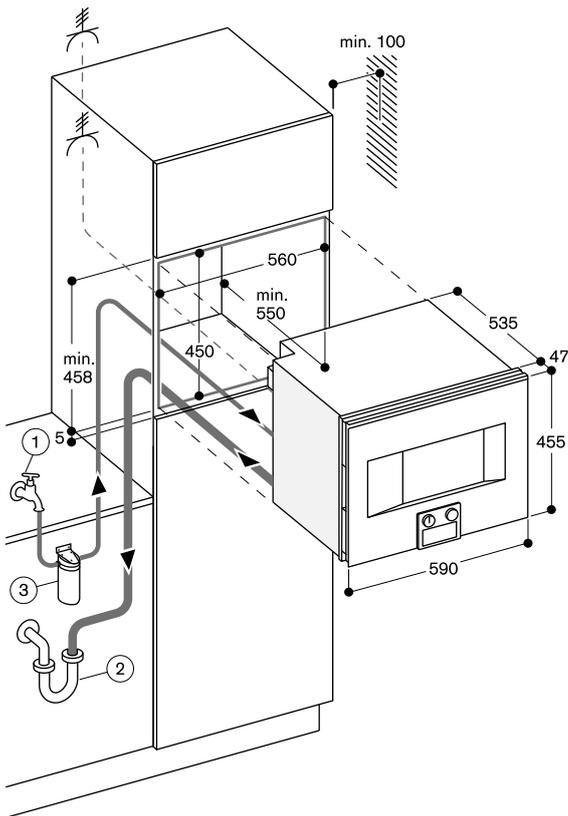
Charnières non réversibles.  
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.  
Le tuyau d'évacuation d'eau ne peut être branché au-dessus du point le plus bas de l'appareil, et il doit être placé min. 100 mm plus bas que la sortie d'évacuation de l'appareil.  
Le tuyau d'arrivée peut être rallongé une fois  
Le tuyau d'évacuation ne peut pas mesurer plus de 5 m.  
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.  
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.  
Prévoir l'installation du système de filtrage anti-calcaire 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 débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.  
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur et les tuyaux de raccordement d'eau doivent être placés dans l'angle biseauté de l'appareil.  
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 – 13.

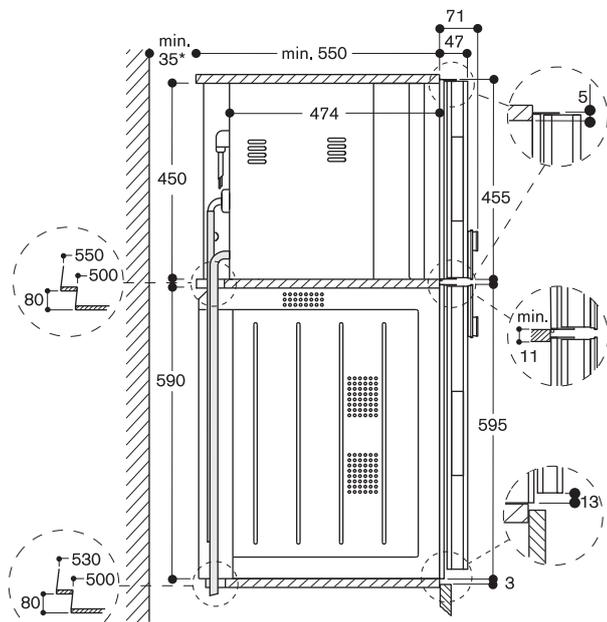
#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A.  
Puissance absorbée 2.9 kW.  
Raccordement uniquement à l'eau froide.  
Le tuyau d'arrivée d'eau 2,0 m avec 3/4 " (26,4 mm), peut être prolongé une fois  
Tuyau d'évacuation (ø 25 mm) 3.0 m (tuyau HT).  
Prévoir un câble de raccordement.



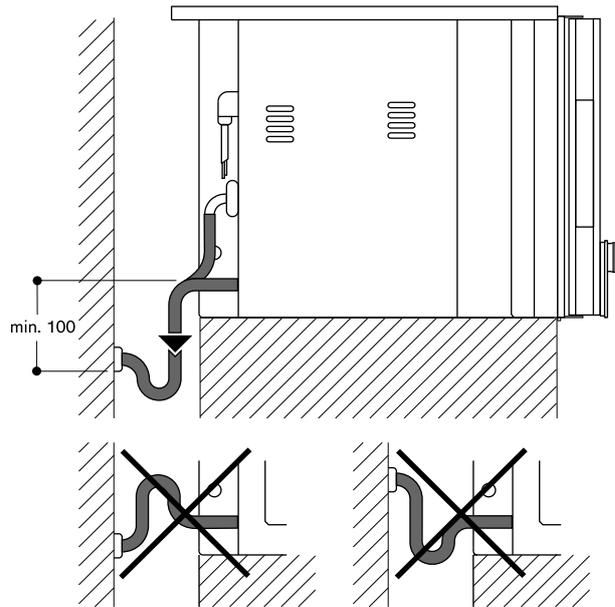


Vue latérale BS 474/475 au-dessus de BO

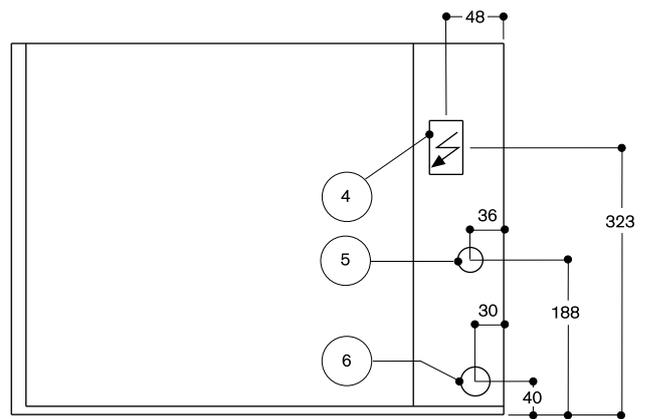


\* Uniquement requis si les tuyaux d'arrivée et d'évacuation d'eau du BS ne peuvent être logés dans les angles (évidements) de l'appareil.

Raccord d'évacuation d'eau



Vue de l'arrière



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



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BS 450 110</b>	<b>CHF</b>	<b>4'830.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BS 451 110</b>	<b>CHF</b>	<b>4'830.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

#### Panneau de commande en dessous

##### Charnière à droite

<b>BS 454 110</b>	<b>CHF</b>	<b>4'830.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BS 455 110</b>	<b>CHF</b>	<b>4'830.-</b>
Porte plein verre sur inox	CHF	4'484.68
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1	Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
1	Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
1	grille
1	thermomètre à viande amovible

#### Accessoires en option

<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 124 130</b>	<b>CHF</b>	<b>89.-</b>
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	82.64
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 124 230</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	114.21
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 144 230</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 154 130</b>	<b>CHF</b>	<b>166.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		

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

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

#### Modes de chauffe

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.  
Position étuve.  
Décongélation.  
Régénération.  
Cuisson basse température.

#### Commande

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

#### Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre  
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.  
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.  
Eclairage halogène latéral 60 W.  
Enceinte hygiénique en inox.  
4 niveaux d'insertion.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

<b>GN 154 230</b>	<b>CHF</b>	<b>175.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 340 230</b>	<b>CHF</b>	<b>818.-</b>
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif.		
<b>GN 410 130</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3.	CHF	47.35
<b>GN 410 230</b>	<b>CHF</b>	<b>71.-</b>
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3.	CHF	65.92
<b>GR 220 046</b>	<b>CHF</b>	<b>78.-</b>
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		

#### Instructions de montage

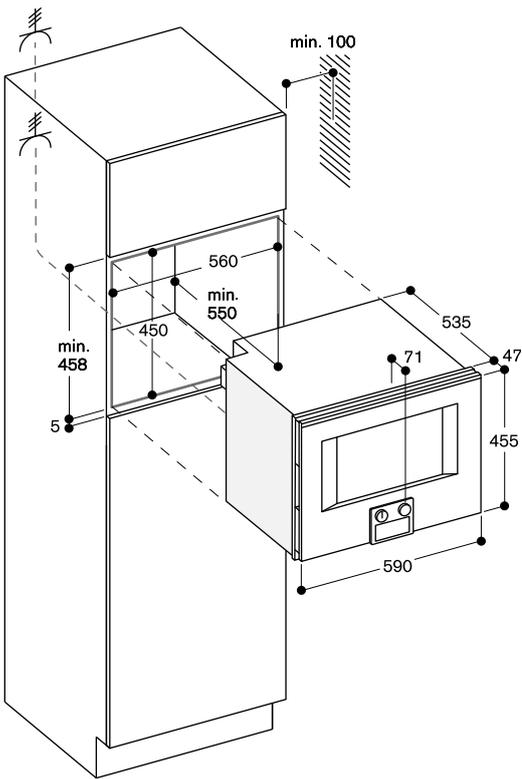
Charnières non réversibles.  
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 47 mm.  
En cas de montage d'une poignée (accessoire en option), la distance entre le corps du meuble et la poignée est de 94 mm.  
Tenir compte du débordement, poignée comprise (en cas de montage de la poignée), pour l'ouverture des tiroirs latéraux.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90°.  
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le cordon secteur doit être placé dans l'angle biseauté de l'appareil.  
La prise de raccordement doit être placée en dehors de la niche d'encastrement.

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 – 13.

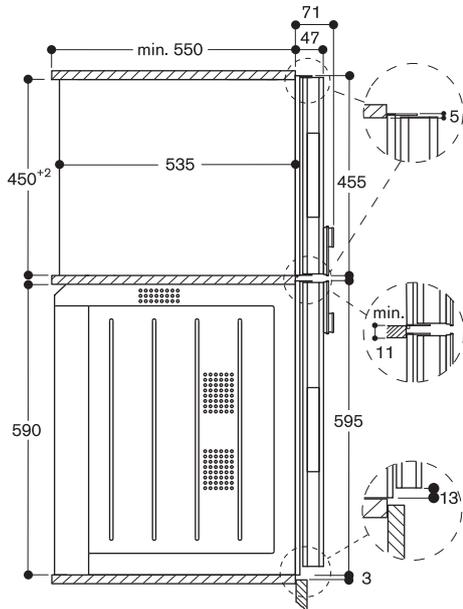
#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.  
Puissance absorbée 2,0 kW.  
Prévoir un câble de raccordement.





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





**Panneau de commande en dessous**

**Charnière à droite**

BM 484 110	CHF	6'070.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'636.03
Largeur 76 cm		

**Charnière à gauche**

BM 485 110	CHF	6'070.-
Porte plein verre sur inox	CHF	5'636.03
Largeur 76 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

**Charnière à gauche**

1 grille combinée
1 plat en verre

**Four à micro-ondes combiné série 400  
BM 484/BM 485**

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

**Programmes**

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

**Commande**

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

**Equipement**

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

**Sécurité**

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

**Nettoyage**

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

**Instructions de montage**

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

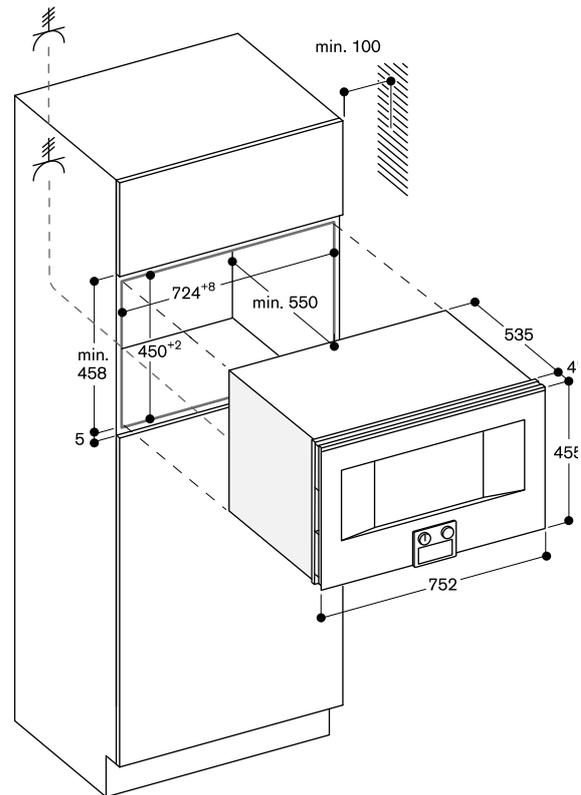
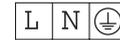
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 110 °

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

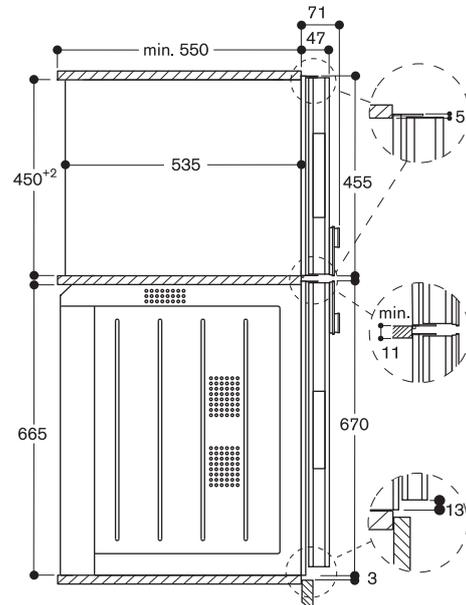
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 – 13.

**Valeurs de raccordement**

Valeurs de raccordement 3.1 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



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





#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BM 450 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 450 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

##### Charnière à gauche

BM 451 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 451 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

#### Panneau de commande en dessous

##### Charnière à droite

BM 454 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 454 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

##### Charnière à gauche

BM 455 110	CHF	5'100.-
Porte plein verre sur inox	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

BM 455 100	CHF	5'100.-
Porte plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	4'735.38

Largeur 60 cm

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

#### Four à micro-ondes combiné série 400 BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

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

#### Programmes

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

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

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

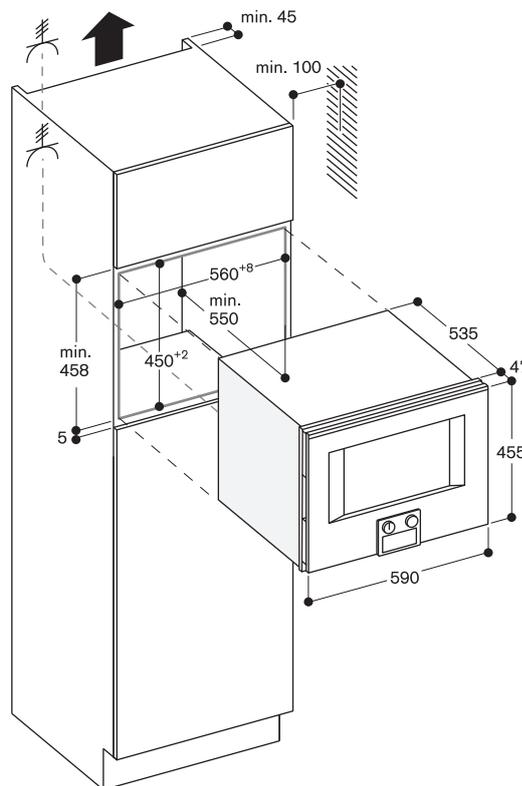
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 110°

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

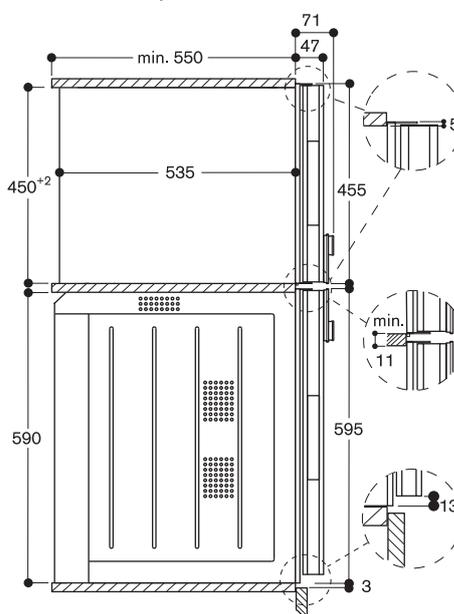
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

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



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





#### Panneau de commande au-dessus

<b>CM 470 111</b>	<b>CHF 5'040.-</b>
Porte plein verre	CHF 4'679.67
Acier inox	
Largeur 60 cm	

<b>CM 470 101</b>	<b>CHF 5'040.-</b>
Porte plein verre	CHF 4'679.67
sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm	

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le Prix comprend

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

#### Machine à espresso tout automatique série 400.

CM 470

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

#### Types de boissons

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

#### Commande

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

#### Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.  
Compartment séparé pour une 2e sorte de café moulu.  
Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.  
Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.  
Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.  
Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.  
Eclairage LED intégré.  
Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.  
Réglage automatique de la quantité de café.  
Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.  
Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.  
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 garantie.

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

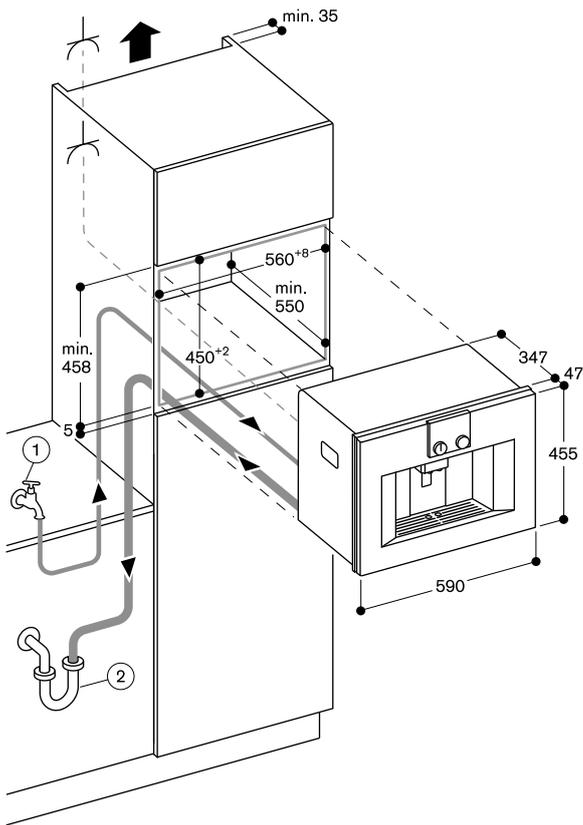
Hauteur d'installation idéale  
95 - 145 cm (à partir du sol).  
Distance entre le corps du meuble et la face avant de l'appareil, 47 mm.  
En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.  
Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.  
Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.  
Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).  
Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.  
Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").  
Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).  
Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.  
Le tuyau d'évacuation d'eau relié au siphon, doit toujours être accessible et ne pas être placé derrière l'appareil.

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

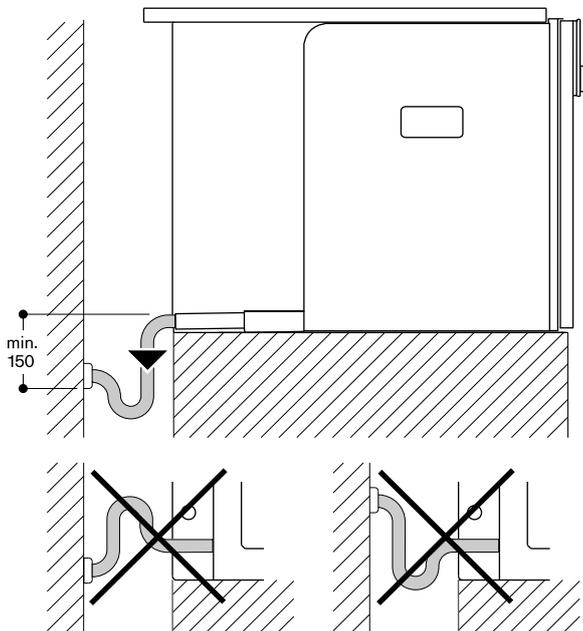
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

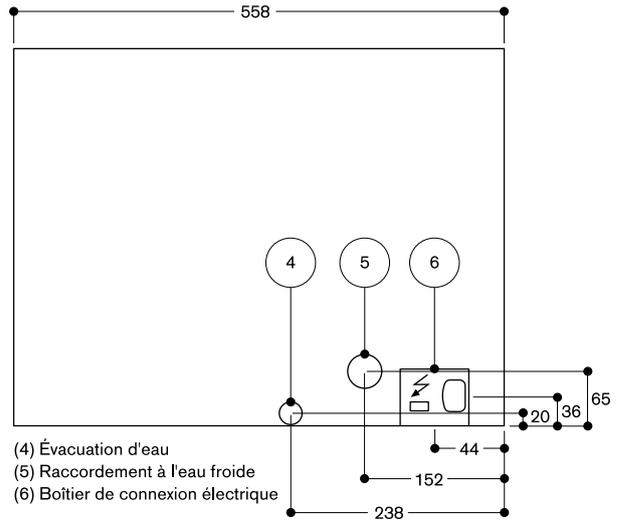
Puissance de raccordement totale 1.60 kW.  
Câble 1.7 m avec fiche.  
Raccordement uniquement à l'eau froide.  
Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.  
Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière



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



#### Panneau de commande au-dessus

<b>CM 450 111</b>	<b>CHF</b>	<b>4'370.-</b>
Porte plein verre	CHF	4'057.57
Acier inox		
Largeur 60 cm		
<b>CM 450 101</b>	<b>CHF</b>	<b>4'370.-</b>
Porte plein verre	CHF	4'057.57
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1	vis de montage
1	cuilillère de dosage
1	bandes test
1	réceptacle à lait
1	tuyau de liaison en silicone pour la buse à lait
1	tuyau à lait

#### Machine à espresso tout automatique série 400 CM 450

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

#### Types de boissons

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

#### Commande

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

#### Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.  
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.  
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.  
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.  
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.  
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.  
 Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.  
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.  
 Réglage automatique de la quantité de café.  
 Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.  
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.  
 Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

#### Sécurité

Sécurité enfants.

#### Nettoyage

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

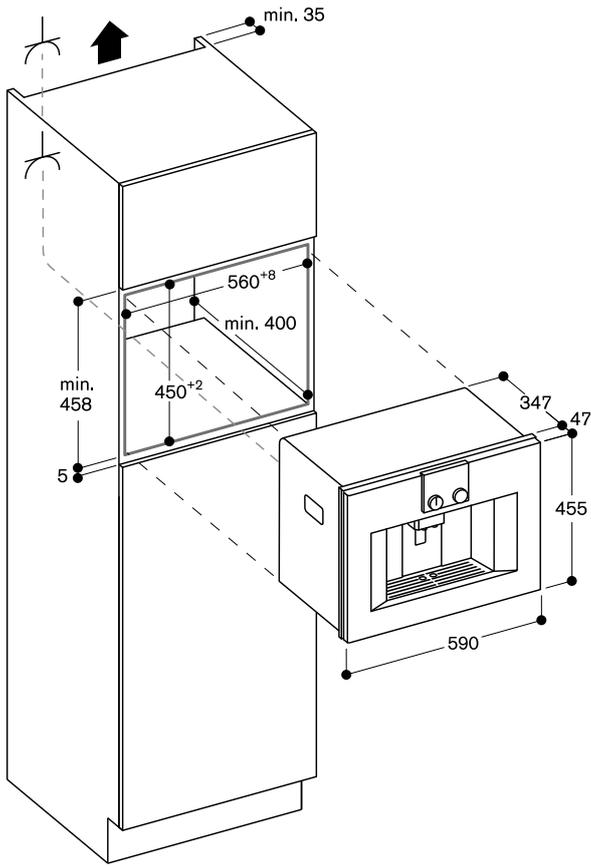
#### Instructions de montage

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

Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1.60 kW.  
 Câble 1.7 m avec fiche.





DV 461 110	CHF	3'890.-
Face plein verre sur	CHF	3'611.88
Inox Gaggenau		
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		
DV 461 100	CHF	3'890.-
Face plein verre	CHF	3'611.88
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		
TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Le prix comprend

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

#### Accessoires en option

BA 080 670	CHF	86.-
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.	CHF	79.85
BA 080 680	CHF	98.-
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.	CHF	90.99

#### Tiroir sous vide Série 400 DV 461

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

#### Applications

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

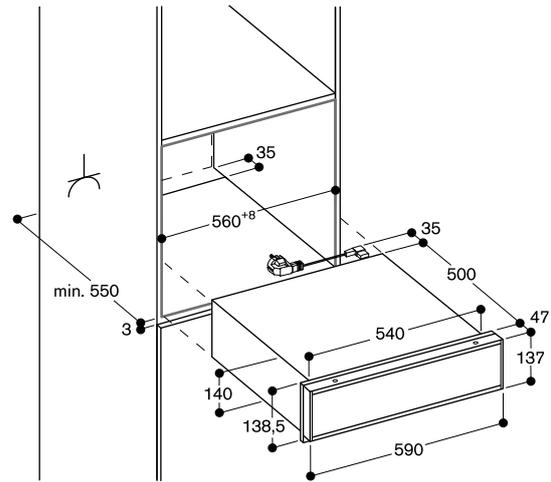
#### Instructions de montage

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

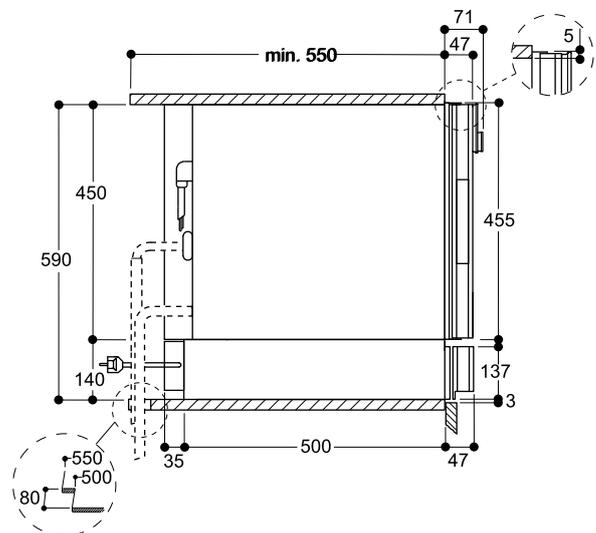
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.32 kW  
Cordon secteur 1.5 m avec prise.



Vue de côté DV 461 sous BS, BM, CM





### Tiroir chauffant Série 400 WS 482

WS 482 110 CHF 2'510.-  
Face plein verre sur CHF 2'330.55  
inox  
Largeur 76 cm, Hauteur 21 cm

TAR CHF 11.97  
CHF 11.11

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

#### Modes de chauffe

Lever la pâte.  
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.  
Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.  
Préchauffer la vaisselle.

#### Commande

Commande par bouton rotatif  
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

#### Équipement

Capacité utile 38 litres.  
Capacité: Vaisselle pour 10 personnes, avec assiettes de  $\varnothing$  24 cm et tasses à bouillon.  
Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.  
Charge max. 25 kg.  
Dimensions de l'enceinte:  
L 606 x H 132 x P 480 mm.  
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.  
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.  
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.  
Fond du tiroir en verre sécurit.

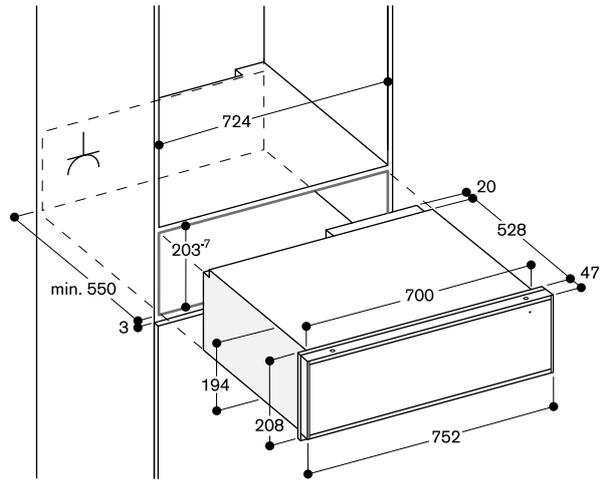
#### Instructions de montage

La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.  
La tablette intermédiaire entre BO/BS et tiroir chauffant doit avoir une épaisseur de min. 19 mm.  
Construit sur WS BS dans une niche 66,5 cm avec étagère (écart de 7 mm entre WS et BS).  
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

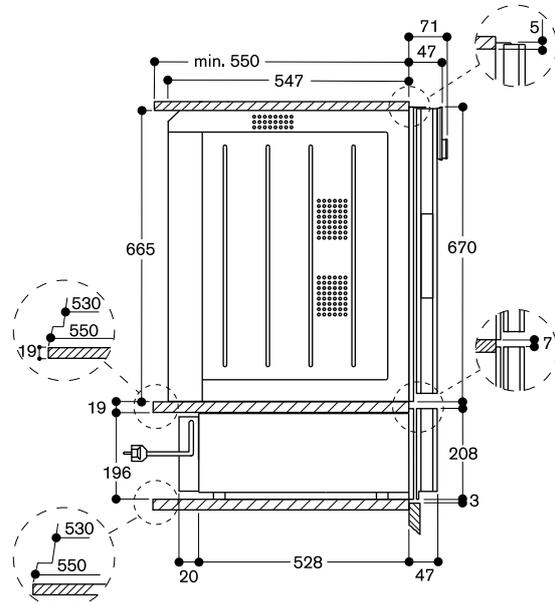
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

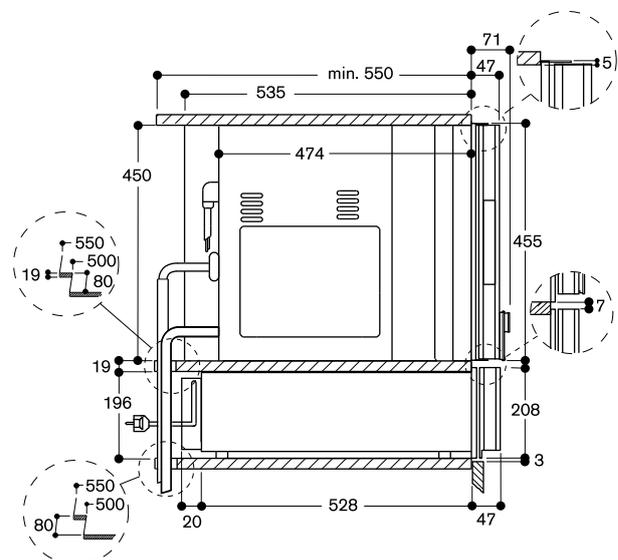
Puissance totale: 0,81 kW  
Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



Vue latérale WS 482 sous BO 480



Vue de côté WS 482 sous BS 484/485





<b>WS 461 110</b>	<b>CHF</b>	<b>1'410.-</b>
Face plein verre sur inox	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		
<b>WS 461 100</b>	<b>CHF</b>	<b>1'410.-</b>
Face plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

### Tiroir chauffant Série 400 WS 461

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

#### Modes de chauffe

Lever la pâte.  
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.  
Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.  
Préchauffer la vaisselle.

#### Commande

Commande par bouton rotatif  
Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

#### Équipement

Capacité utile 19 litres.  
Capacité: Vaisselle pour 6 personnes avec assiettes de ø 24 cm et tasses à bouillon.  
Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.  
Charge max. 25 kg.  
Dimensions de l'enceinte:  
L 475 x H 86 x P 458 mm.  
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.  
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.  
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.  
Fond du tiroir en verre sécurit.

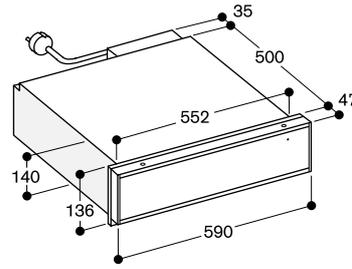
#### Instructions de montage

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

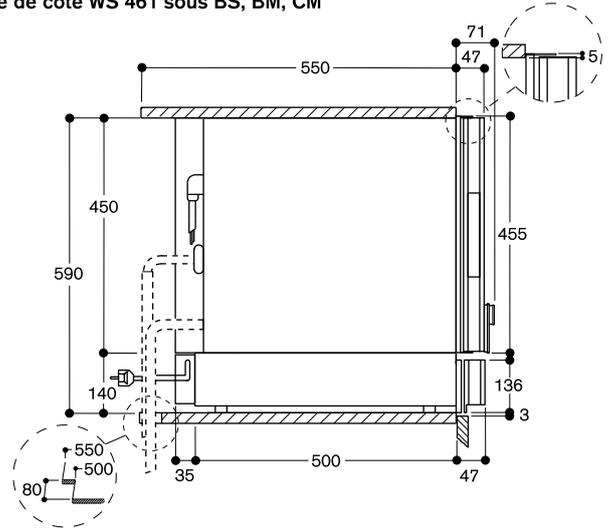
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW  
Cordon secteur 1.5 m, enfichable.



#### Vue de côté WS 461 sous BS, BM, CM





WS 462 110	CHF	1'540.-
Face plein verre sur inox	CHF	1'429.90
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm		
WS 462 100	CHF	1'540.-
Face plein verre sérigraphie Anthracite Gaggenau	CHF	1'429.90
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

### Tiroir chauffant Série 400

#### WS 462

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

#### Modes de chauffe

- Lever la pâte.
- Préchauffer des récipients à boire de petite taille.
- Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.
- Préchauffer la vaisselle.

#### Commande

- Commande par bouton rotatif
- Ouverture du tiroir au bas de la face avant.

#### Équipement

- Capacité utile 19 litres.
- Capacité: Vaisselle pour 6 personnes avec assiettes de ø 24 cm et tasses à bouillon.
- Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.
- Charge max. 25 kg.
- Dimensions de l'enceinte: L 475 x H 86 x P 458 mm.
- Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.
- Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.
- Témoin lumineux, visible dans la face en verre.
- Fond du tiroir en verre sécurit.

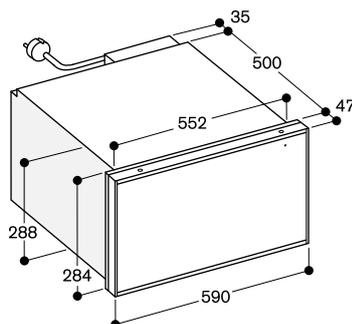
#### Instructions de montage

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

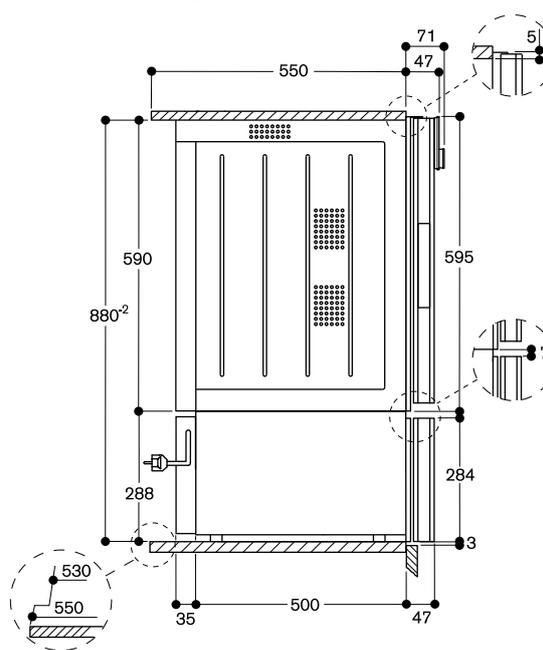
Détails d'installation pour la combinaison avec des fours à la page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

- Puissance totale: 0,81 kW
- Cordon secteur 1.5 m, enfichable.



#### Vue de côté WS 462 sous BO



## Accessoires et accessoires spéciaux de la série 400

Pour l'attribution exacte, voir pages 38 – 41.

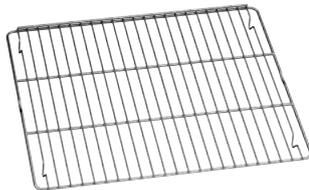
<b>BA 016 105</b>	<b>CHF</b>	<b>420.-</b>
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible		
<b>BA 018 105</b>	<b>CHF</b>	<b>537.-</b>
Tiroir coulissant	CHF	498.61
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		



<b>BA 026 115</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Lèche-frite, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur		
<b>BA 028 115</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Lèche-frite, émaillée	CHF	114.21
30 mm de profondeur		



<b>BA 036 105</b>	<b>CHF</b>	<b>76.-</b>
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
<b>BA 038 105</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Grille chromée	CHF	114.21
Sans ouverture, avec pieds.		



<b>BA 046 115</b>	<b>CHF</b>	<b>135.-</b>
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		



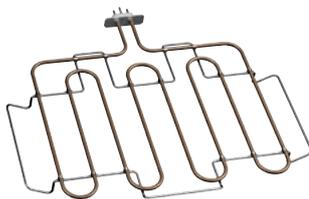
<b>BA 026 105</b>	<b>CHF</b>	<b>124.-</b>
Lèche-frite avec grille,	CHF	115.13
émaillée		
30 mm de profondeur.		



<b>BA 226 105</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée		
30 mm de profondeur.		



<b>BA 056 115</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Corps de chauffe pour CHF	CHF	143.92
pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V		
<b>BA 056 125</b>	<b>CHF</b>	<b>175.-</b>
Corps de chauffe pour CHF	CHF	162.49
pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 400 V		
<b>BA 058 115</b>	<b>CHF</b>	<b>187.-</b>
Corps de chauffe	CHF	173.63
pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm, 230 V		



<b>BA 056 133</b>	<b>CHF</b>	<b>398.-</b>
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		



<b>BA 058 133</b>	<b>CHF</b>	<b>445.-</b>
Pierre à cuire	CHF	413.18
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

<b>BS 020 002</b>	<b>CHF</b>	<b>78.-</b>
Pelle à pizza,	CHF	72.42
set de 2 pièces		



<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	66.85
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		



<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	86.35
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm , 3l.		



<b>GN 124 130</b>	<b>CHF</b>	<b>89.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	82.64
en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



<b>GN 124 230</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	114.21
en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



<b>GN 144 230</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 154 130</b>	<b>CHF</b>	<b>166.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 1/3	CHF	154.13
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



<b>GN 154 230</b>	<b>CHF</b>	<b>175.-</b>
Récipient Gastronorm anti-adhésif, GN 2/3	CHF	162.49
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 340 230</b>	<b>CHF</b>	<b>818.-</b>
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
Permet de saisir dans le four avec la fonction Faitout.		
Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm(format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm.		
Pour four avec système d'extraction BA 016 103 ou BA 018 103 commander le corps de chauffe séparément.		



<b>GN 410 130</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Couvercle Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	47.35
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



<b>GN 410 230</b>	<b>CHF</b>	<b>71.-</b>
Couvercle Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	65.92
à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



<b>GR 220 046</b>	<b>CHF</b>	<b>78.-</b>
Grille chromée	CHF	72.42
Sans ouverture, avec pieds.		



<b>CLS10040</b>	<b>CHF</b>	<b>79.-</b>
Cartouches de nettoyage, un set de 4 pour BS 48../BS 470..	CHF	73.35



<b>CLS20040</b>	<b>CHF</b>	<b>79.-</b>
Cartouches de détartrage, set à 4 pour BS 48../BS 470..	CHF	73.35



<b>GF 111 100</b>	<b>CHF</b>	<b>353.-</b>
Système de filtrage anti-calcaire et neutralisation du goût.	CHF	327.76
Pour la première installation.		
Filtre de détartrage et anti-odeur recommandé pour une dureté de l'eau supérieure à 7° dH ou une dureté carbonatée supérieure à 5° dH.		
Tête de filtre avec clapet anti-retour intégré et cartouche de filtre.		
Dimensions du système assemblé:		
Hauteur : 266 mm		
Largeur : 130 mm		
Profondeur : 121 mm		
Tuyau d'arrivée d'eau 1,5 m avec raccord 3/4".		



<b>GF 121 110</b>	<b>CHF</b>	<b>187.-</b>
Cartouches de recharge Brita	CHF	173.63



<b>GZ 010 011</b>	<b>CHF</b>	<b>57.-</b>
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m)	CHF	52.92
Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation. A utiliser si la distance entre le lave-vaisselle et le raccordement à l'eau dépasse 1,2 ou 1,4 m (voir illustration).		



<b>BA 080 670</b>	<b>CHF</b>	<b>86.-</b>
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.	CHF	79.85



<b>BA 080 680</b>	<b>CHF</b>	<b>98.-</b>
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.	CHF	90.99





BX 480/BX 481

Tôle à pâtisserie		Doppelbackofen	
BA 026 115	15 mm de profondeur		
BA 028 115	30 mm de profondeur		• (2x)/°
Glissières d'extraction			
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.		
BA 018 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 76 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.		°
Pierre à cuire			
BA 056 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)		
BA 058 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).		°
Faitout Gastronorm, inox			
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3		
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3		
Faitout Gastronorm en aluminium coulé			
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif		°
Lèchefrite en verre			
BA 046 115	24 mm de profondeur		
Grille			
BA 036 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.		
BA 038 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.		• (2x)/°
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds		
672921 Pièce détachée	pour lèchefrite BA 026 103/BA 226 103 avec ouverture et pieds		
435794 Pièce détachée	pour lèchefrite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture		• (2x)/°
Lèchefrite			
BA 026 105	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur		
BA 226 105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant		
687055 Pièce détachée	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur		• (2x)/°
Corps de chauffe			
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA 056 130/133		
BA 058 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 058 131		°
Planchette à enfourner			
BS 020 002	2 pièces		°
Nettoyage et maintenance			
CL S10 040	Cartouches de nettoyage, un set de 4		
CL S20 040	Cartouches de détartrage, set à 4		
467873 Pièce détachée	Cartouche filtre à eau		
310967 Pièce détachée	produit de détartrage		
311560 Pièce détachée	Tablettes de nettoyage		
Sacs sous vide			
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.		
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.		
Alimentation d'eau			
GF 111 100	Dispositif de détartrage, première installation		
GF 121 110	Cartouche de recharge		
GZ 010 011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.		

• de série

° peut être installé ultérieurement



BO 480/BO 481

BO 470/BO 471

BO 450/BO 451

BO 420/BO 421

BS 484/BS 485

BS 470/BS 471  
BS 474/BS 475

BS 450/BS 451  
BS 454/BS 455

Four Four Four Four Fours vapeur Fours vapeur Fours vapeur

•/° • (2x)/° •/° •/° •/° •/° •/°

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° (sans fonction rôtissoire) ° ° °

° ° ° ° ° ° °

•/° •/° •/° •/° ° ° °

•/° •/° ° ° ° ° °

•/° •/° ° ° ° ° °

•/° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °

° ° ° ° ° ° °



BM 484/BM 485

Tôle à pâtisserie		Four à micro-ondes combiné
BA 026 115	15 mm de profondeur	
BA 028 115	30 mm de profondeur	
Glissières d'extraction		
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.	
BA 018 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 76 cm. Pour BO 2.. ..0. Kit d'adaptation requis.	
Pierre à cuire		
BA 056 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza, compatible avec le tiroir coulissant (commander la résistance séparément)	
BA 058 133	avec support de pierre à cuire et pelle à pizza (commander la résistance séparément).	
Faitout Gastronorm, inox		
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l	
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l	
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3	
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3	
Faitout Gastronorm en aluminium coulé		
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif	
Lèchefrite en verre		
BA 046 115	24 mm de profondeur	
Grille		
BA 036 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	
BA 038 103	Sans ouverture, avec pieds, compatible avec le tiroir coulissant.	
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds	
672921	Pièce détachée pour lèchefrite BA 026 103/BA 226 103 avec ouverture et pieds	
435794	Pièce détachée pour lèchefrite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture	
Lèchefrite		
BA 026 105	avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	
BA 226 105	30 mm de profondeur, compatible avec le tiroir coulissant	
687055	Pièce détachée avec pieds et support de tournebroche, compatible avec le tiroir coulissant, 30 mm de profondeur	
Corps de chauffe		
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour les pierres à cuire BA 056 130/133	
BA 058 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 058 131	
Planchette à enfourner		
BS 020 002	2 pièces	
Nettoyage et maintenance		
CL S10 040	Cartouches de nettoyage, un set de 4	
CL S20 040	Cartouches de détartrage, set à 4	
467873	Pièce détachée Cartouche filtre à eau	
310967	Pièce détachée produit de détartrage	
311560	Pièce détachée Tablettes de nettoyage	
Sacs sous vide		
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.	
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.	
Alimentation d'eau		
GF 111 100	Dispositif de détartrage, première installation	
GF 121 110	Cartouche de recharge	
GZ 010 011	Rallonge pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation.	

• de série

◦ peut être installé ultérieurement



BM 450/BM 451  
BM 454/BM 455

Four à micro-ondes combiné



CM 450/CM 470

Machine à espresso  
tout automatique



DV 461

Tiroir sous vide



WS 482

Tiroir chauffant



WS 462  
WS 461

Tiroir chauffant

- 
- 
- 

- 
-



## Fours Série 200

Check-list pour la combinaison d'appareils série 200	44
Fours série 200	46
Fours combi-vapeur série 200	48
Fours vapeur série 200	49
Fours à micro-ondes combinés série 200	50
Fours à micro-ondes série 200	51
Machines à café expresso tout automatique série 200	52
Tiroirs sous vide série 200	56
Tiroirs chauffants série 200	57
Accessoires   Accessoires spéciaux série 200	60

# Check-list pour la combinaison d'appareils série 200

Vous trouverez ici les principaux aspects qu'il faut prendre en considération pour la combinaison idéale et la commande appropriée de fours, fours à vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes, machine à café expresso tout automatique et lave-vaisselle. Les points ci-après sont également à prendre en compte.

## Combinaison d'appareils superposables

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

- les charnières soient placées du même côté en cas d'encastrement vertical.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- les appareils soient de même largeur.
- les écrans d'affichage des appareils superposés se retrouvent au milieu (à la rencontre des deux appareils).

## Combinaison d'appareils côte à côte

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

- dans le cas de l'encastrement horizontal de deux appareils côte à côte, les poignées des appareils soient fixées au milieu pour permettre l'ouverture complète des portes.
- la charnière (droite/gauche) ne soit pas réversible.
- une distance minimale de 10 mm soit respectée entre les deux portes.
- les fours vapeur, fours combi-vapeur, appareils à micro-ondes ainsi que les machines à café expresso tout automatique installés au-dessus d'un tiroir chauffant (14 cm de haut) soient de même hauteur qu'un four de 60 cm de large.
- les écrans d'affichage des appareils placés côte à côte soient tous soit en-haut, soit en bas.

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

Toutes les combinaisons présentées ici sont disponibles dans ces coloris:



Gaggenau Anthrazit



Gaggenau Metallic



Gaggenau Silber

Combinaison d'appareils superposables, de 60 cm de large



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



- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222



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



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



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



- BOP 2.0
- DF



- BSP 250/BSP 220/BMP 250
- DF



- CMP 270/CMP 250
- DF

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



• BOP 2.1 • BOP 2.0



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



• BOP 251 • CMP 270/CMP 250  
• WSP 221/DVP 221



• BSP 221/BSP 251/  
BMP 251 • BMP 250/BSP 2.0  
• DVP 221/WSP 221  
• WSP 221/DVP 221



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



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

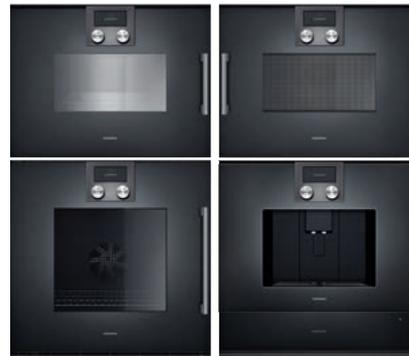


• BMP 251/BSP 2.1 • CMP 270/CMP 250  
• WSP 221/DVP 221 • DVP 221/WSP 221  
• BSP 250/BSP 220/BMP 250  
• WSP 221/DVP 221

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



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



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



#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BOP 250 202</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 400V		
<b>BOP 250 112</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		
<b>BOP 250 132</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

##### Charnière à gauche

<b>BOP 251 202</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm / 400V		
<b>BOP 251 112</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		
<b>BOP 251 132</b>	CHF	4'850.-
Porte plein verre	CHF	4'503.25
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm / 230V		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 tôle de cuisson émaillée, prêt à pyrol.
- 1 poêle en verre
- 1 grille rôtissoire
- 1 Sonde de température amovible

#### Accessoires en option

<b>BA 016 105</b>	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
<b>BA 026 115</b>	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
<b>BA 036 105</b>	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
<b>BA 046 115</b>	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
<b>BA 056 115</b>	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm / 230 V	CHF	143.92
<b>BA 056 125</b>	CHF	175.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm / 400 V	CHF	162.49

#### Four Série 200

##### BOP 250/BOP 251

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.  
Programmes automatiques.  
Prise pour pierre à pain et à pizzas.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Préchauffage rapide.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Eclairage halogène voûte 60 W.  
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 3 niveaux d'insertion.

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

<b>BA 056 133</b>	CHF	398.-
Pierre à cuire avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)	CHF	369.55
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		
<b>BA 226 105</b>	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
<b>BS 020 002</b>	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
<b>GN 340 230</b>	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

#### Nettoyage

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

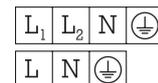
#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.  
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.  
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.  
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.  
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.  
Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.  
Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).  
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

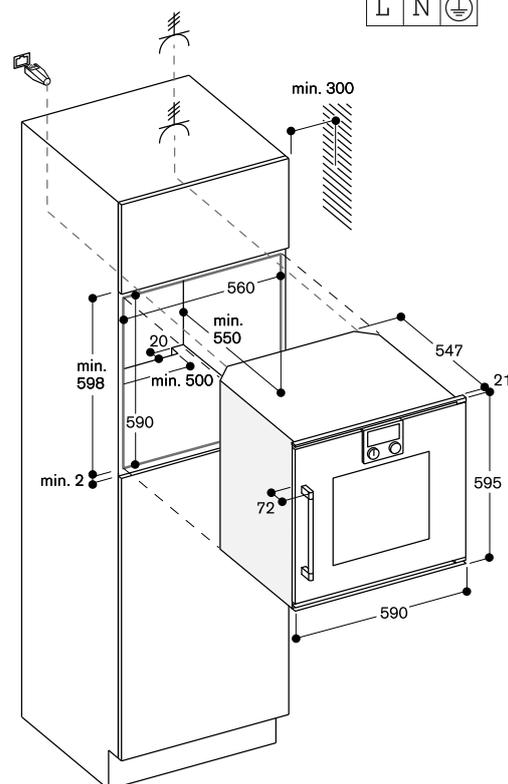
#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 3.7 kW.  
Prévoir un cordon secteur  
Planifiez un câble LAN.



400 V / 10 A

230 V / 16 A





#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BOP 220 102</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BOP 220 112</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BOP 220 132</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BOP 221 102</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BOP 221 112</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BOP 221 132</b>	CHF	4'350.-
Porte plein verre	CHF	4'039.-
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 tôle de cuisson émaillée, prête à pyrolyse.
- 1 poêle en verre
- 1 grille rôtissoire

#### Accessoires en option

<b>BA 016 105</b>	CHF	420.-
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		
<b>BA 026 115</b>	CHF	102.-
Tôle de cuisson, émaillée	CHF	94.71
15 mm de profondeur.		
<b>BA 036 105</b>	CHF	76.-
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		
<b>BA 046 115</b>	CHF	135.-
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		
<b>BA 056 115</b>	CHF	155.-
Corps de chauffe pour pierre à cuire et rôtissoire	CHF	143.92
Gastronorm / 230 V		
<b>BA 056 133</b>	CHF	398.-
Pierre à cuire	CHF	369.55
avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

#### Four Série 200 BOP 220/BOP 221

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

#### Modes de chauffe

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

Intégration de réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) soit via une connexion par câble LAN (recommandé) ou sans fil via WiFi. La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect voir page 338.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

<b>BA 226 105</b>	CHF	102.-
Lèche-frite avec grille, émaillée	CHF	94.71
30 mm de profondeur.		
<b>BS 020 002</b>	CHF	78.-
Pelle à pizza, set de 2 pièces	CHF	72.42
<b>GN 340 230</b>	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm en fonte	CHF	759.52
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		

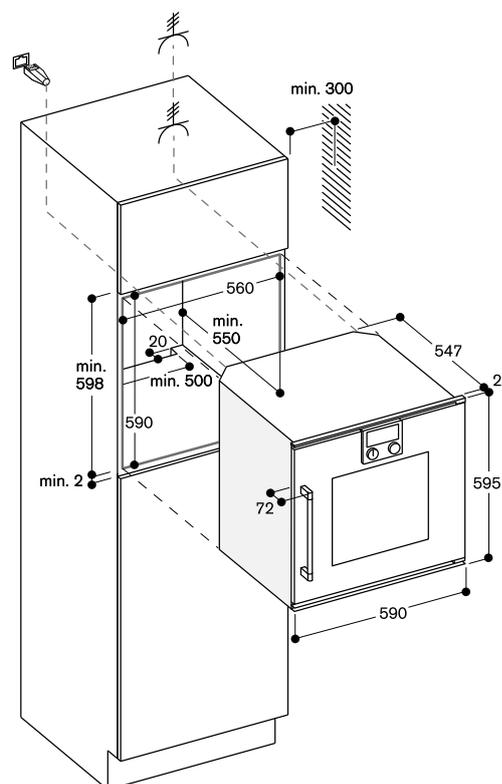
#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.  
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.  
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.  
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.  
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110°.  
Pour une intégration sous le plan de travail : distance entre le dessous de la plaque de cuisson et le bord supérieur de la porte du four de min. 15 mm.  
Respecter les préconisations de montage de la plaque de cuisson (en particulier les instructions pour l'aération et les raccordements gaz/électricité).  
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Port LAN situé en haut à droite de l'arrière de l'unité

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.  
Puissance absorbée 3.7 kW.  
Prévoir un câble de raccordement.





#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BSP 250 100</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BSP 250 110</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BSP 250 130</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BSP 251 100</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BSP 251 110</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BSP 251 130</b>	CHF	4'370.-
Porte plein verre CHF 4'057.57		
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
- 1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
- 1 grille
- 1 thermomètre à viande amovible

#### Accessoires en option

<b>GN 114 130</b>	CHF	72.-
Récipient Gastronom CHF 66.85		
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
<b>GN 114 230</b>	CHF	93.-
Récipient Gastronom CHF 86.35		
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 124 130</b>	CHF	89.-
Récipient Gastronom CHF 82.64		
en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 124 230</b>	CHF	123.-
Récipient Gastronom CHF 114.21		
en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 144 130</b>	CHF	145.-
Récipient Gastronom CHF 134.63		
anti-adhésif, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 144 230</b>	CHF	155.-
Récipient Gastronom CHF 143.92		
anti-adhésif, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		

#### Four combi-vapeur Série 200

##### BSP 250/BSP 251

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

#### Modes de cuisson

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

#### Commande

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

#### Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre  
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.  
Sonde thermométrique avec arrêt automatique.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Etlonnage automatique de la température d'ébullition.  
Eclairage halogène latéral 60 W.  
Enceinte hygiénique en inox.  
4 niveaux d'insertion.

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.  
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.  
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.

<b>GN 154 130</b>	CHF	166.-
Récipient Gastronom CHF 154.13		
anti-adhésif, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
<b>GN 154 230</b>	CHF	175.-
Récipient Gastronom CHF 162.49		
anti-adhésif, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
<b>GN 340 230</b>	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm CHF 759.52		
en fonte		
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
<b>GN 410 130</b>	CHF	51.-
Couvercle CHF 47.35		
Gastronom en inox, GN 1/3		
<b>GN 410 230</b>	CHF	71.-
Couvercle CHF 65.92		
Gastronom en inox, GN 2/3		
<b>GR 220 046</b>	CHF	78.-
Grille chromée CHF 72.42		
Sans ouverture, avec pieds.		

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

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

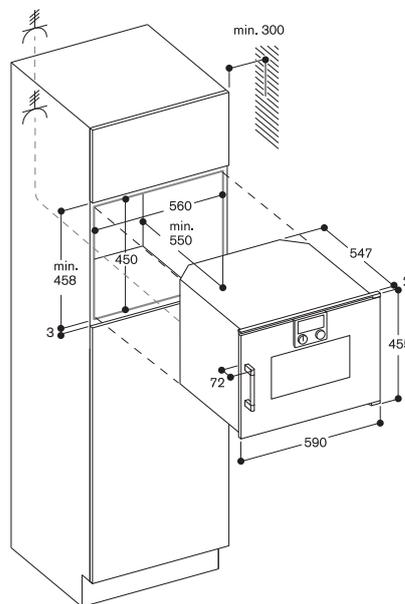
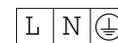
Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, positionner le câble de raccordement dans l'angle de l'appareil.

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

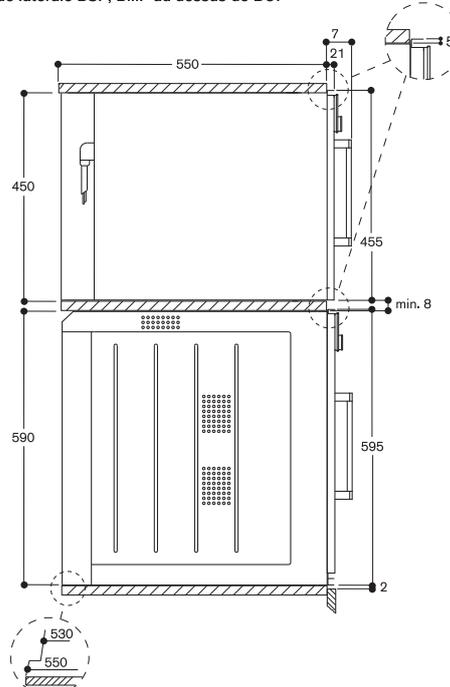
Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique: A.  
Puissance absorbée 2,0kW.  
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



#### Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

BSP 220 100	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 220 110	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 220 130	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

BSP 221 100	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 221 110	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BSP 221 130	CHF	3'570.-
Porte plein verre	CHF	3'314.76
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1 Plat inox-GN2/3-non perforé-profondeur 40 mm
1 Plat inox-GN2/3-perforé-profondeur 40 mm
1 grille

#### Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm CHF 66.85 en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm CHF 86.35 en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 124 130	CHF	89.-
Récipient Gastronorm CHF 82.64 en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 124 230	CHF	123.-
Récipient Gastronorm CHF 114.21 en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastronorm CHF 134.63 anti-adhésif, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastronorm CHF 143.92 anti-adhésif, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 154 130	CHF	166.-
Récipient Gastronorm CHF 154.13 anti-adhésif, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		

#### Four vapeur série 200

##### BSP 220/BSP 221

- Installation à fleur
- Réservoir à eau
- Cuisson à l'étuvée sans pression (taux d'humidité de 100 %) avec réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Réglage de la température électronique de 30 °C à 100 °C
- Volume utile 45 litres

#### Modes de cuisson

Cuisson à l'étuvée sans pression (taux d'humidité de 100 %) avec réglage électronique de la température de 30 °C à 100 °C.  
Position étuve.  
Décongélation.  
Régénération.  
Cuisson basse température.

#### Commande

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

#### Equipement

Réservoir à eau amovible d'une capacité de 1,3 litre  
Avertissement en cas de niveau d'eau bas.  
Thermostet : Affichage de la température réelle.  
Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.  
Etalonnage automatique de la température d'ébullition.  
Eclairage halogène latéral 48 W.  
Enceinte hygiénique en inox.  
4 niveaux d'insertion.

#### Sécurité

Sécurité enfants.  
Arrêt de sécurité.  
Ventilateur tangential favorisant le refroidissement de l'appareil.

#### Nettoyage

Fonction aide au nettoyage.  
Aide au détartrage

#### Instructions de montage

Charnières non réversibles.  
Aucun appareil électrique ne peut être installé au-dessus du four vapeur.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.  
Distance entre le corps du meuble et le bord extérieur de la poignée : 72 mm.  
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.  
Tenir compte du débordement, poignée comprise, pour l'ouverture de tiroirs latéraux.  
En cas 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 deraccordement dans l'angle de l'appareil.

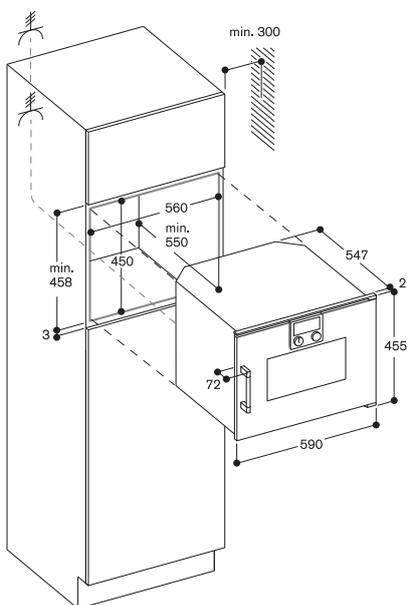
GN 154 230	CHF	175.-
Récipient Gastronorm CHF 162.49 anti-adhésif, GN2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		
GN 340 230	CHF	818.-
Faitout Gastro Norm CHF 759.52 en fonte		
GN 2/3, 165 mm de hauteur, anti-adhésif		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvercle CHF 47.35		
Gastronorm en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvercle CHF 65.92		
Gastronorm en inox, GN2/3		
GR 220 046	CHF	78.-
Grille chromée CHF 72.42		
Sans ouverture, avec pieds.		

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

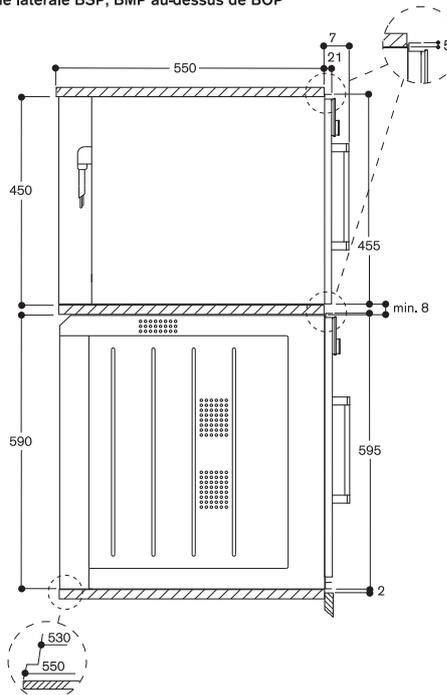
Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 – 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance absorbée 1,9 kW.  
Câble de raccordement 1,5 m sans fiche.



Vue latérale BSP, BMP au-dessus de BOP





#### Panneau de commande au-dessus

##### Charnière à droite

<b>BMP 250 100</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BMP 250 110</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BMP 250 130</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

<b>BMP 251 100</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BMP 251 110</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>BMP 251 130</b>	CHF	4'660.-
Porte plein verre	CHF	4'326.83
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 grille combinée
- 1 plat en verre

#### Micro-ondes combiné série 200

##### BMP 250/BMP 251

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

#### Programmes

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

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

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

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

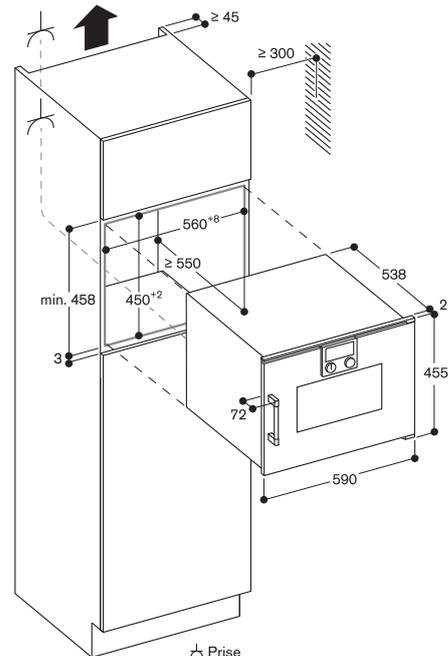
En cas d'installation dans un angle, tenir compte de l'angle d'ouverture de 110 °.

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

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

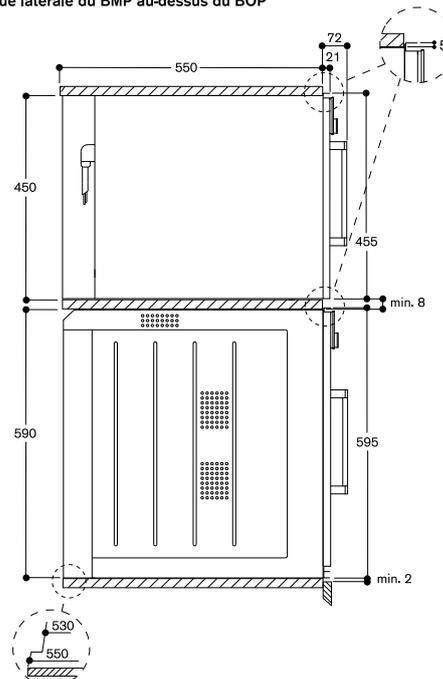
#### Valeurs de raccordement

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



Mesures en mm

#### Vue latérale du BMP au-dessus du BOP





#### Panneau de commande en dessous

##### Charnière à droite

BMP 224 100	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 224 110	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 224 130	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

##### Charnière à gauche

BMP 225 100	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 225 110	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
BMP 225 130	CHF	2'200.-
Porte plein verre	CHF	2'042.71
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Le prix comprend

- 1 lèche-frite en verre
- 1 grille

#### Four à micro-ondes pour Série 200 BMP 224/BMP 225

- Installation à fleur
- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Emploi du micro-ondes seul ou en combinaison avec le gril.
- Programmation possible de 5 modes de cuisson consécutifs, y compris le fonctionnement en combinaison et le temps de repos.
- Ecran TFT sensitif
- Réglage de la température électronique
- Volume utile de 21 litres

#### Programmes

Fonction micro-ondes 5 niveaux de puissance: 900, 600, 360, 180, 90 W.  
Gril avec 3 niveaux de puissance max. 1300 W.  
Possibilité de combiner le gril avec 3 niveaux de puissance micro-ondes 360, 180 et 90 W.  
10 programmes d'adaptation automatique au poids:  
3 programmes de décongélation  
4 programmes de cuisson  
3 programmes combinés  
Fonction mémoire pour recettes

#### Commande

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

#### Equipement

Innowave.  
Thermotest : Affichage de la température réelle.  
Eclairage de l'enceinte 25 watts.  
Enceinte en inox hygiénique avec fond en céramique.

#### Sécurité

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

#### Instructions de montage

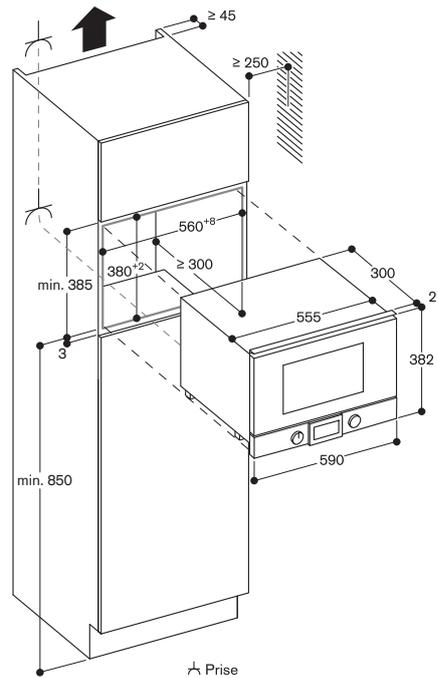
Charnières non réversibles.  
Minimum d'installation hauteur 85 cm (tablette intermédiaire).  
Pieds avant réglables en hauteur.  
L'installation BMP sur le BOP avec tablette intermédiaire.  
Ecart latéral entre la porte du four et la façade du meuble, min. 5 mm.  
Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four : 21 mm.  
En cas de placement en angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte d'au moins 90 °.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

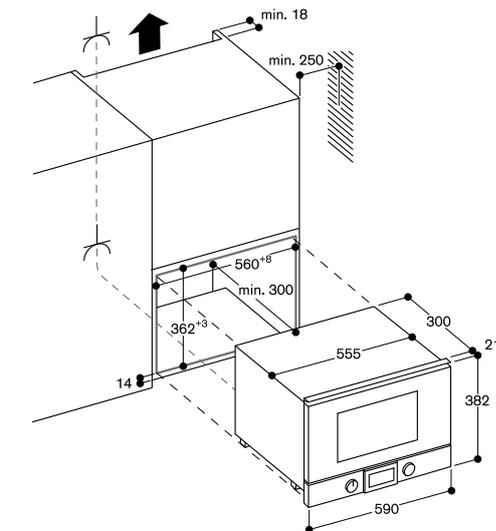
Valeurs de raccordement 2,0 kW.  
Cordon secteur 1,5 m, avec prise.

#### Installation dans un meuble haut

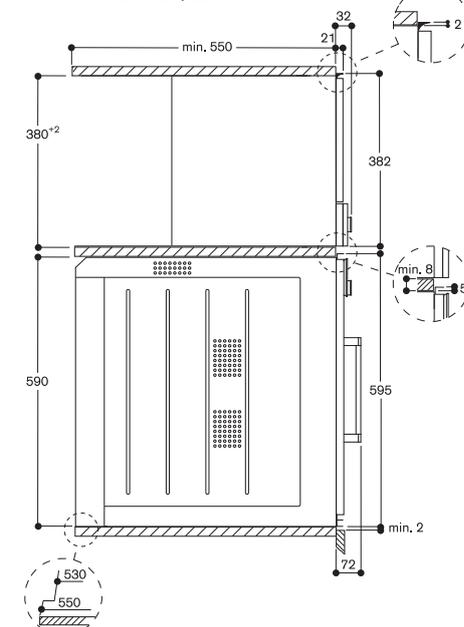


Mesures en mm

#### Montage dans le meuble haut



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





#### Panneau de commande au-dessus

<b>CMP 270 101</b>	<b>CHF 4'830.-</b>
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Anthracite Gagggenau	
Largeur 60 cm	
<b>CMP 270 111</b>	<b>CHF 4'830.-</b>
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Metallic Gagggenau	
Largeur 60 cm	
<b>CMP 270 131</b>	<b>CHF 4'830.-</b>
Porte plein verre	CHF 4'484.68
sérigraphie Silber Gagggenau	
Largeur 60 cm	

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

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

#### Machine à espresso Série 200

##### CMP 270

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

#### Types de boissons

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

#### Commande

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

#### Équipement

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

Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.  
 Éclairage LED intégré.  
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.  
 Réglage automatique de la quantité de café.  
 Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.  
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.  
 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 garantie.

#### Nettoyage

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

#### Instructions de montage

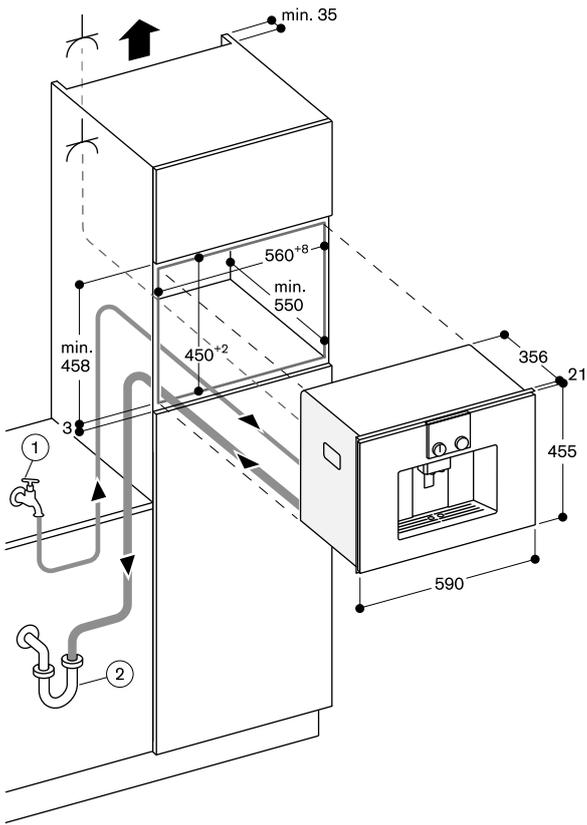
Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).  
 Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble  
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 21 mm.  
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.  
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.  
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.  
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).  
 Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.  
 Le tuyau d'évacuation d'eau ne doit en aucun cas être positionné plus haut que le bord inférieur de l'appareil, et au minimum 150 mm plus bas que l'évacuation d'eau (voir schéma "Raccordement évacuation d'eau").  
 Si l'appareil est placé trop loin de l'évacuation principale (siphon), il faut adapter le système d'évacuation sur place (installation selon configuration de l'habitation).  
 Le robinet d'arrivée d'eau doit toujours être accessible, il ne peut pas être placé derrière l'appareil.

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

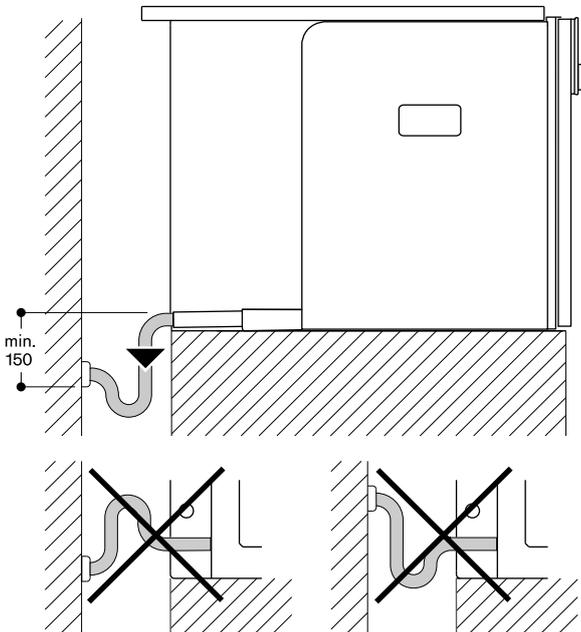
Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

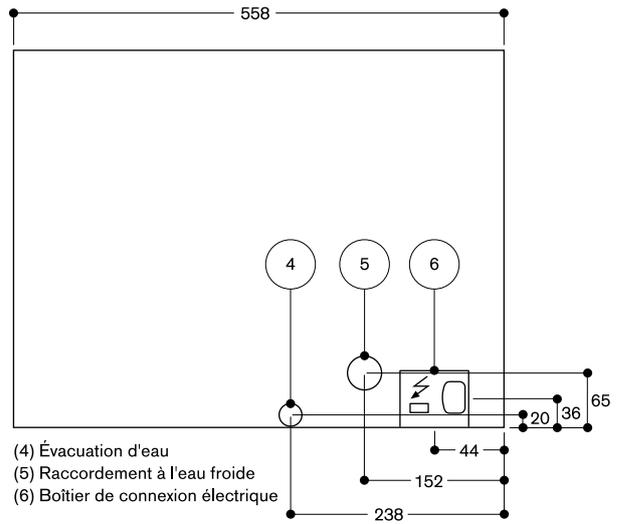
Puissance de raccordement totale 1.60 kW.  
 Câble 1.7 m avec fiche.  
 Raccordement uniquement à l'eau froide.  
 Tuyau d'arrivée d'eau 165 cm avec raccord 3/4" (26,4 mm), possibilité d'être rallongé.  
 Tuyau d'évacuation d'eau (Ø 18 mm) 170 cm (Tuyau HT).



Raccordement d'eaux usées



Vue de derrière





#### Panneau de commande au-dessus

<b>CMP 250 101</b>	<b>CHF</b>	<b>4'100.-</b>
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>CMP 250 111</b>	<b>CHF</b>	<b>4'100.-</b>
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm		
<b>CMP 250 131</b>	<b>CHF</b>	<b>4'100.-</b>
Porte plein verre	CHF	3'806.87
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

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

#### Machine à espresso Série 200

##### CMP 250

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

#### Types de boissons

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

#### Commande

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

#### Equipement

Unité de broyage avec disques en céramique, sans entretien.  
 Compartiment séparé pour une 2e sorte de café moulu.  
 Pompe à eau avec une pression de 19 Bar.  
 Procédé de mouture et de percolation double pour 1 tasse.  
 Procédé de mouture et de percolation double pour 2 tasses.  
 Système de distribution de lait intégré dans l'écoulement du café.  
 Réservoir à lait en inox, avec isolation, contenance 0.5 litres.

Eclairage LED intégré.  
 Réservoir à grains amovible avec couvercle de protection d'arôme contenance 500 g, permet de changer sans effort de type de café en grains.  
 Réglage automatique de la quantité de café.  
 Récipient d'eau fraîche amovible 2.4 l.  
 Témoin électronique de remplacement du filtre à eau.  
 Témoin électronique de saturation du bac de marc de café et d'eau.

#### Sécurité

Sécurité enfants.

#### Nettoyage

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

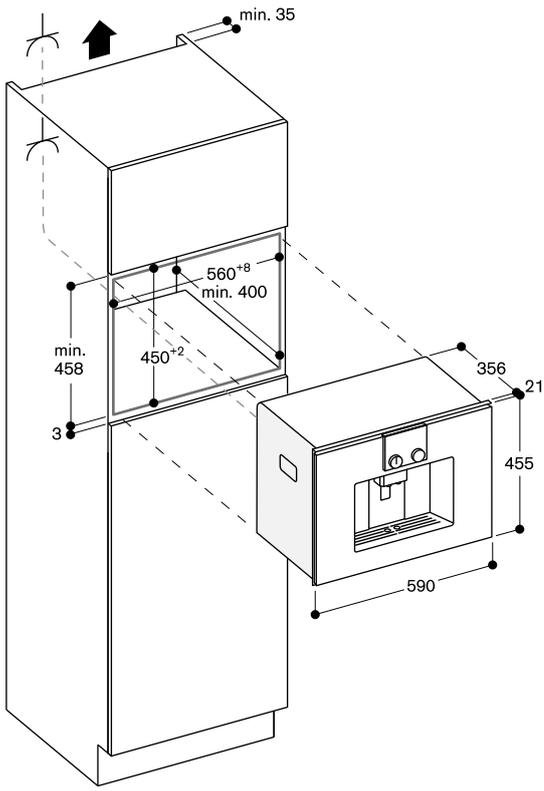
#### Instructions de montage

Hauteur d'installation idéale 95 - 145 cm (à partir du sol).  
 Prévoir un espace de 5 mm au minimum entre l'appareil et les parois du meuble  
 Distance entre le corps du meuble et la vitre avant du four: 21 mm.  
 En cas d'installation dans un angle, prévoir un espace latéral de chaque côté.  
 Angle d'ouverture de porte env. 110° (de série) - distance latérale de min. 350 mm à respecter par rapport au mur.  
 Pour un angle d'ouverture de porte d'env. 155° - distance latérale de min. 650 mm à respecter par rapport au mur.  
 Pour un angle d'ouverture d'env. 92° - distance latérale de min. 100 mm à respecter par rapport au mur (pièce détachée Nr. 00636455).  
 Combinaison idéale au-dessus du tiroir chauffant de 14 cm dans une niche standard de 59cm.  
 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

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 1.60 kW.  
 Câble 1.7 m avec fiche.





**DVP 221 100** CHF 3'840.-  
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46  
Série 200

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

**DVP 221 110** CHF 3'840.-  
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46  
Série 200

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

**DVP 221 130** CHF 3'840.-  
Tiroir Sous Vide CHF 3'565.46  
Série 200

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

TAR CHF 5.99  
CHF 5.56

#### Le prix comprend

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

#### Accessoires en option

**BA 080 670** CHF 86.-  
Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 100 pcs.

**BA 080 680** CHF 98.-  
Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 100 pcs.

#### Tiroir sous vide Série 200 DVP 221

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

#### Applications

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

#### Commande

Commande par touches sensibles.

#### Equipement

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

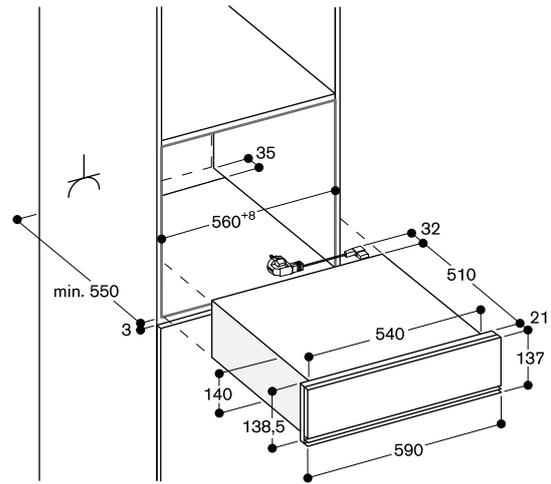
#### Instructions de montage

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

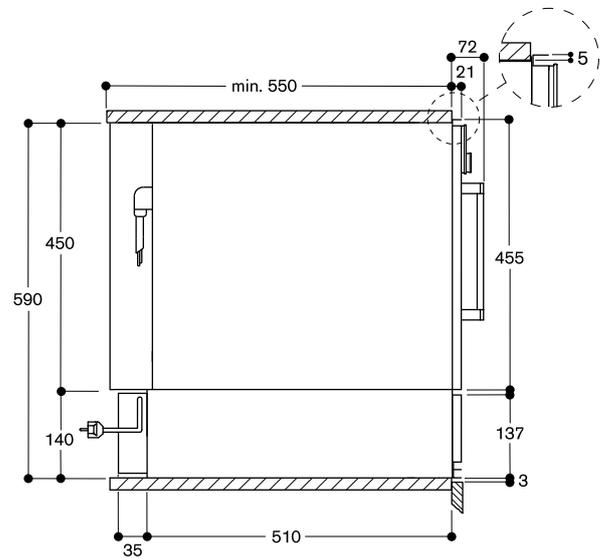
Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.32 kW  
Cordon secteur 1.5 m avec prise.



Vue latérale DVP 221 sous BSP, BMP, CMP





<b>WSP 221 100</b>	<b>CHF</b>	<b>1'335.-</b>
Face plein verre	CHF	1'239.55
sérigraphie Anthracite Gaggenau		
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		
<b>WSP 221 110</b>	<b>CHF</b>	<b>1'335.-</b>
Face plein verre	CHF	1'239.55
sérigraphie Metallic Gaggenau		
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		
<b>WSP 221 130</b>	<b>CHF</b>	<b>1'335.-</b>
Face plein verre	CHF	1'239.55
sérigraphie Silber Gaggenau		
Largeur 60 cm, Hauteur 14 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

### Tiroir chauffant Série 200

#### WSP 221

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

#### Modes de chauffe

Lever la pâte.  
Préchauffer des récipients à boire de petite taille.  
Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.  
Préchauffer la vaisselle.

#### Commande

Commande par bouton rotatif

#### Equipement

Capacité utile 20 litres.  
Capacité: Vaisselle pour 6 personnes avec assiettes de  $\varnothing$  24 cm et tasses à bouillon.  
Plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.  
Charge max. 25 kg.  
Dimensions de l'enceinte: L 468 x H 92 x P 458 mm.  
Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.  
Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.  
Témoin lumineux, visible dans la face en verre.  
Fond du tiroir en verre sécurit.

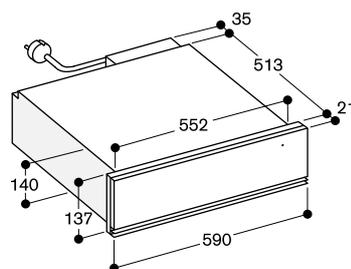
#### Instructions de montage

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

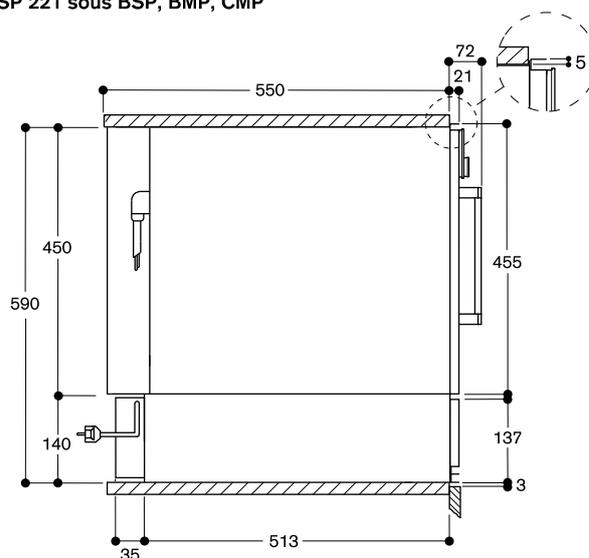
Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 – 13.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW  
Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



#### WSP 221 sous BSP, BMP, CMP





<b>WSP 222 100</b>	<b>CHF 1'470.-</b>
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Anthracite Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
<b>WSP 222 110</b>	<b>CHF 1'470.-</b>
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Metallic Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	
<b>WSP 222 130</b>	<b>CHF 1'470.-</b>
Face plein verre	CHF 1'364.90
sérigraphie Silber Gaggenau	
Largeur 60 cm, Hauteur 29 cm	

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Tiroir chauffant Série 200

##### WSP 222

- Installation à fleur
- Tiroir sans poignée
- Système d'ouverture "push-to-open"
- Intérieur en acier inoxydable hygiénique avec sol en verre
- Quatre niveaux de puissance dans la plage de température de 40 ° C à 80 ° C (surface en verre)
- Conserve la nourriture chaude

#### Modes de chauffe

Lever la pâte.

Préchauffer des récipients à boire de petite taille.

Maintenir au chaud / Cuisson à basse température.

Préchauffer la vaisselle.

#### Commande

Commande par bouton rotatif

#### Equipement

Capacité utile 52 litres.

Vaisselle pour 12 personnes, assiettes ø 24 cm et assiettes profondes, plus vaisselle supplémentaire suivant la forme.

Charge max. 25 kg.

Dimensions de l'enceinte:

L 468 x H 242 x P 458 mm.

Chauffage sous fond de verre pour un nettoyage facile.

Ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.

Témoin lumineux, visible dans la face en verre.

Fond du tiroir en verre sécurit.

#### Instructions de montage

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

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

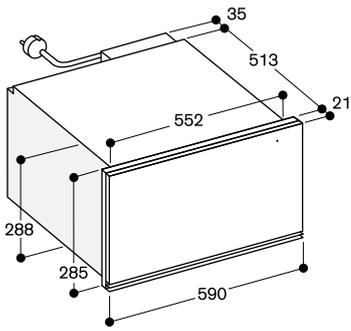
Le branchement électrique peut être placé derrière l'appareil.

Détails d'encastrement en combinaison avec un four à vérifier page 12 - 13.

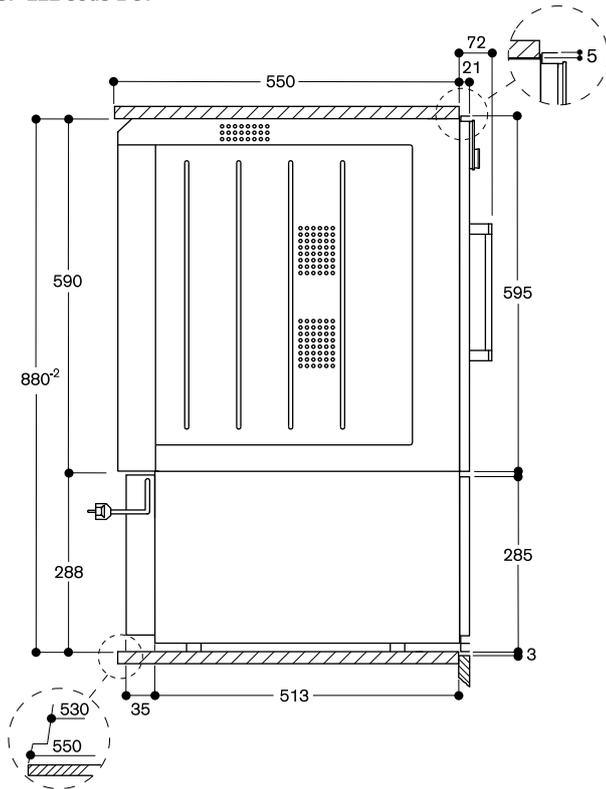
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0,81 kW

Cordon secteur 1,5 m, enfichable.



WSP 222 sous BOP



## Accessoires et accessoires spéciaux de la série 200

Pour l'attribution exacte, voir pages 62 – 63.

<b>BA 016 105</b>	<b>CHF</b>	<b>420.-</b>
Tiroir coulissant	CHF	389.97
Cadre en fonte pyrolysable et glissière télescopique entièrement extractible.		



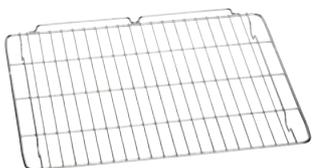
<b>BA 026 115</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Tôle de cuisson,	CHF	94.71
émaillée		
15 mm de profondeur.		



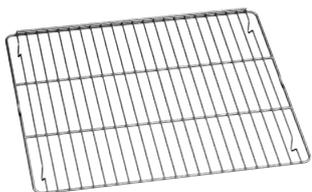
<b>BA 226 112</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Tôle de cuisson,	CHF	94.71
émaillée		
29 mm de profondeur.		



<b>BA 036 102</b>	<b>CHF</b>	<b>76.-</b>
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		



<b>BA 036 105</b>	<b>CHF</b>	<b>76.-</b>
Grille chromée	CHF	70.57
Sans ouverture, avec pieds.		



<b>BA 046 115</b>	<b>CHF</b>	<b>135.-</b>
Lèche-frite en verre	CHF	125.35
24 mm de profondeur.		



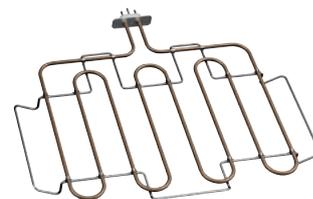
<b>BA 226 102</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée		
37 mm de profondeur		



<b>BA 226 105</b>	<b>CHF</b>	<b>102.-</b>
Lèche-frite avec grille,	CHF	94.71
émaillée		
30 mm de profondeur.		



<b>BA 056 115</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Corps de chauffe	CHF	143.92
pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm / 230 V		



<b>BA 056 125</b>	<b>CHF</b>	<b>175.-</b>
Corps de chauffe	CHF	162.49
pour pierre à cuire et rôtissoire Gastronorm / 400 V		

<b>BA 056 130</b>	<b>CHF</b>	<b>398.-</b>
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		



<b>BA 056 133</b>	<b>CHF</b>	<b>398.-</b>
Pierre à cuire	CHF	369.55
Avec son support et pelle à pizza (commander le corps de chauffe séparément) (BO 480)		
N'est pas combinable avec le système de rail télescopique.		

<b>BS 020 002</b>	<b>CHF</b>	<b>78.-</b>
Pelle à pizza,	CHF	72.42
set de 2 pièces.		



<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	66.85
en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		



<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	86.35
en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 124 130</b>	<b>CHF</b>	<b>89.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	82.64
en inox, GN 1/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l		



<b>GN 124 230</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	114.21
en inox, GN 2/3		
Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	134.63
anti-adhésif, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



**GN 144 230** CHF 155.-  
 Récipient Gastronorm CHF 143.92  
 anti-adhésif, GN 2/3  
 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.



**GN 154 130** CHF 166.-  
 Récipient Gastronorm CHF 154.13  
 anti-adhésif, GN 1/3  
 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.



**GN 154 230** CHF 175.-  
 Récipient Gastronorm CHF 162.49  
 anti-adhésif, GN 2/3  
 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.



**GN 340 230** CHF 818.-  
 Faitout Gastro Norm CHF 759.52  
 en fonte  
 GN 2/3, 165 mm de hauteur,  
 anti-adhésif  
 Permet de saisir dans le four avec la  
 fonction Faitout.  
 Les deux parties de la rôtissoire  
 Gastronorm (format GN 2/3) peuvent  
 se séparer et s'utiliser comme moule  
 ou comme poêle, hauteur 100 et  
 65 mm.  
 Pour four avec système d'extraction  
 BA 016 103 ou BA 018 103 commander  
 le corps de chauffe séparément.



**GN 410 130** CHF 51.-  
 Couvercle Gastronorm CHF 47.35  
 en inox, GN 1/3  
 à utiliser avec les plats en inox  
 Gastronorm.



**GN 410 230** CHF 71.-  
 Couvercle CHF 65.92  
 Gastronorm en inox, GN 1/3  
 à utiliser avec les plats en inox  
 Gastronorm.



**GR 220 046** CHF 78.-  
 Grille chromée CHF 72.42  
 Sans ouverture, avec pieds.



**BA080670** CHF 86.-  
 Sacs sous vide, CHF 79.85  
 petits, de 180 mm x 280 mm,  
 100 pcs.



**BA 080 680** CHF 98.-  
 Sacs sous vide, CHF 90.99  
 grands, de 240 mm x 350 mm,  
 100 pcs.



## Accessoires et accessoires spéciaux série 200



BOP 250/BOP 251

Tôle à pâtisserie			Four
BA 026 115	15 mm de profondeur		•/°
BA 226 112	30 mm de profondeur		
Glissières d'extraction			
BA 016 105	Tiroir coulissant avec cadre en fonte pyrolytique et glissière télescopique totalement extractible pour BO 60 cm. Pour BO 2...0. Kit d'adaptation requis.		°
BA 216 102	Quadruple rail télescopique		
Voûte avec émailage spécial catalytique			
664048	Pièce détachée	Paroi supérieure de four, pour montage ultérieur	
664248	Pièce détachée	Paroi arrière de four, pour montage ultérieur	
Pierre à cuire			
BA 056 130	Avec support et pelle à pizza (commander séparément la résistance)		
BA 056 133	Avec support et pelle à pizza (commander séparément la résistance)		°
Faitout Gastronorm, inox			
GN 114 130	GN 1/3, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 114 230	GN 2/3, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 124 130	GN 1/3, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 124 230	GN 2/3, perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 144 130	GN 1/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 144 230	GN 2/3, anti-adhésif, non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 154 130	GN 1/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		
GN 154 230	GN 2/3, anti-adhésif, perforé, profondeur 40 mm, 3 l		
GN 410 130	Couvercle GastroNorm en inox GN 1/3		
GN 410 230	Couvercle GastroNorm en inox GN 2/3		
Faitout Gastronorm en aluminium			
GN 340 230	Revêtement anti-adhésif		°
Lêchefrite en verre			
BA 046 115	24 mm de profondeur		•/°
Grille			
BA 036 102	Sans ouverture, avec pieds		
BA 036 105	Sans ouverture, avec pieds		•/°
GR 220 046	Sans ouverture, sans pieds		
435794	Pièce détachée	pour lêchefrite BA 226 100, avec rebord, sans ouverture	
672921	Pièce détachée	pour lêchefrite BA 226 103 avec ouverture et pieds	°
Lêchefrite			
BA 226 102	37 mm de profondeur		
BA 226 105	30 mm de profondeur		°
Corps de chauffe			
BA 056 115	230 volts, accessoire indispensable pour la pierre à cuire BA 056 133		°
Planchette à enfourner			
BS 020 002	2 pièces		°
Nettoyage et maintenance			
467873	Pièce détachée	Cartouche filtre à eau	
310967	Pièce détachée	produit de détartrage	
311560	Pièce détachée	Tablettes de nettoyage	
Sacs sous vide			
BA 080 670	Sacs sous vide, petits, de 180 mm x 280 mm, 200 pcs.		
BA 080 680	Sacs sous vide, grands, de 240 mm x 350 mm, 200 pcs.		

• de série

° peut être installé ultérieurement



BOP 220/BOP 221



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

Four Four combi-vapeur Four vapeur Machines à café expresso Tiroir sous vide

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





## Appareils Vario

Appareils Vario de la série 400	66
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 400	96
Montage avec couvercle ou baguette de compensation, série 400	101
Appareils Vario de la série 200	102
Dimensions des découpes pour combinaisons, série 200	110
Accessoires   Accessoires spéciaux	112



VI 492 111	CHF	5'300.-
Cadre en inox	CHF	4'921.08
Largeur: 90 cm		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		
VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 900	CHF	151.-
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF	140.20

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériaux à couches multiples Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	417.83

WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur pour poêle Wok Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.	CHF	239.55

#### Vario Flex Induction Série 400

##### VI 492

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

#### Commande

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

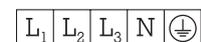
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue.

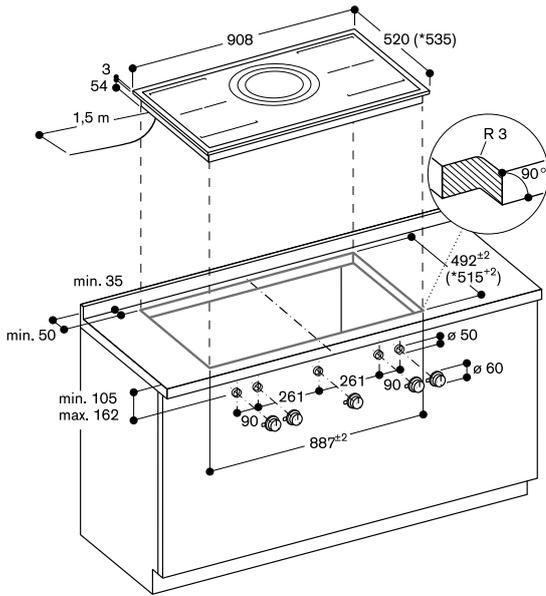
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 25 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

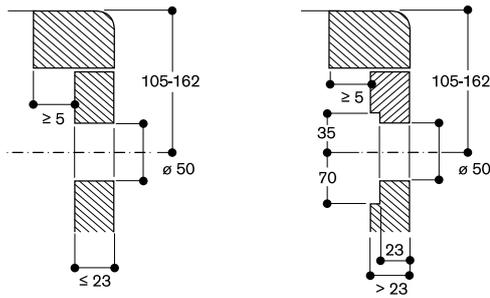
Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



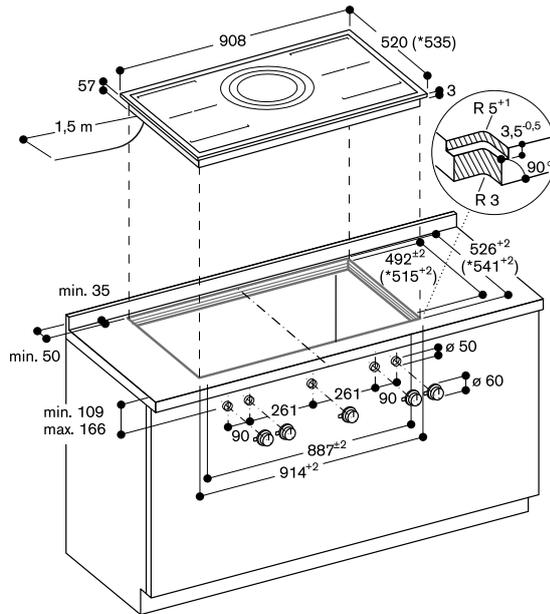


\* avec barrette d'ajustement.  
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

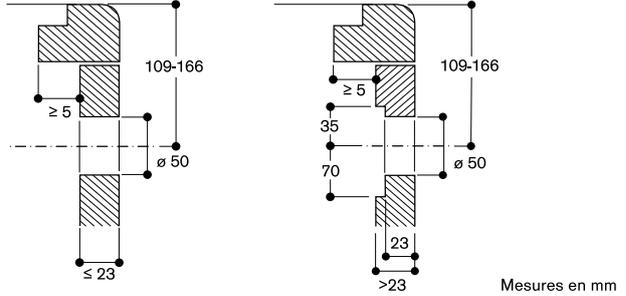


Mesures en mm



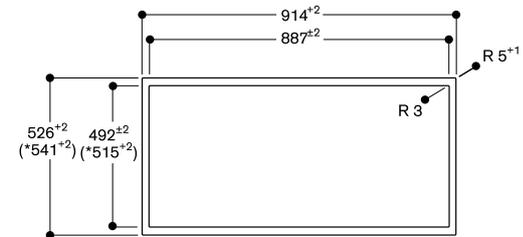
\* avec barrette d'ajustement  
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



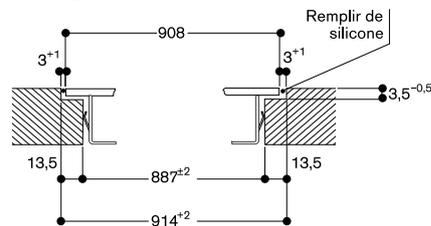
Mesures en mm

**Vue du dessus**

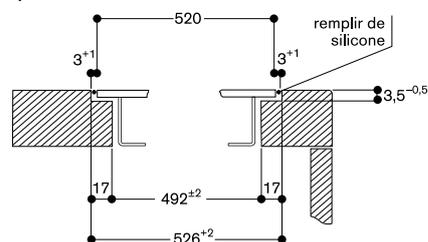


\* avec joint de recouvrement

**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.



<b>VI 482 111</b>	<b>CHF</b>	<b>4'650.-</b>
Cadre en inox	CHF	4'317.55
Largeur: 80 cm		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 450 800</b>	<b>CHF</b>	<b>138.-</b>
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF	128.13

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>GP 900 001</b>	<b>CHF</b>	<b>149.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

<b>GP 900 002</b>	<b>CHF</b>	<b>171.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

<b>GP 900 003</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

<b>GP 900 004</b>	<b>CHF</b>	<b>238.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

#### Vario Flex Induction Série 400

##### VI 482

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 32 cm
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 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 Flex Induction 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

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

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

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

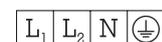
Poids de l'appareil: env. 20 kg.

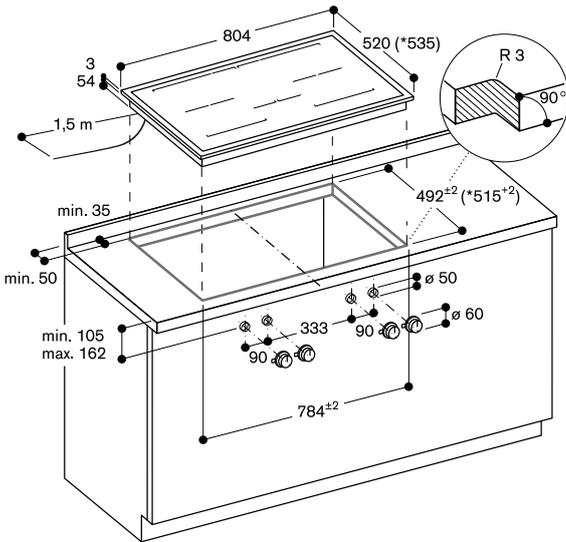
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

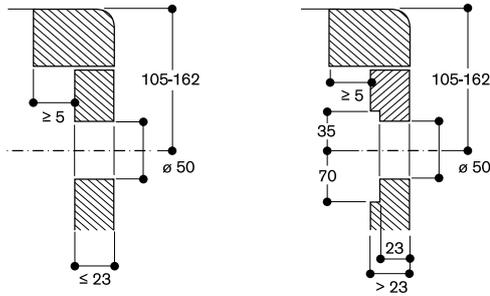
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



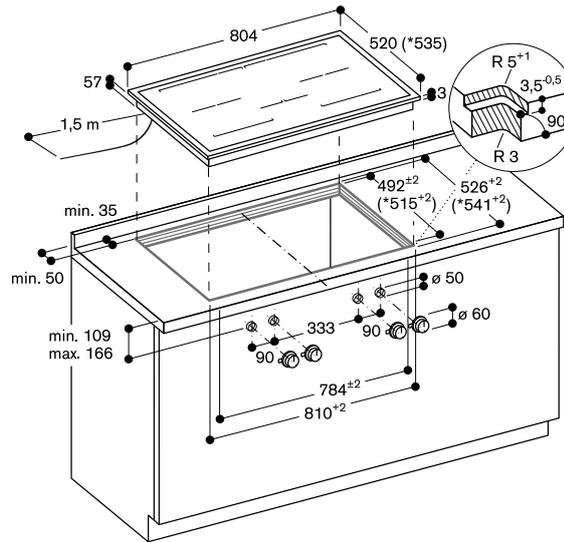


\* avec barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

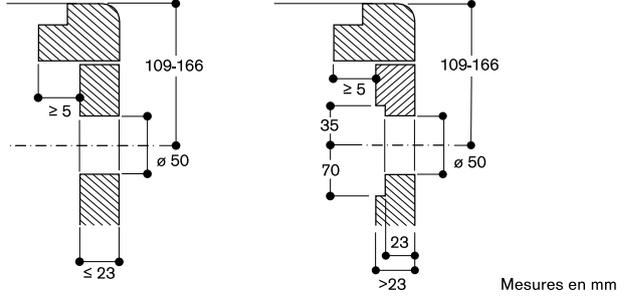


Mesures en mm



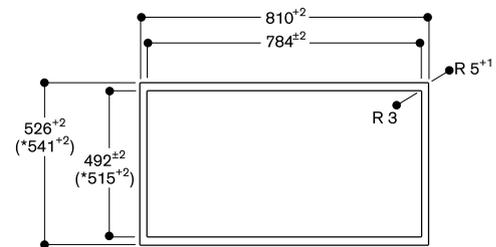
\* avec barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



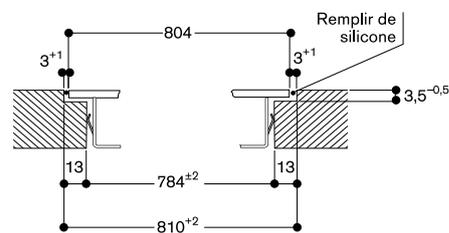
Mesures en mm

**Vue du dessus**

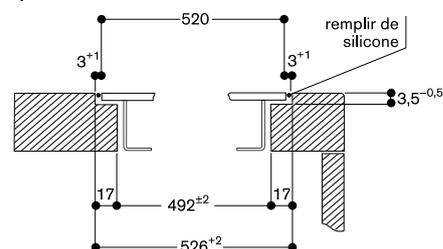


\* avec joint de recouvrement

**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.



<b>CX 492 110</b>	<b>CHF 7'450.-</b>
Cadre en inox	CHF 6'917.36
Largeur: 90 cm	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

#### Installation Accessories

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 450 900</b>	<b>CHF 151.-</b>
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF 140.20

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF 194.-</b>
Cuisson capteur	CHF 180.13
pour la régulation de température à l'intérieur descasserroles	

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF 600.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 557.10
GN 1/1	

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF 528.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 490.25
GN 2/3	

Pour table induction full zone

#### Plan de cuisson à induction Full Zone Série 400 CX 492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Cuisson Dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Détection individuelle des casseroles.

Timer pour chaque zone de cuisson.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Touche info avec conseils d'utilisation

Régulateur d'énergie.

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

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Fonction Pause.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

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

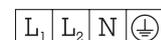
Poids de l'appareil: env. 31 kg.

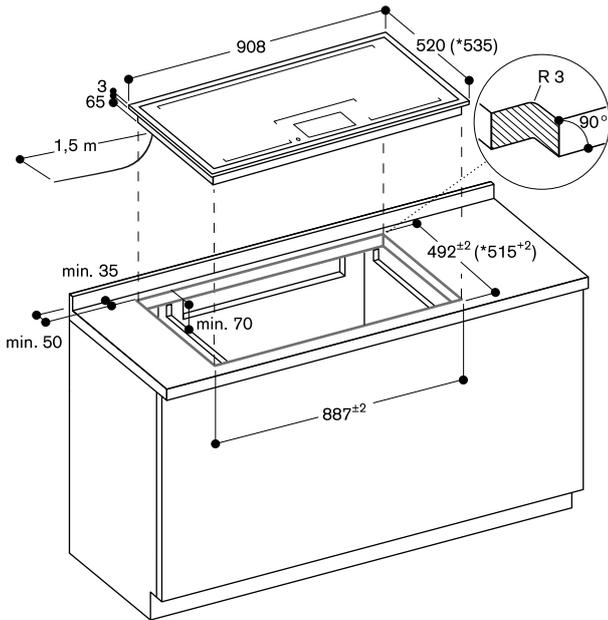
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

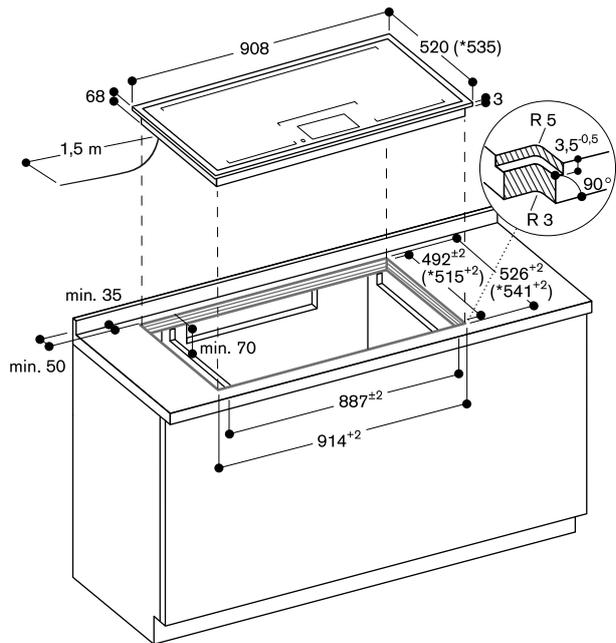
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



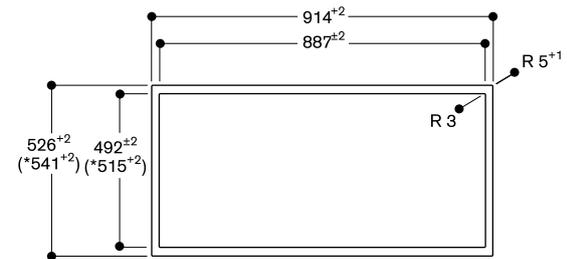


\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.



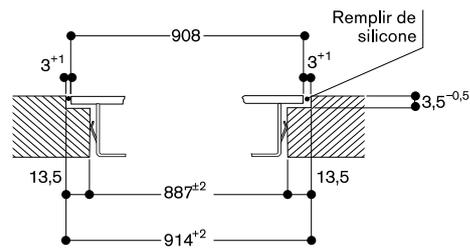
\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.

**Vue du dessus**

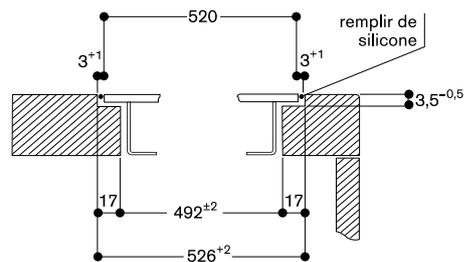


\* avec joint de recouvrement

**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.



<b>CX 482 110</b>	<b>CHF 6'550.-</b>
Cadre en inox	CHF 6'081.71
Largeur: 80 cm	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

#### Installation Accessories

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 450 800</b>	<b>CHF 138.-</b>
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF 128.13

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF 194.-</b>
Cuisson capteur	CHF 180.13

pour la régulation de température à l'intérieur des casseroles Pour Flex-induction.

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF 600.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 557.10

GN 1/1

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF 528.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 490.25

GN 2/3

Pour table induction full zone

#### Plan de cuisson à induction Full Zone Série 400 CX 482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Cuisson Dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Détection individuelle des casseroles.

Timer pour chaque zone de cuisson.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Touche info avec conseils d'utilisation

Régulateur d'énergie.

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

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Fonction Pause.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

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

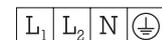
Poids de l'appareil: env. 27 kg.

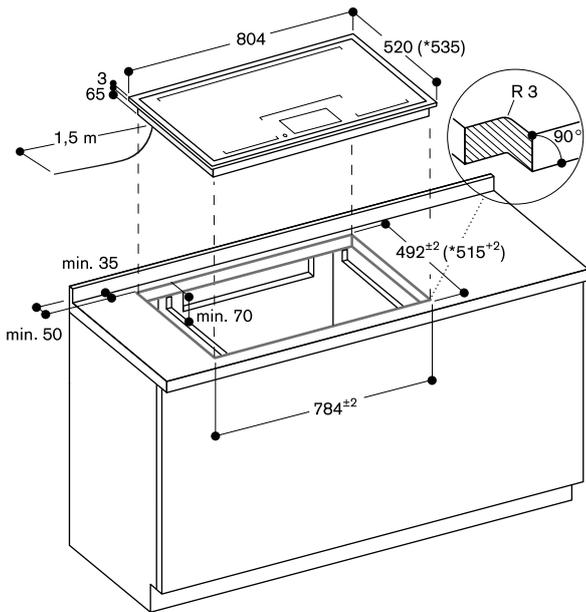
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

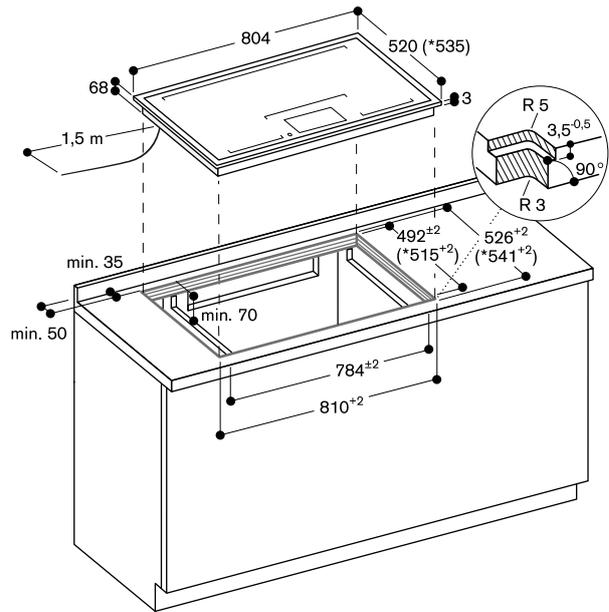
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



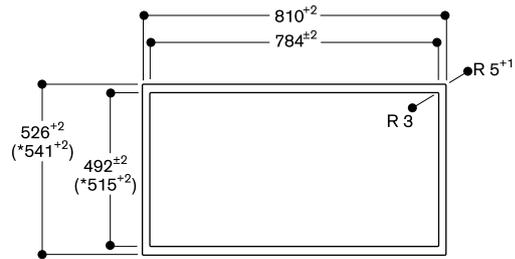


\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.



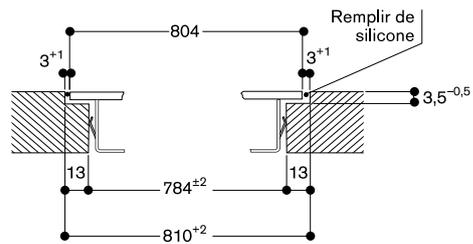
\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.

Vue du dessus

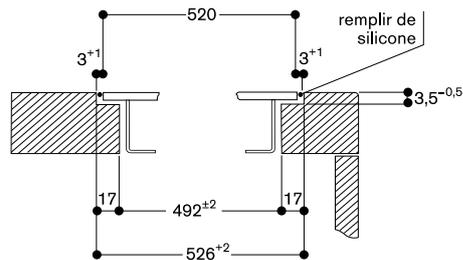


\* avec barrette d'ajustement.

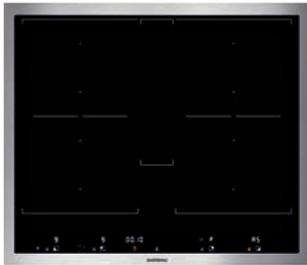
Coupe longitudinale



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.



VI 462 111	CHF	3'890.-
Cadre en inox	CHF	3'611.88
Largeur: 60 cm		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 600	CHF	122.-
Baguette de compensation inox 60 cm.	CHF	113.28

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

#### Vario Flex Induction Série 400

##### VI 462

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées avec extension automatique jusqu'à largeur 30 cm.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 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), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

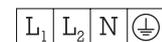
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

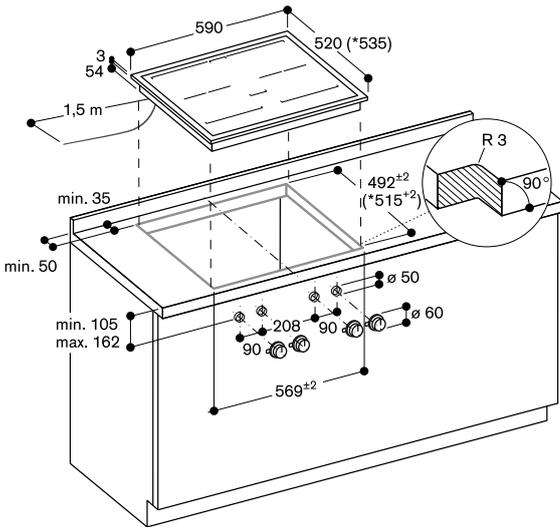
Dans le cas d'un montage de plusieurs appareils dans des découpes individuelles, une largeur de 50 mm entre les différentes découpes doit être prévue. Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil. L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

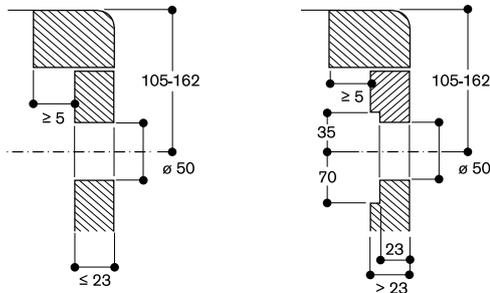
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche



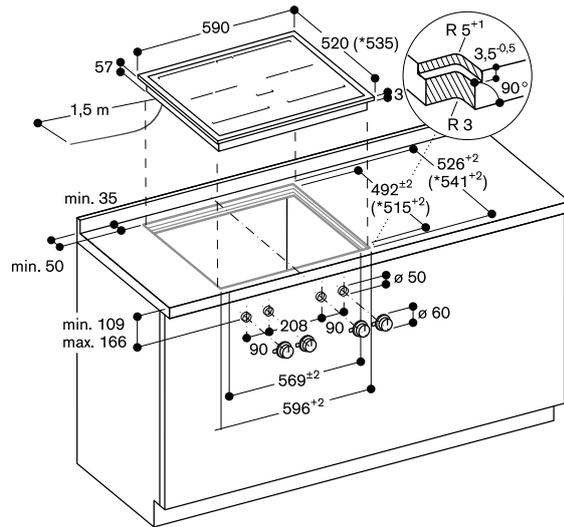


\* avec barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

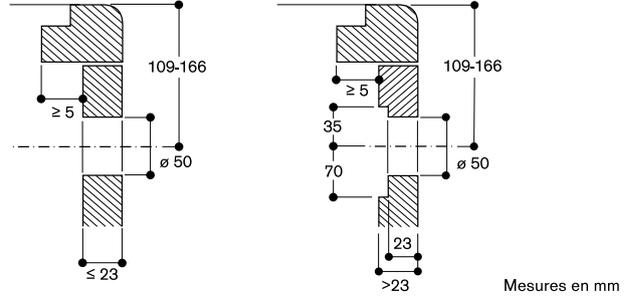


Mesures en mm



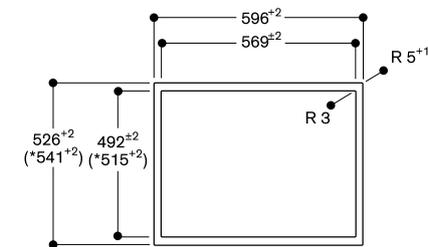
\* avec barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, encastré affleurant**



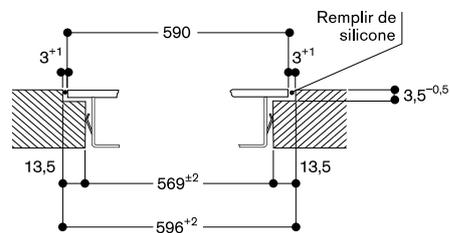
Mesures en mm

**Vue du dessus**

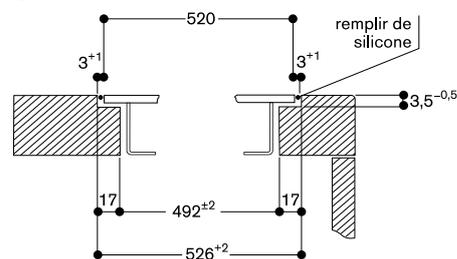


\* avec joint de recouvrement

**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.



VI 414 111	CHF	4'330.-
Cadre en inox	CHF	4'020.43
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrément en relief avec couvercle / baguette de compensation.

VA 450 401	CHF	50.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	46.43

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox	CHF	220.98

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø28 cm.

WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériaux à couches multiples	CHF	417.83

Avec manche et fond arrondis, ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur pour poêle Wok	CHF	239.55

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

#### Wok à induction Vario série 400.

##### VI 414

- Zone de cuisson Ø32 cm avec fonction Booster
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrément en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrément discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

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

#### Equipement

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

#### Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

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

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

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrément en relief, et de 13 mm

minimum pour un encastrément à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

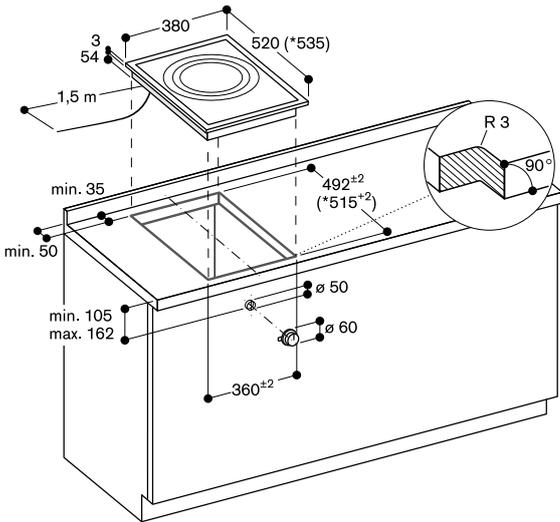
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

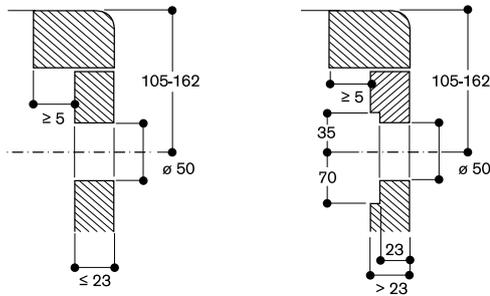
Puissance de raccordement totale: 3.7 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



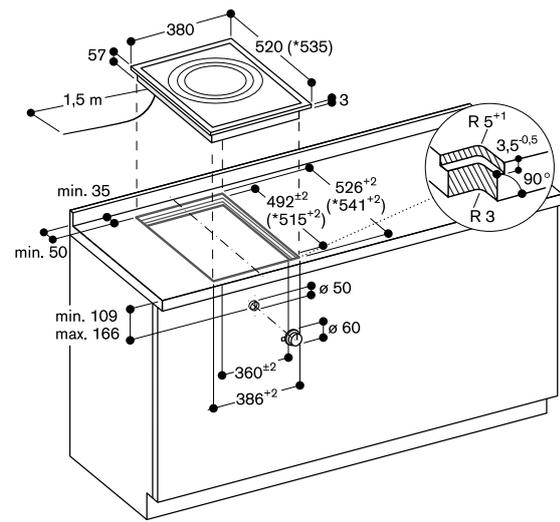


\* avec barrette d'ajustement  
Suivez les notices de montage distinctes.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

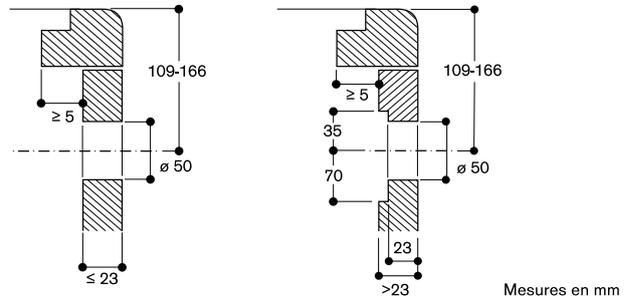


Mesures en mm

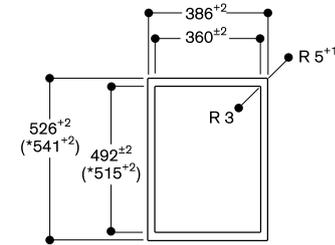


\* avec barrette d'ajustement  
Suivez les notices de montage distinctes.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**

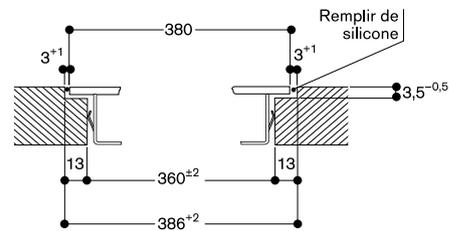


**Vue du dessus**

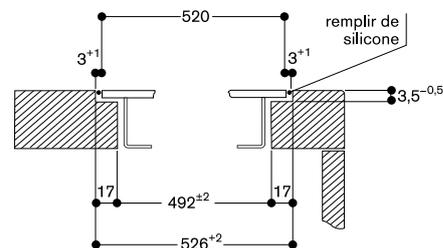


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



VI 422 111	CHF	3'570.-
Cadre en inox	CHF	3'314.76
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 120 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 450 401	CHF	50.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	46.43

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

#### Vario Flex Induction Série 400

##### VI 422

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Contrôle électronique avec 12 positions de cuisson.

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

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

#### Sécurité

Affichage individuel de chaleur résiduelle.

Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

Selon le type d'installation (sur le plan avec cadre apparent ou à fleur de plan), l'emplacement de la découpe du plan de travail et le positionnement du bouton de commande peuvent varier. Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson.

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

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 10 kg.

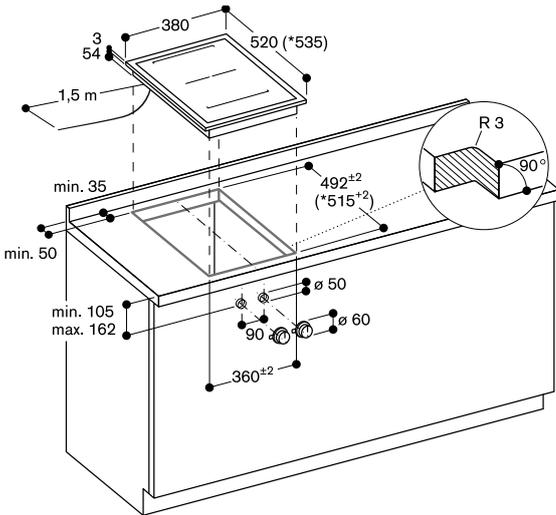
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3.7 kW.

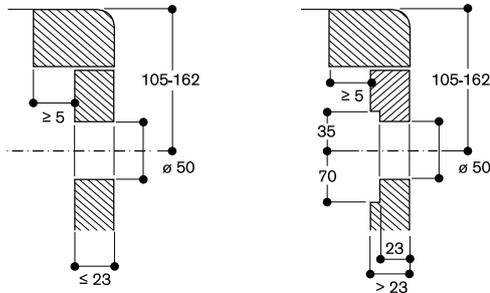
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



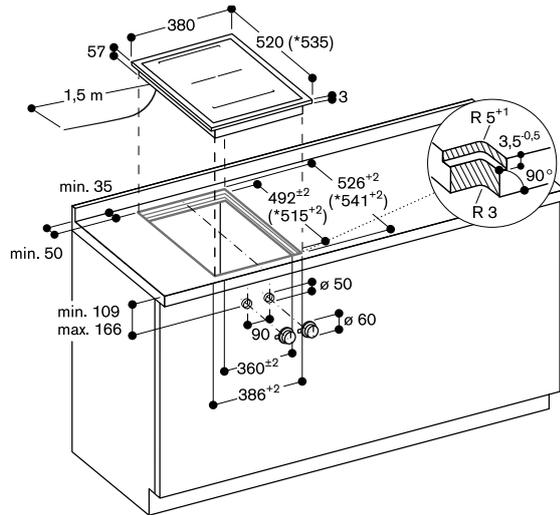


\* avec barrette d'ajustement  
Suivez les notices de montage distinctes.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

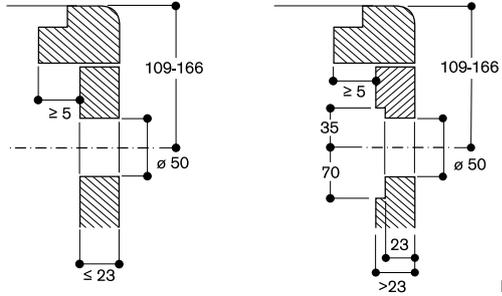


Mesures en mm



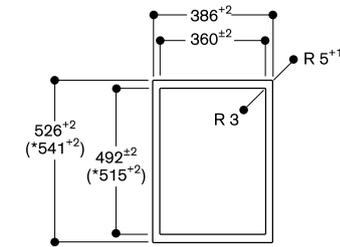
\* avec barrette d'ajustement  
Suivez les notices de montage distinctes.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



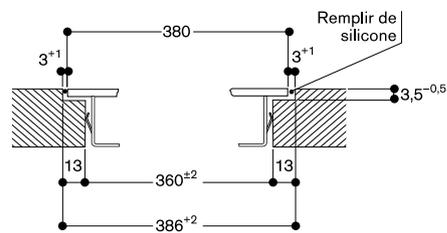
Mesures en mm

**Vue du dessus**

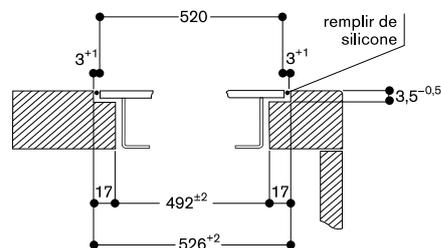


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



<b>VG 491 111</b>	<b>CHF</b>	<b>5'220.-</b>
Inox	CHF	4'846.80
Largeur 90 cm		
Gaz liquide 50 mbar		
<b>VG 491 211</b>	<b>CHF</b>	<b>5'220.-</b>
Inox	CHF	4'846.80
Largeur 90 cm		
Gaz naturel 20 mbar		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1 1 x anneau pour WOK

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 450 900</b>	<b>CHF</b>	<b>151.-</b>
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF	140.20

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>WP 400 001</b>	<b>CHF</b>	<b>450.-</b>
Poêle wok en matériaux à couches multiples	CHF	417.83
Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.		

#### Vario Gaz Série 400

##### VG 491

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 17.8 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

##### VG491111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.  
 2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.  
 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

##### VG491211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.  
 2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W - 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.  
 2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W - 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

#### Commande

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

#### Equipement

Fonction mijotage. Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane. Chapeaux de brûleurs en laiton.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

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

Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

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

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

Instructions supplémentaires dans le cas d'un encastrement à fleur de plan:

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

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

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

Veillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

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

Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de

pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique. Intégration sur un plan de largeur 90 cm minimum.

La combinaison avec un appareil VL 414, n'est pas recommandée, car une aspiration efficace à partir du brûleur central n'est pas garantie. Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

Poids de l'appareil: env. 32 kg.

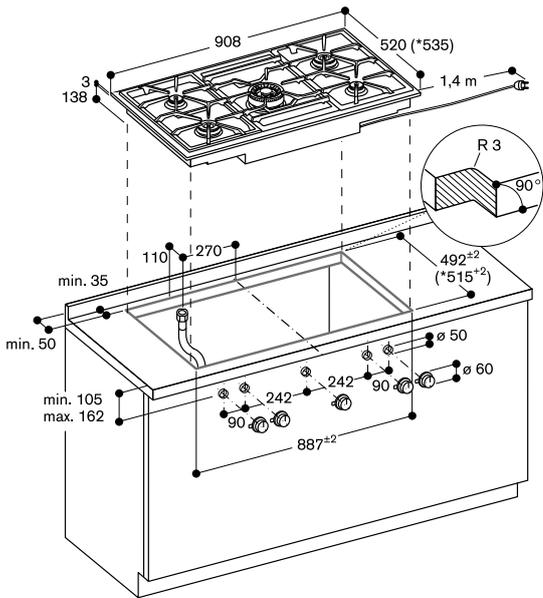
#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement

totale gaz : 17.8 kW.

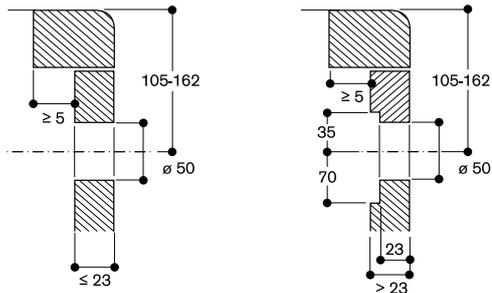
Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.

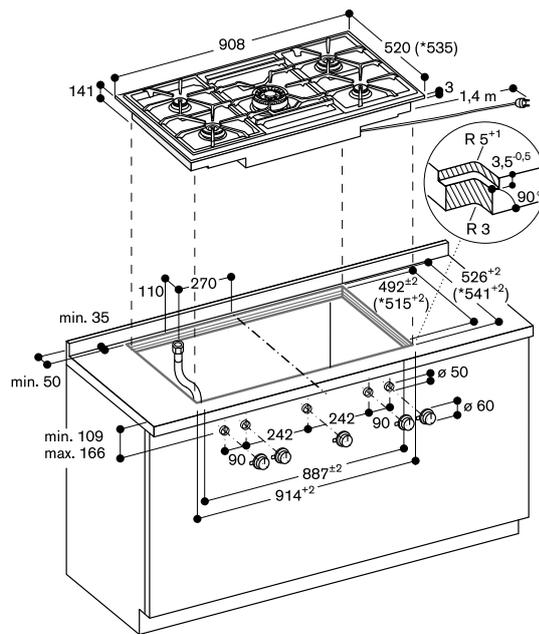


\* avec barrette d'ajustement  
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

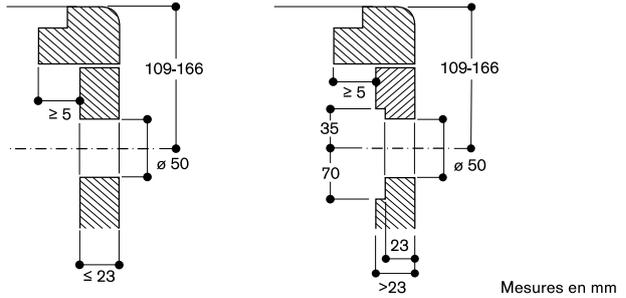


Mesures en mm



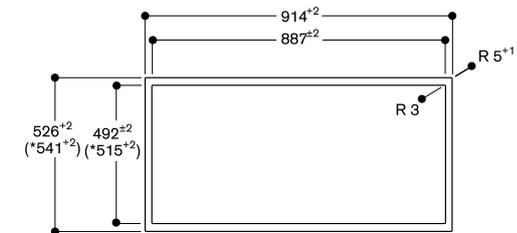
\* avec barrette d'ajustement  
Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



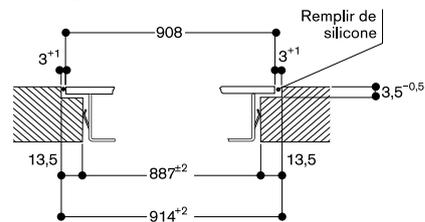
Mesures en mm

**Vue du dessus**

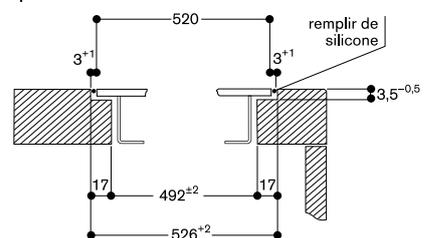


\* avec joint de recouvrement

**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.



<b>VG 415 111</b>	<b>CHF 3'240.-</b>
Inox	CHF 3'008.36
Largeur 38 cm	
Gaz liquide 50 mbar	
Brûleur-Wok 5.8 kW	
<b>VG 415 211</b>	<b>CHF 3'240.-</b>
Inox	CHF 3'008.36
Largeur 38 cm	
Gaz naturel 20 mbar	
Brûleur-Wok 6 kW	
Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

#### Le prix comprend

1 anneau pour WOK

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	
<b>VA 420 001</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	
<b>VA 420 010</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief	
<b>VA 420 011</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	
<b>VA 440 010</b>	<b>CHF 290.-</b>
Couvercle en inox	CHF 269.27
avec baguette de montage	
<b>VA 450 400</b>	<b>CHF 90.-</b>
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF 83.57
Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	

#### Accessoires en option

<b>WP 400 001</b>	<b>CHF 450.-</b>
Poêle wok en matériaux à couches multiples	CHF 417.83
Avec manche et fond arrondis, ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	

#### Wok à gaz Vario série 400

##### VG 415

- Brûleur multi-couronnes avec 5.8 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

##### VG415111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

##### VG415211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm.

#### Commande

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

#### Équipement

Fonction mijotage. Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène. Chapeaux de brûleurs en laiton.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

Selon le type d'encastrement et de configuration (en relief ou à fleur de plan, avec ou sans couvercle), faire attention aux dimensions et caractéristiques spécifiques de la découpe et des boutons de commande. Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière). Lors du montage avec couvercle VA440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable. Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à coté de l'aérateur de plan de cuisson VL 414, le rail de guidage de l'air AA 414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

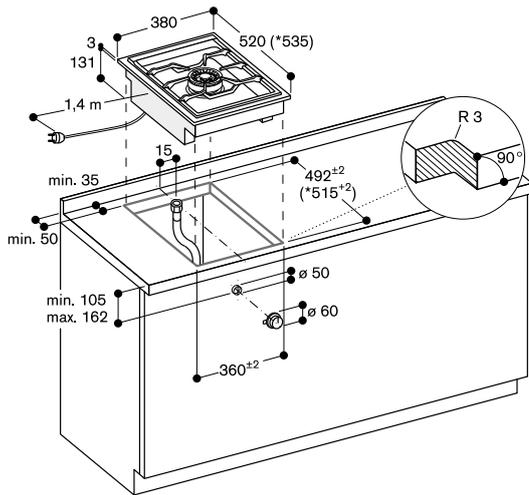
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Poids de l'appareil: env. 15 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 5.8 kW.

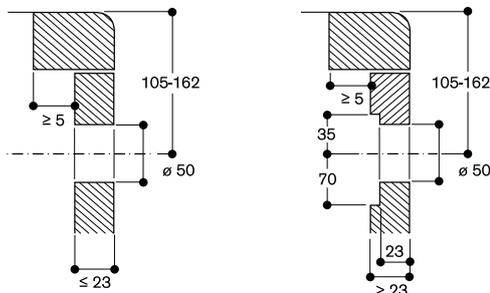
Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.

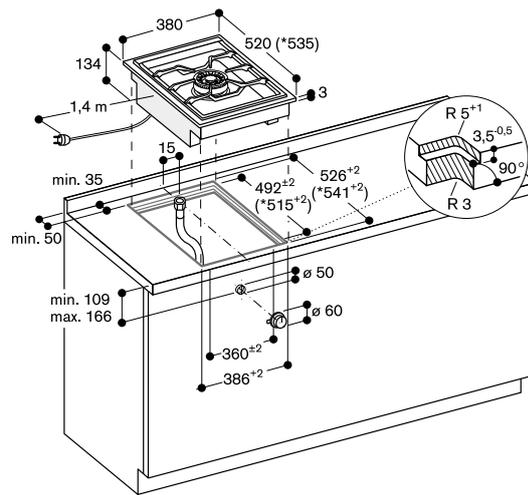


\* avec couvercle ou barrette d'ajustement  
Observer les notices de montage séparées.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

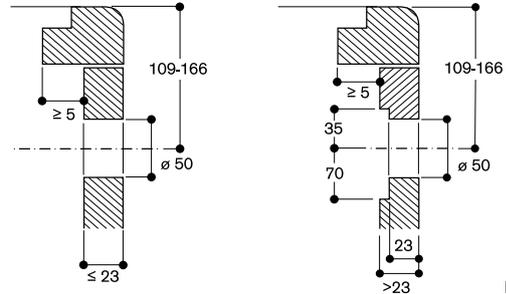


Mesures en mm



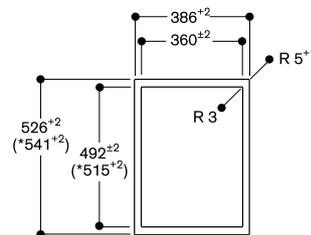
\* avec couvercle ou barrette d'ajustement  
Observer les notices de montage séparées.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



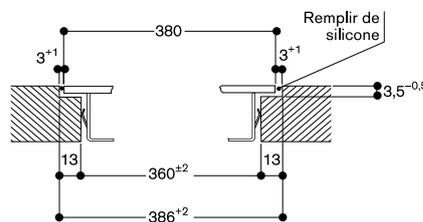
Mesures en mm

**Vue du dessus**

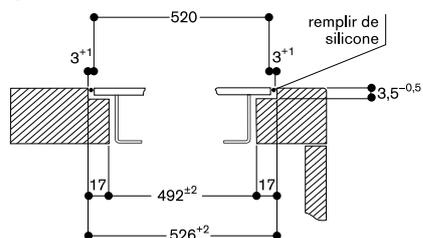


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



<b>VG 425 111</b>	<b>CHF 3'390.-</b>
Inox	CHF 3'147.63

Largeur 38 cm  
Gaz liquide 50 mbar

<b>VG 425 211</b>	<b>CHF 3'390.-</b>
Inox	CHF 3'147.63

Largeur 38 cm  
Gaz naturel 20 mbar

Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF 123.-</b>
-------------------	------------------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF 123.-</b>
-------------------	------------------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF 123.-</b>
-------------------	------------------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF 123.-</b>
-------------------	------------------

Baguette de jonction CHF 114.21 pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.

<b>VA 440 010</b>	<b>CHF 290.-</b>
-------------------	------------------

Couvercle en inox CHF 269.27 avec baguette de montage

<b>VA 450 400</b>	<b>CHF 90.-</b>
-------------------	-----------------

Baguette de CHF 83.57 compensation inox 38 cm.

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Vario Gaz Série 400

##### VG 425

- Brûleur multi-anneau avec jusqu'à 4 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

1 brûleur puissant avec double couronnes de flammes (165 W - 4000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

1 brûleur avec double couronnes de flammes (165 W - 2000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 28 cm.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Allumage une main.

Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance et de la fonction mijotage. Allumage rapide automatique.

#### Équipement

Fonction mijotage.  
Grille en fonte avec surface de pose plane et homogène.  
Chapeaux de brûleurs en laiton.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

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

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

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).

Prise d'air par le haut.

Pas de plancher intermédiaire.

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

Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une utilisation à côté de l'aérateur de plan de cuisson VL 414, le rail de guidage de l'air AA 414 est recommandé, afin de garantir la puissance maximum de la table de cuisson.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).

A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

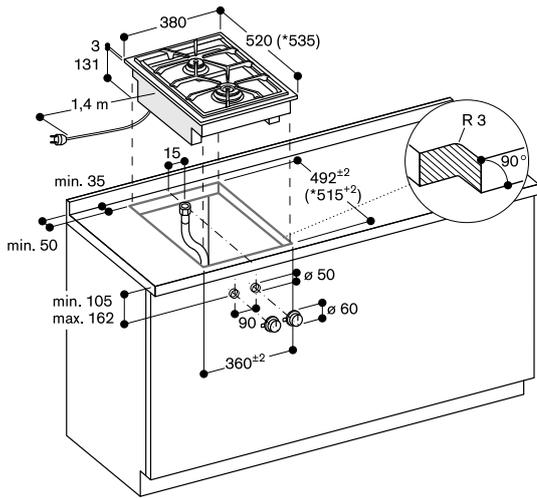
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.

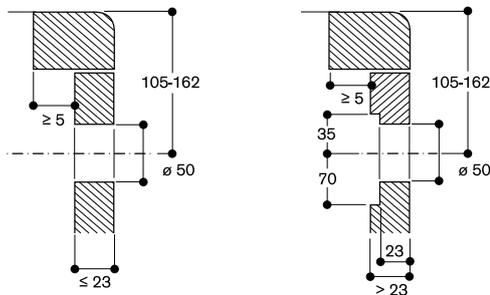
Puissance de raccordement électrique totale : 0.015 kW.

Cordon secteur 1.4 m avec prise.

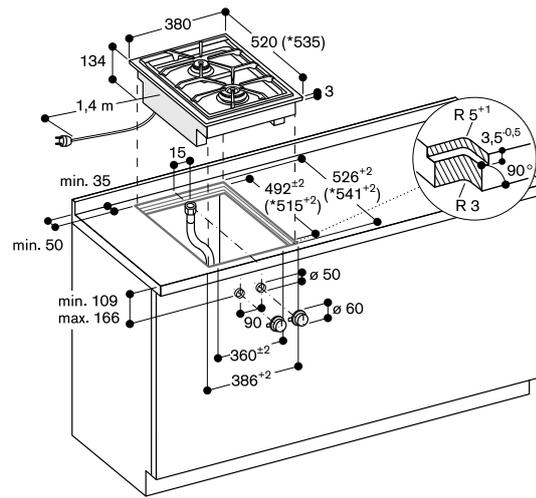


\* avec couvercle ou barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

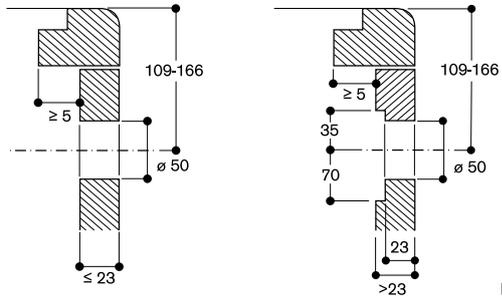


Mesures en mm



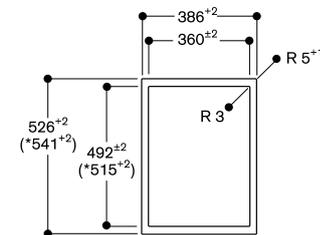
\* avec couvercle ou barrette d'ajustement  
 Pour plus d'options de montage voir les instructions.

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**



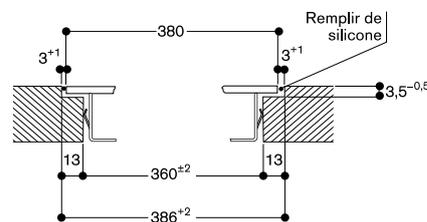
Mesures en mm

**Vue du dessus**

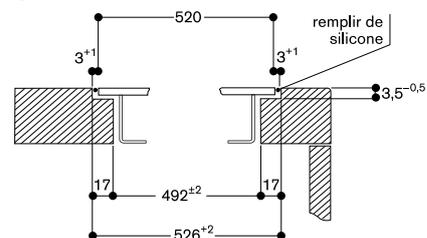


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
 (tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



VP 414 111	CHF	4'100.-
Inox	CHF	3'806.87
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Le prix comprend

2 spatules

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 440 010	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27
avec baguette de montage		

VA 450 400	CHF	90.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	83.57

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Teppan Yaki Vario Série 400

##### VP 414

- Cuisson directe sur la surface en acier chromé, sans casseroles ou poêles.
- Réglage précis de la température jusqu'à 240°C
- Répartition optimale de la chaleur
- Bouton de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

Surface de cuisson : 31 cm de large et 44 cm de profondeur.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique de la température de 120°C à 240°C.

#### Equipement

2 zones de 1500 W chacune, pouvant être utilisées ensemble sur toute la surface ou séparément.

Fonction de maintien au chaud  
Fonction nettoyage.

Même en cas de traces de résidus, se nettoie facilement comme une poêle en fonte.

#### Sécurité

Coupure de sécurité.  
Affichage de la chaleur résiduelle.

#### Instructions de montage

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

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée.

Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

des récipients chargés sont à prendre en considération.

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

Prevoir une distance latérale minimale de 40 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

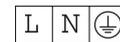
L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

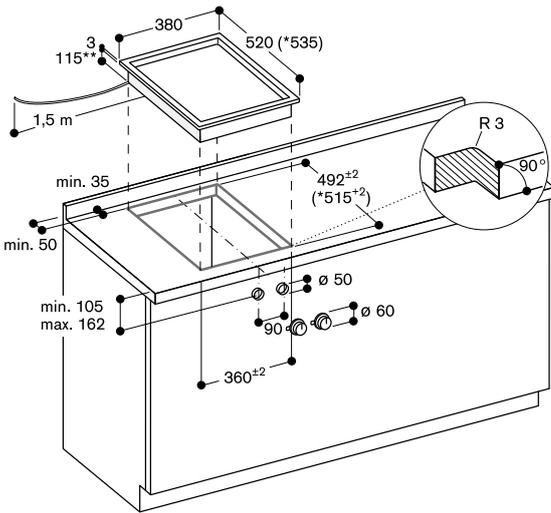
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.

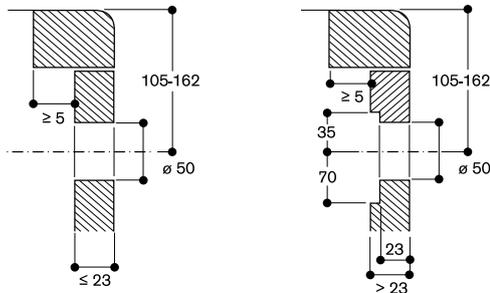
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



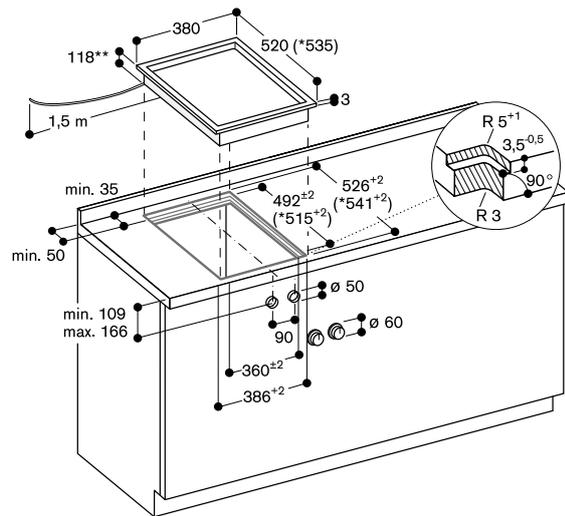


\* avec couvercle ou barrette d'ajustement.  
Reportez-vous aux notices de montage séparées.  
\*\* 130 mm dans la Zone du serre-câble (à gauche, au dos).

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

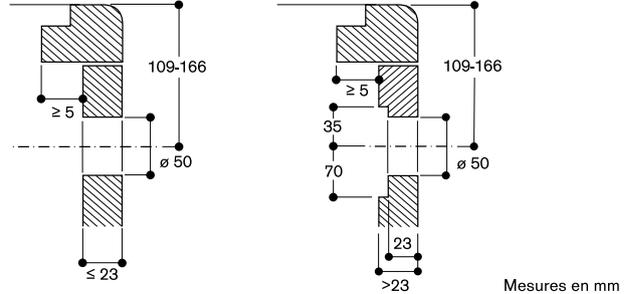


Mesures en mm

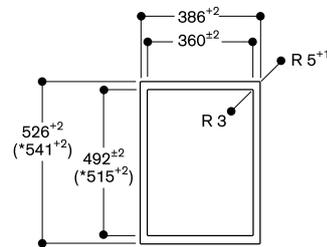


\* avec couvercle ou barrette d'ajustement.  
Reportez-vous aux notices de montage séparées.  
\*\* 133 mm dans la zone du serre-câble (à gauche, au dos).

**Installation du bouton de commande, encastrement affleurant**

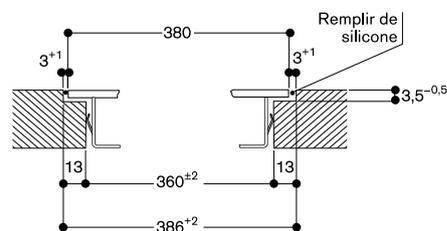


**Vue du dessus**

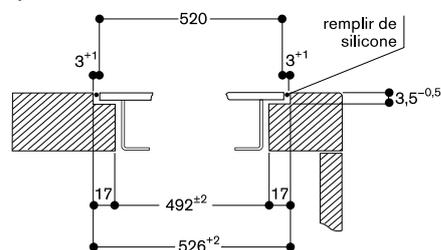


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées « Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



VR 414 110	CHF	3'050.-
Inox	CHF	2'831.94
Largeur 38 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 brosse de nettoyage
- 2 grilles en fonte
- 1 bac récupérateur de graisse
- 1 pierre de lave
- 1 Plaque fonte, demi surface

#### Accessoires d'installation

VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

VA 440 010	CHF	290.-
Couvercle en inox	CHF	269.27
avec baguette de montage		

VA 450 400	CHF	90.-
Baguette de compensation inox 38 cm.	CHF	83.57

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF	37.14

VA 461 000	CHF	216.-
Plaque en fonte émaillée demi-surface du gril.	CHF	200.56
Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.		

VA 461 001	CHF	290.-
Plaque en fonte émaillée, surface totale du gril.	CHF	269.27
Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire de grandes quantités sur une surface.		

#### Gril électrique Vario série 400

##### VR 414

- 2 zones réglables séparément
- Demi-sauteuse pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.
- Grille en fonte, pierres de lave
- Boutons de commande en inox massif
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combiné avec d'autres appareils de la série 400.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Régulation électronique avec 12 niveaux de puissance.

#### Equipement

Gril avec pierres de lave qui absorbent la graisse située dans un réceptacle en inox.

2 corps de chauffe réglables séparément (1500 W).  
2 grilles en fonte en deux parties.

#### Sécurité

Arrêt de sécurité.

#### Instructions de montage

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

Lors du montage avec couvercle VA440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

Le boîtier de commande s'encastre dans le meuble bas, à la hauteur du tiroir.

Épaisseur du bandeau de façade 16 et 26 mm.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 26 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).

Prevoir une distance latérale minimale de 100 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur.

L'appareil s'encastre dans le plan de travail par le haut.

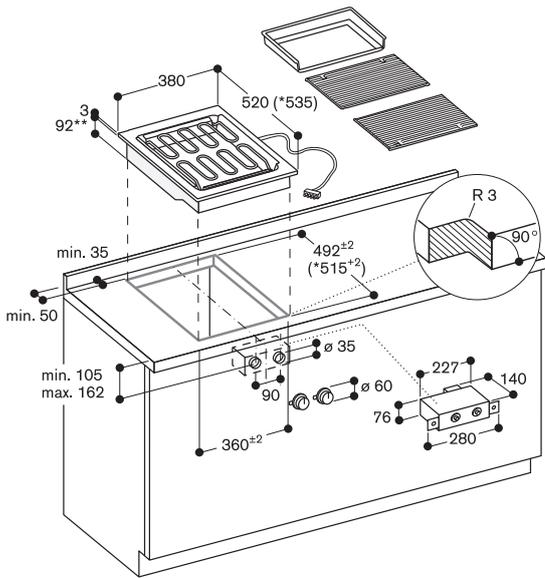
Poids de l'appareil: env. 26 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.

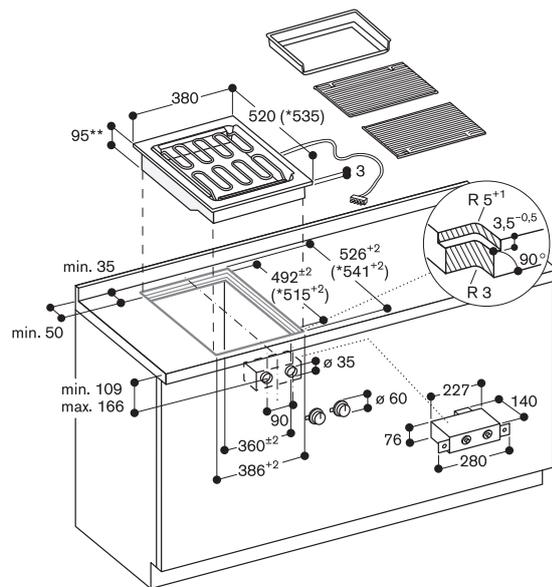
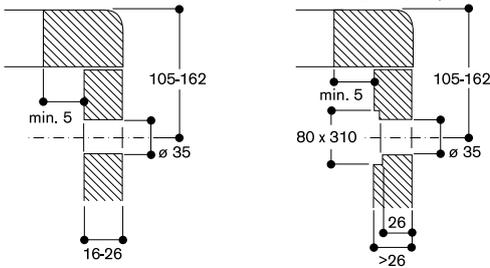
Prévoir un cordon secteur





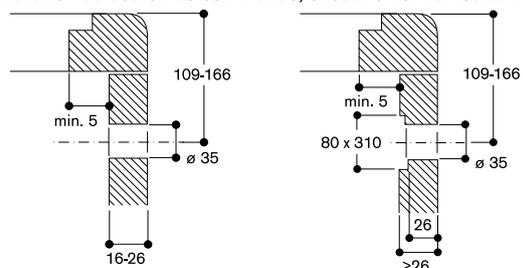
\* avec couvercle ou baguette de compensation  
Observer les notices de montage séparées.  
\*\*102 mm au niveau du serre-câble (à droite, centré).

**Installation du bouton de commande, montage sur le plan de travail**

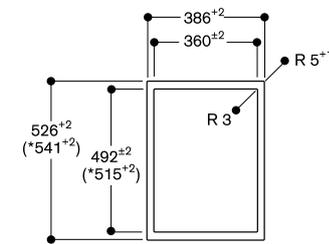


\* avec couvercle ou baguette de compensation  
Observer les notices de montage séparées.  
\*\* (105 mm) dans la zone du collier (à droite, au milieu).

**Installation du bouton de commande, encastré affleurant**

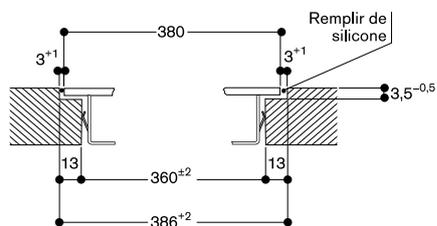


**Vue du dessus**

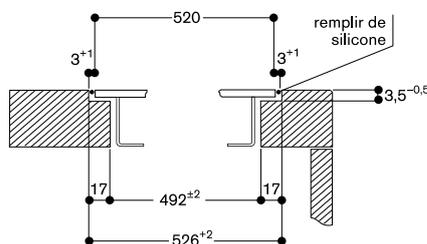


\* avec couvercle ou joint de recouvrement  
(tenir compte de l'appui asymétrique à l'avant et à l'arrière, observer les consignes séparées  
« Installation avec couvercle/joint de recouvrement »).

**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.



<b>VL 414 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'580.-</b>
inox	CHF	1'467.04
largeur 11 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Sans moteur et bouton de commande		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation requis

<b>AA 490 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'090.-</b>
Bouton de commande	CHF	1'012.07

aération Vario série 400.

Acier inox

Pour la commande d'un module de ventilation AR 400/401/413/403.

Combinaison de 4 éléments d'aération VL 414 maximum sur un module de ventilation.

Boutons de commande en inox massif

Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

<b>AD 724 042</b>	<b>CHF</b>	<b>143.-</b>
Adapter pour	CHF	132.78

supports de raccord pour tuyau rond ø 150 mm

Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 041.

<b>AD 724 041</b>	<b>CHF</b>	<b>36.-</b>
Adaptateur de	CHF	33.43

raccordement pour tuyau rond pour VL 414 latéral.

Acier galvanisé.

Nécessaire pour le raccordement latéral au VL.

<b>AD 854 046</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Système de canal	CHF	66.85

plat avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414,

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.

#### Aérateur de plan de cuisson Vario série 400

**VL 414**

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Répartition flexible de la puissance, aspiration ciblée de la vapeur de cuisson uniquement au niveau des éléments d'aération ouverts.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

#### Equipement

Ouverture manuelle de l'élément d'aération

Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Éléments de raccordement en option.

#### Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.

Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)

Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.

Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

#### Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer aux pages 239. Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine. Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale du plan 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 du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

<b>VA 450 110</b>	<b>CHF</b>	<b>157.-</b>
Baguette de	CHF	145.78

compensation inox 11 cm

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>AA 414 010</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
Rail de guidage de	CHF	60.35

l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

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

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

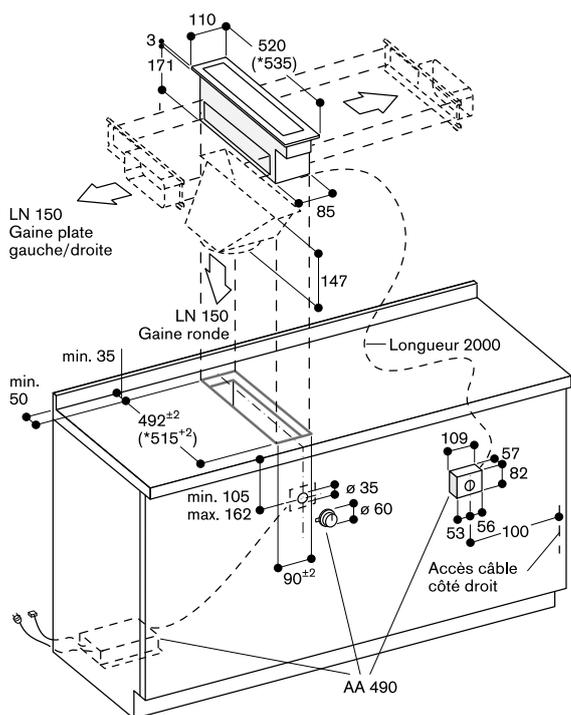
Dans le cas d'une installation adjacente à un appareil VP414, le canal plat ne doit pas être placé en dessous du VP 414.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

Consulter les autres remarques de planification aux pages 170 – 171.

#### Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2.0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

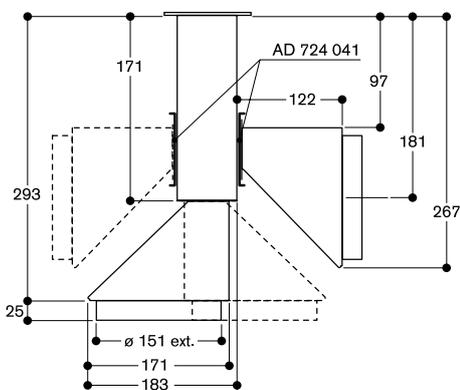


\* avec barrette d'ajustement

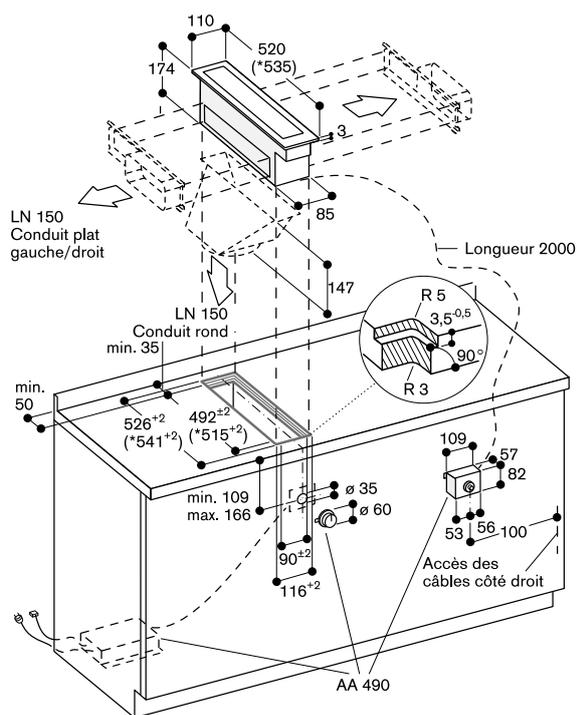
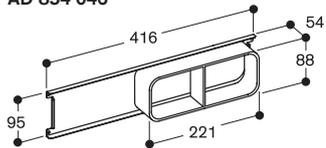
Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite  
LN 150 avec AD 854 046  
Raccord de tuyau gaine ronde en bas  
LN 150 avec AD 724 042  
Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite  
LN 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

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**

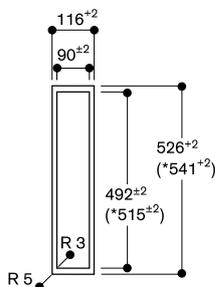


\* avec joint de recouvrement

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

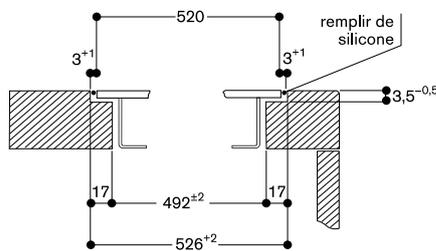
Les notices de montage distinctes tiennent compte  
- du positionnement du bouton de commande  
- de la configuration pour la distribution flexible de la puissance

**Vue du dessus**



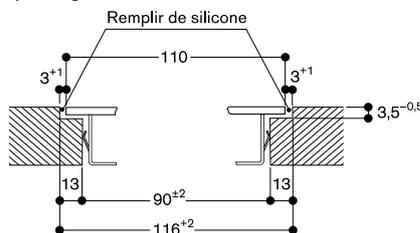
\* avec joint de recouvrement

**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.

**Coupe longitudinale**





<b>AA 490 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'090.-</b>
Acier inox	CHF	1'012.07

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF</b>	<b>271.-</b>
Module adaptateur pour contact de fenêtre	CHF	251.62

Bouton de commande aération Vario série 400.

**AA 490**

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

#### Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux et marquage des puissances.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction temporisation, 6 min.

#### Instructions de montage

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.

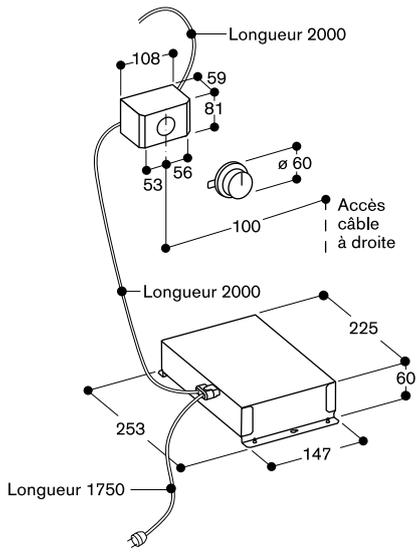
Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.01 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.





<b>AL 400 121</b>	<b>CHF 8'000.-</b>
inox	CHF 7'428.04
120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
<b>AL 400 191</b>	<b>CHF 6'970.-</b>
inox	CHF 6'471.68
90 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Accessoires d'installation requis

<b>AD 754 045</b>	<b>CHF 140.-</b>
Raccord du tuyau flexible alu pour 2 gaines de ø 150 mm rond	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
<b>AD 854 043</b>	<b>CHF 78.-</b>
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 72.42
Peut être installé sur AL 400, dessous.	
<b>AD 854 045</b>	<b>CHF 140.-</b>
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	

#### Accessoires d'installation

<b>AA 010 410</b>	<b>CHF 397.-</b>
Grille d'évacuation d'air.	CHF 368.62
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable	
<b>AA 409 401</b>	<b>CHF 169.-</b>
Equerre pour aspiration de table AL 400 / 90 cm	CHF 156.92
A combiner avec le tableau de ventilation AL 400.	
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	
<b>AA 409 431</b>	<b>CHF 213.-</b>
Equerre pour aspiration de table AL 400 / 120cm	CHF 197.77
A combiner avec le tableau de ventilation AL 400.	
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	
<b>AD 704 048</b>	<b>CHF 118.-</b>
Collecteur d'air ø 150 mm cylindrique	CHF 109.56
Raccord à l'alimentation d'air: 2x 150 mm cylindrique.	
Pour raccordement de 1x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.	
<b>AD 704 049</b>	<b>CHF 118.-</b>
Collecteur d'air pour DN 150	CHF 109.56
Des conduits rectangulaires DN 150	
Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150 conduit rectangulaire.	
Pour connecter AL 400 à AR 403 / AR 413 / du bas.	

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF 271.-</b>
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF 251.62

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Hotte télescopique de plan de travail Série 400

AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Sans moteur, combinable avec les cuissons moteur BLDC Gaggenau

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min. min.  
Fonction temporisation, 6 min.  
Filtre à graisse avec indication de saturation.  
Filtres à graisse à cassettes, lavables au lave-vaisselle.  
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.  
Puissance des ampoules 4x6 W  
Intensité lumineuse: 191 lx  
Couvercles de remplacement pour la fermeture des entrées d'air.  
Eléments de raccordement en option.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR400142.  
Consommation énergétique 45.1 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage E.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
Niveau sonore min. 44 DB / max. 59 DB position normale.

#### Instructions de montage

Pour les cuissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 238.  
AL400120 Installation avec 4 varios série 200, 3 varios série 400 ou plan de cuisson jusqu'à 120cm de largeur.  
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage. Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.

Puissance maximale des tables de cuisson vitrocéramique et induction 18 kW.

Possibilité d'installation en combinaison avec une table induction CI290 dans un plan de travail de profondeur 60 cm.

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.

Les fours, respectant la température du meuble admissible pour les appareils ménagers, peuvent être combinés avec la ventilation, pour autant que la situation de montage le permette.

Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

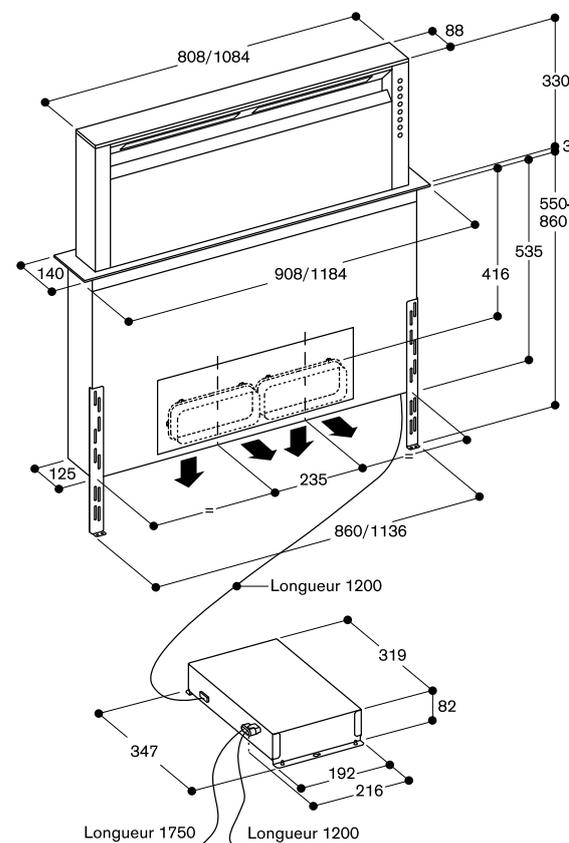
Pour plus d'informations sur la planification, voir pages 162 – 165.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.065 kW.

Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.

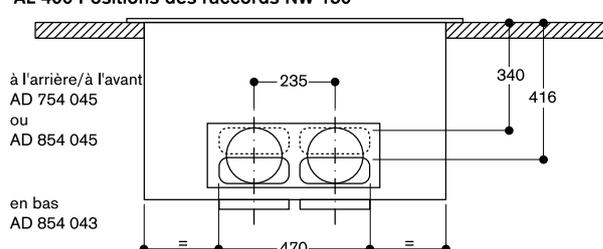
Câble de connexion 1.2 m.



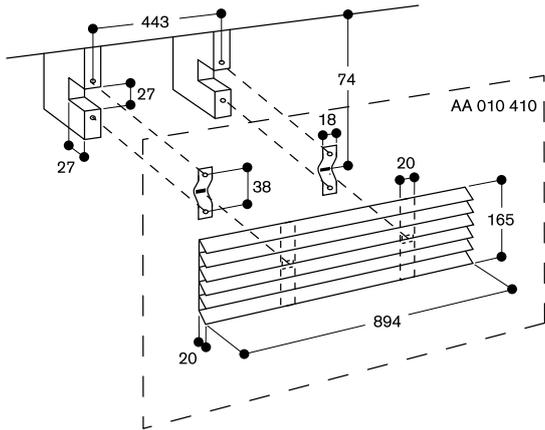
2 x LN 150 raccordement conduit avant/arrière  
Conduit plat avec AD 854 045  
Conduit circulaire avec AD 754 045

2 x LN 150 raccordement conduit en dessous  
Conduit plat avec AD 854 043

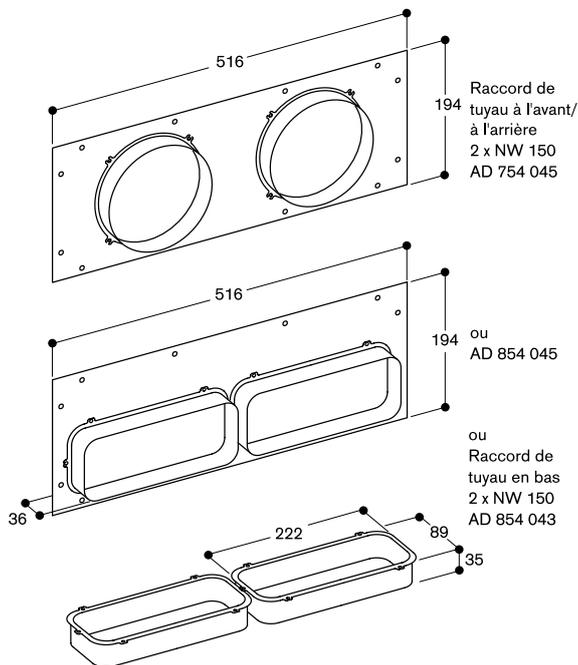
#### AL 400 Positions des raccords NW 150



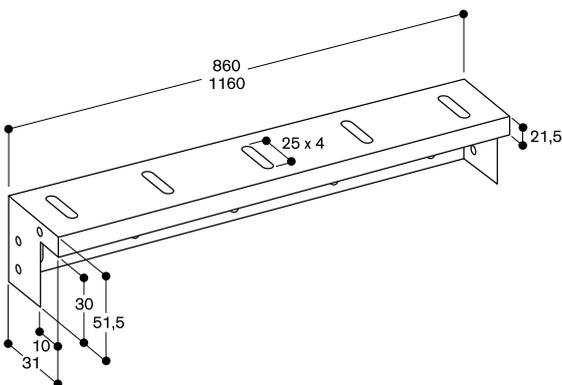
AA 010 410 Grille d'évacuation



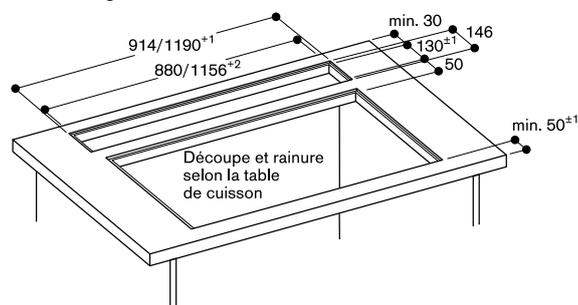
AD 754/854 045 et AD 854 043



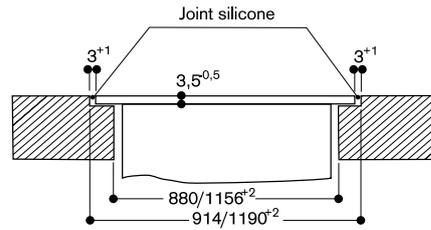
AA 409 401/431 Traverse du meuble



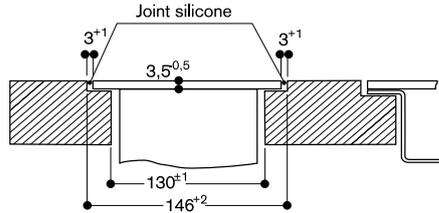
AL 400 montage affleurant



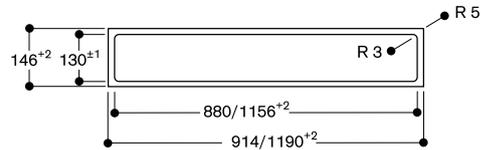
Vue de face



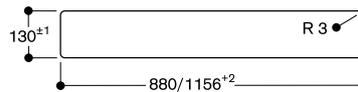
Vue de profil



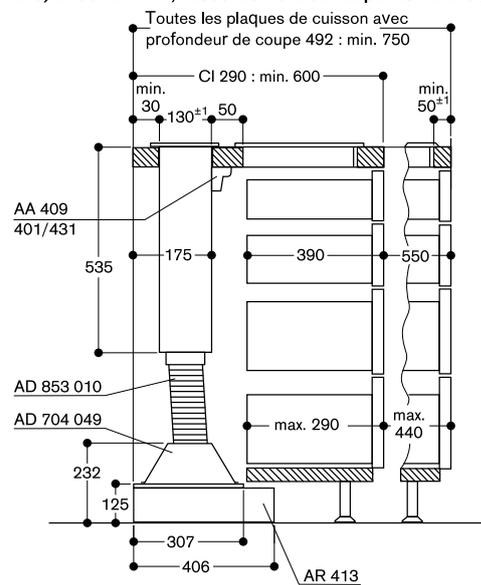
AL 400 découpe affleurante



AL 400 Découpe pour montage sur le plan de travail



Section transversale du meuble haut pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413 ; raccordement sur la partie inférieure



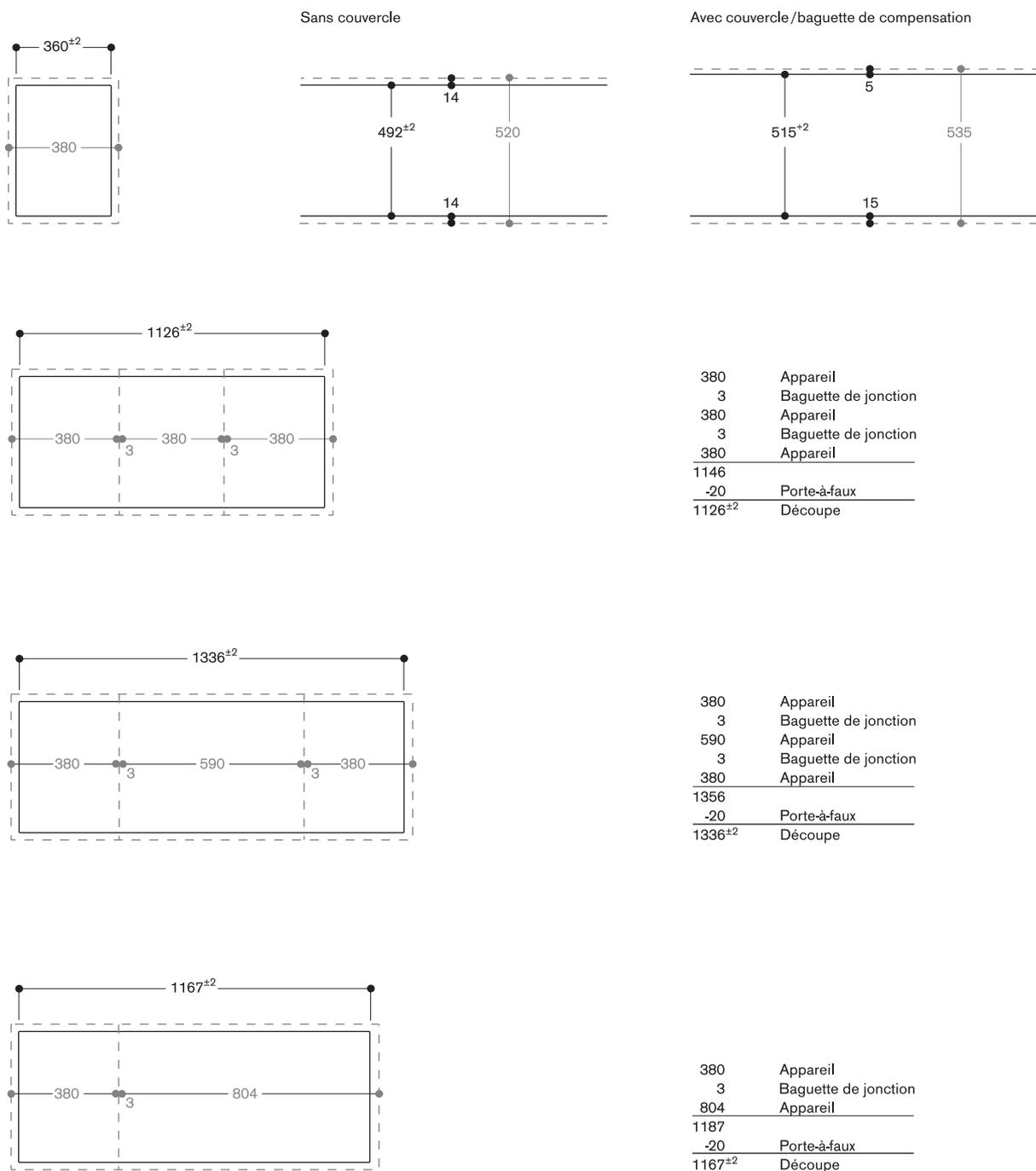
## Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Encastrement en relief.

Les croquis ci-dessous montrent les dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400, dans le cas d'un encastré en relief. Le poseur pourra définir les dimensions des découpes adaptées en prenant en compte la page précédente ainsi que les schémas ci-dessous. Ne sont énumérés ici que des exemples de combinaisons.

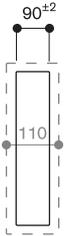
En fonction de la situation d'encastrement (avec ou sans couvercle/baguettes de compensation), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues: VA 420 010, dans le cas d'un encastré en relief sans couvercle/baguettes de compensation. VA 420 011, dans le cas d'un encastré en relief avec couvercle/baguettes de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

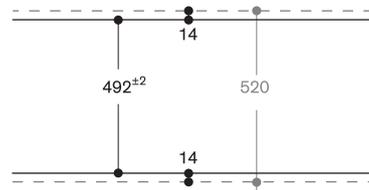
### Exemples de combinaisons sans élément d'aération VL 414:



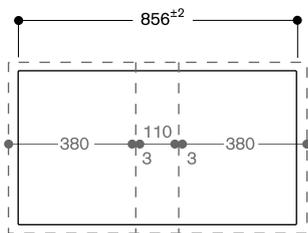
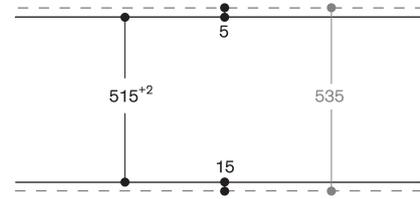
Exemples de combinaisons avec élément d'aération VL 414:



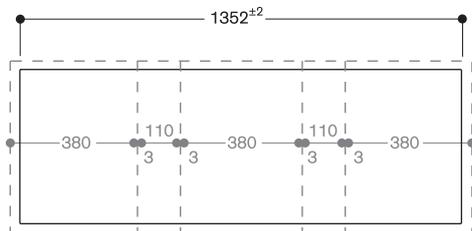
Sans couvercle



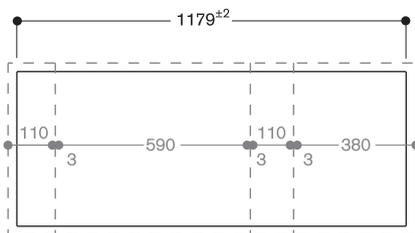
Avec couvercle/baguettes de compensation



380	Appareil
3	Barrette de jonction
110	VL
3	Barrette de jonction
380	Appareil
876	
-20	Dépassement
856±2	Découpe



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1372	
-20	Porte-à-faux
1352±2	Découpe



110	VL
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1199	
-20	Porte-à-faux
1179±2	Découpe

Toutes les indications en mm.

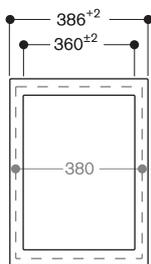
# Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Encastrement à fleur de plan.

Les croquis ci-dessous montrent les dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400 lors d'un encastrement à fleur de plan. Le poseur pourra définir les dimensions des découpes adaptées en prenant en compte la page précédente ainsi que les schémas ci-dessous. Ne sont énumérés ici que des exemples de combinaisons.

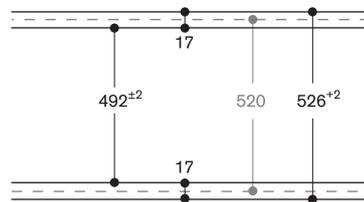
En fonction de l'encastrement (avec ou sans couvercle/baguettes de compensation), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues: VA 420 000 lors d'un encastrement à fleur de plan sans couvercle/baguettes de compensation. VA 420 001 dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle/baguettes de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Par ailleurs, il convient de veiller à l'orientation asymétrique dans la profondeur de découpe.

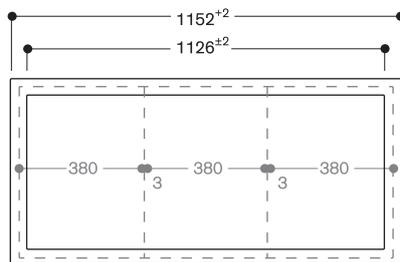
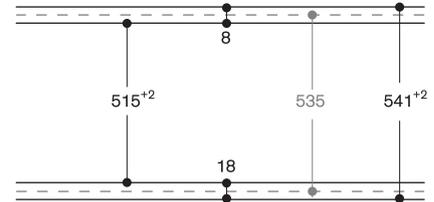
## Exemple de combinaisons sans élément d'aération VL 414:



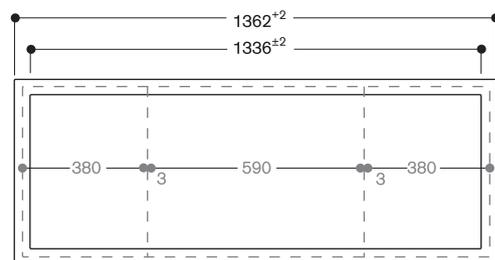
Sans couvercle



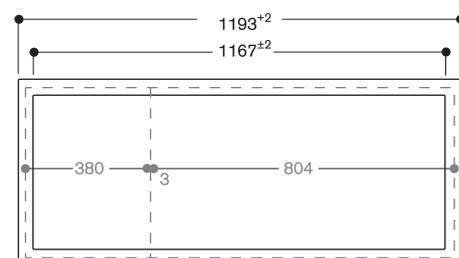
Avec couvercle/baguette de compensation



380	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1146	
-20	Porte-à-faux
1126 <sup>±2</sup>	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1152 <sup>±2</sup>	Découpe avec encoche

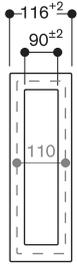


380	Appareil
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
380	Appareil
1356	
-20	Porte-à-faux
1336 <sup>±2</sup>	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1362 <sup>±2</sup>	Découpe avec encoche

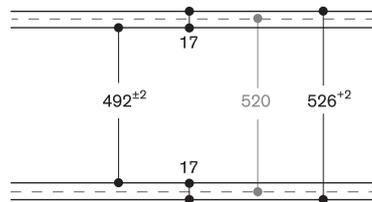


380	Appareil
3	Baguette de jonction
804	Appareil
1187	
-20	Porte-à-faux
1167 <sup>±2</sup>	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1193 <sup>±2</sup>	Découpe avec encoche

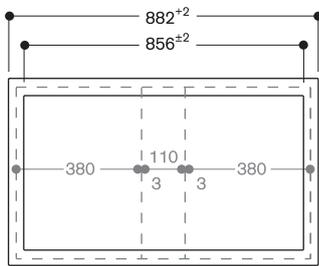
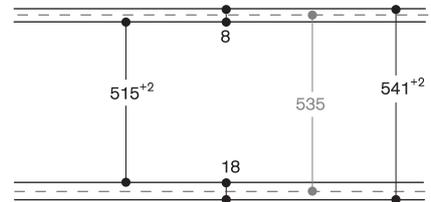
Exemple de combinaisons avec élément d'aération VL 414:



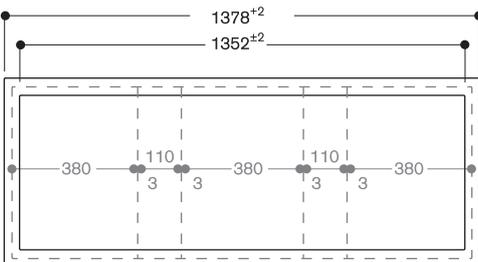
Sans couvercle



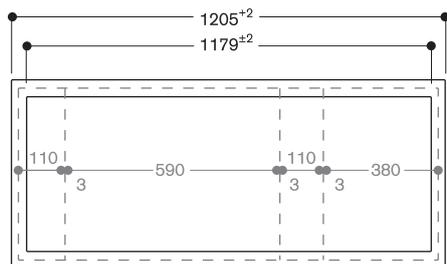
Avec couvercle/baguettes de compensation



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
876	
-20	Porte-à-faux
856±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
882±2	Découpe avec encoche



380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1372	
-20	Porte-à-faux
1352±2	Découpe
+20	Porte-à-faux
+6	Joint en silicone
1378±2	Découpe avec encoche



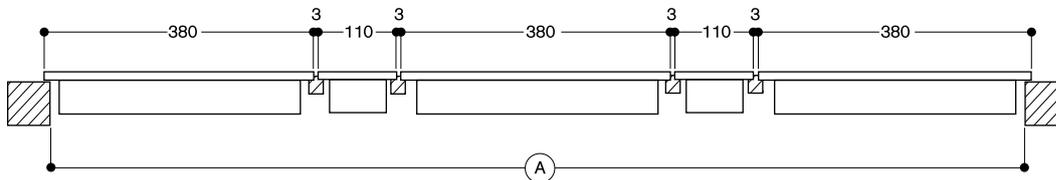
110	VL
3	Baguette de jonction
590	Appareil
3	Baguette de jonction
110	VL
3	Baguette de jonction
380	Appareil
<hr/>	
1199	
-20	Porte-à-faux
1179±2	Section
+20	Porte-à-faux
+6	Joint silicone
1205±2	Section avec rainure

Toutes les indications en mm.

# Dimensions des découpes pour les combinaisons d'appareils de la série 400. Mode de calcul de la largeur de la découpe.

## Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastré en relief

Exemple d'une combinaison des appareils VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.

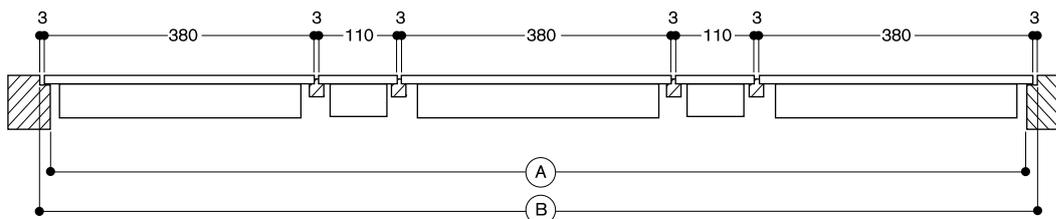


	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	.....
+ nombre de baguettes de jonction x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
- Porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1352 +/- 2	..... +/- 2

Profondeur de la découpe selon la situation d'encastré avec ou sans couvercle/baguettes de compensation.

## Calcul de la largeur de la découpe dans le cas d'un encastré à fleur de plan

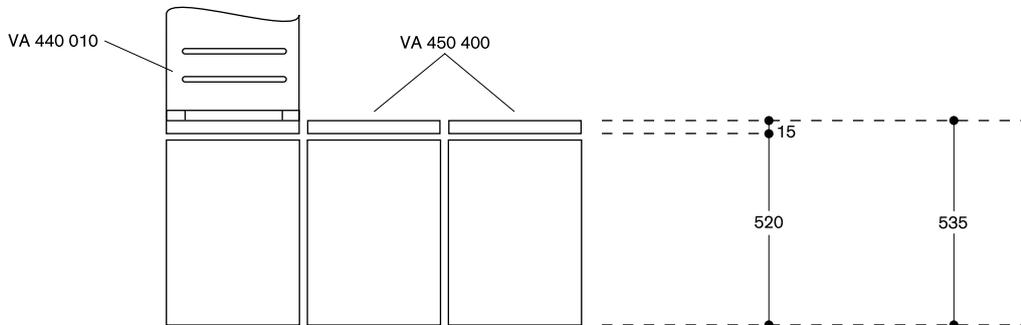
Exemple d'une combinaison des appareils VI 414, VI 422, VP 414 et 2 VL 414.



	Exemple		Votre combinaison
Largeur totale de tous les appareils en mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	.....
+ nombre de baguettes de jonction x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
- Porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	- 20	- 20
(A) Largeur totale de la découpe (en mm)		1352 +/- 2	..... +/- 2
+ porte-à-faux latéral des appareils (10 mm / côté)	20	+ 20	+ 20
+ joint en silicone (périphérique 3 mm)	2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Largeur totale avec rainure (en mm)		1378 + 2	..... 0/+ 2

Profondeur de la découpe selon la situation d'encastré avec ou sans couvercle/baguettes de compensation.

Tous les appareils d'une largeur de 38 cm peuvent être équipés d'un couvercle en acier inoxydable.  
 Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA 450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle et pour obtenir une découpe régulière.



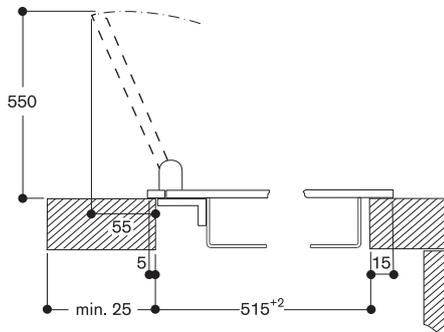
Dans le cas d'un montage avec couvercle ou baguette de compensation et en fonction de la situation d'encastrement (en relief ou à fleur de plan), les baguettes de jonction suivantes doivent être prévues:

VA 420 011 dans le cas d'un encastrement **en relief** avec couvercle/baguette de compensation.

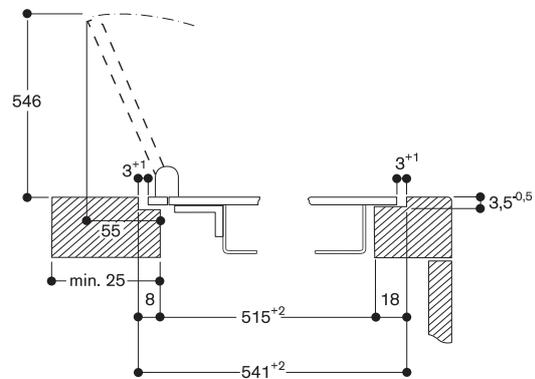
VA 420 001 dans le cas d'un encastrement **à fleur de plan** avec couvercle/baguette de compensation.

Lors du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA 450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur. Par ailleurs, il convient de veiller à l'orientation asymétrique dans la profondeur de découpe.

Installation avec couvercle de l'appareil/baguette de compensation montage en relief



Installation avec couvercle de l'appareil/baguette de compensation montage à fleur de plan





Vario de cuisson Flex Induction  
Série 200  
VI 262

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

#### Équipement

Marquage des zones de cuisson.  
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Frying-Sensor  
Détection automatique des casseroles.  
Fonction Booster pour chaque zone de cuisson.

#### Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

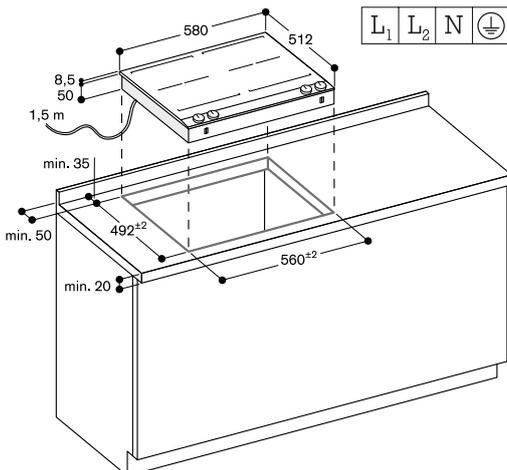
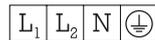
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



Vario de cuisson Flex Induction  
Série 200  
VI 242

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

#### Équipement

Marquage des zones de cuisson.  
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Frying-Sensor  
Détection automatique des casseroles.  
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

#### Sécurité

Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Interrupteur de sécurité.

#### Instructions de montage

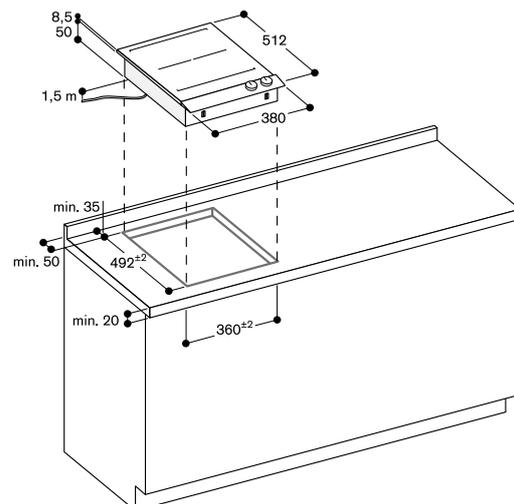
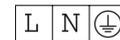
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Poids de l'appareil: env. 9 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 3.7 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





VI 232 120	CHF	2'640.-
Bandeau de commande noir	CHF	2'451.25
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Le prix comprend**

1 racloir à verre

**Accessoires d'installation**

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70
VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

**Accessoires en option**

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35
GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77
GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20
VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200	CHF	417.83

**Vario de cuisson Flex Induction Série 200**  
VI 232

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée

**Zones de cuisson**

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W ), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W ).

**Commande**

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Contrôle électronique avec 9 niveaux de puissance.

**Equipement**

Marquage des zones de cuisson.  
Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Frying-Sensor  
Détection automatique des casseroles.  
Fonction Booster pour les deux zones de cuisson.

**Sécurité**

Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Interrupteur de sécurité.

**Instructions de montage**

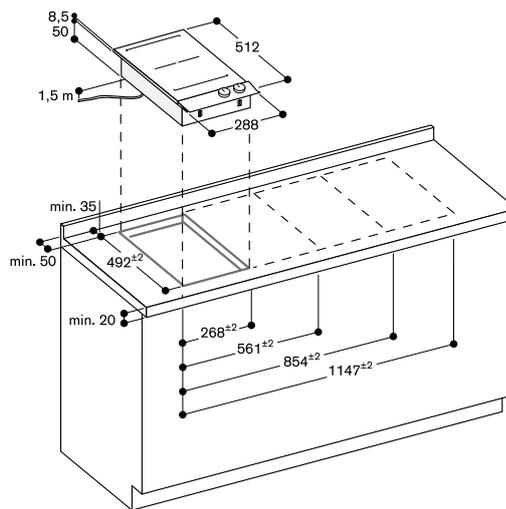
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Poids de l'appareil: env. 7 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

**Valeurs de raccordement**

Puissance de raccordement totale : 3.7 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.





<b>VG 264 220</b>	<b>CHF 2'650.-</b>
Bandeau de commande noir	CHF 2'460.54
Largeur: 60 cm	
Gaz naturel 20 mbar	

Prix sans TAR	CHF 5.99
	CHF 5.56

#### Accessoires d'installation

<b>VV 200 010</b>	<b>CHF 200.-</b>
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF 185.70
<b>VV 200 020</b>	<b>CHF 200.-</b>
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF 185.70

#### Vario table de cuisson à gaz série 200 VG 264

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles
- 9.8 kW sur 4 brûleurs

#### Zones de cuisson

2 brûleurs très puissants (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.  
2 brûleurs (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Allumage une main.  
Allumage électronique.

#### Équipement

Grille en fonte avec surface plane.  
Couvercles de brûleurs émaillés.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.  
Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.

#### Instructions de montage

Injecteurs spéciaux pour gaz butane/propane 28-37 mbar peuvent être commandés au service pièces détachées.

Pas de plancher intermédiaire.

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail. Prévoir une distance latérale minimale de 150 mm avec les parties de meubles ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.

Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.

Poids de l'appareil: env. 16 kg.

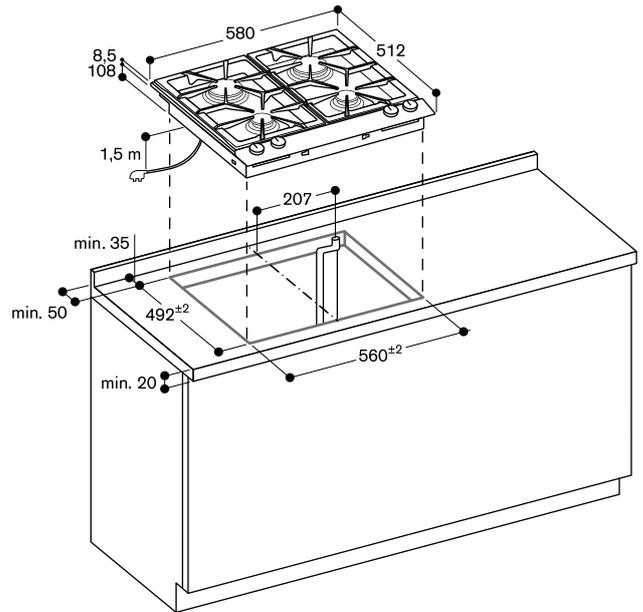
Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 - 111.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 9.8 kW.

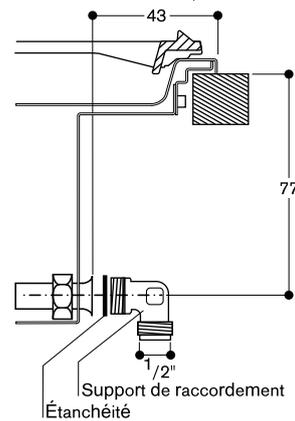
Puissance de raccordement électrique totale : 10 W.

Câble d'alimentation 1.5 m avec fiche



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

#### Raccordement gaz





VG 231 220DE	CHF	1'950.-
Bandeau de commande noir	CHF	1'810.58
Largeur 28 cm		
Gaz naturel 20 mbar		
Brûleur-Wok 6 kW		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Le prix comprend**

1 anneau pour WOK

**Accessoires d'installation**

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70
VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

**Accessoires en option**

VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200	CHF	417.83
WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériaux à couches multiples Avec manche et fond arrondis, ø36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	417.83

**Vario wok à gaz série 200**

**VG 231**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Brûleur multi-couronnes en laiton, robuste et résistant aux hautes températures comme dans les cuisines professionnelles
- Puissance jusqu'à 6 kW

**Zones de cuisson**

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour casseroles jusqu'à max. Ø 30 cm.

**Commande**

Bouton de commande avec anneau lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Allumage une main.  
Allumage électronique.  
Lors de la fermeture du couvercle, le support à casseroles peut être retourné facilement.

**Equipement**

Grille en fonte.  
Chapeaux de brûleurs en laiton.

**Sécurité**

Contrôle électronique de la flamme.  
Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.

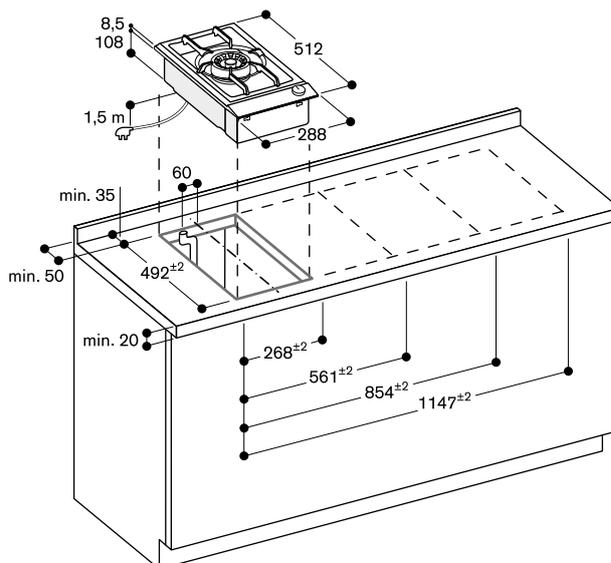
**Instructions de montage**

Les buses spéciales pour gaz liquide 50 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.  
Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).  
A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.  
Poids de l'appareil: env. 11 kg.

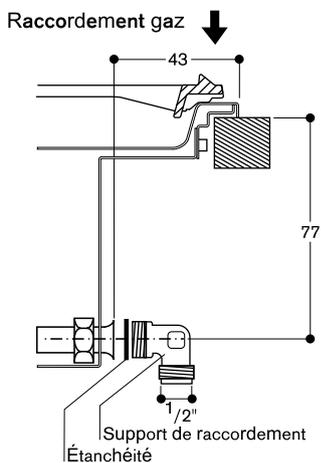
Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 - 111.

**Valeurs de raccordement**

Puissance de raccordement totale gaz : 6 kW.  
Puissance de raccordement électrique totale : 10 W.  
Cordon secteur 1.5 m avec prise.



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.





VG 232 220DE	CHF	1'850.-
Bandeau de commande noir	CHF	1'717.73
Largeur 28 cm		
Gaz naturel 20 mbar		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200		
VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200		

#### Accessoires en option

VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200		

### Vario table de cuisson à gaz série 200 VG 232

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Grille en fonte à surface plane pour un déplacement facile et sûr des casseroles

#### Zones de cuisson

1 brûleur très puissant (560 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 22 cm.  
1 brûleur (380 W - 1900 W), pour des casseroles jusqu'à Ø 20 cm.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Allumage une main.  
Allumage électronique.

#### Équipement

Grille en fonte.  
Couvercles de brûleurs émaillés.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme.  
Affichage de la chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.

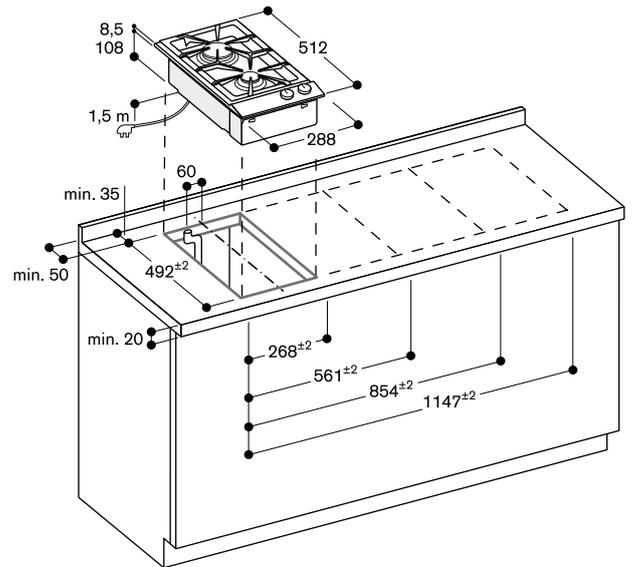
#### Instructions de montage

Les buses spéciales pour gaz liquide 50 mbar doivent être commandées comme pièces de rechange.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.  
Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).  
A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.  
Poids de l'appareil: env. 9 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 - 111.

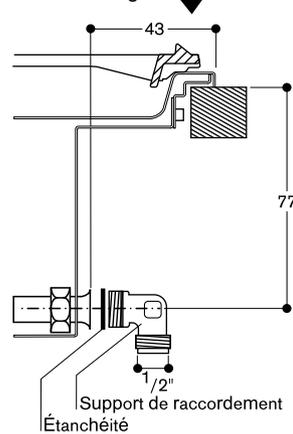
#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 4.9 kW.  
Puissance de raccordement électrique totale : 10 W.  
Câble d'alimentation 1.5 m avec fiche



Distance minimale entre la découpe de l'appareil et la paroi latérale 150 mm.

#### Raccordement gaz





VP 230 120	CHF	3'400.-
Bandeau de commande noir	CHF	3'156.92
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Le prix comprend**  
1 spatule

#### Accessoires d'installation

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70
VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

#### Accessoires en option

VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200	CHF	417.83

#### Vario Teppan Yaki série 200

##### VP 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- Cuisson traditionnelle japonaise, directement sur la surface inox
- Réglage précis de la température jusqu'à 240°C
- Niveau de maintien au chaud

#### Zones de cuisson

Surface utile de 844 cm<sup>2</sup>.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
Contrôle électronique de la température de 140° à 240°C.

#### Équipement

Puissance zone de cuisson 1800W.  
Fonction de maintien au chaud  
Fonction nettoyage.  
Cadre inox microbillé avec plaque en inox polie en une seule pièce.

#### Sécurité

Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Interrupteur de sécurité.

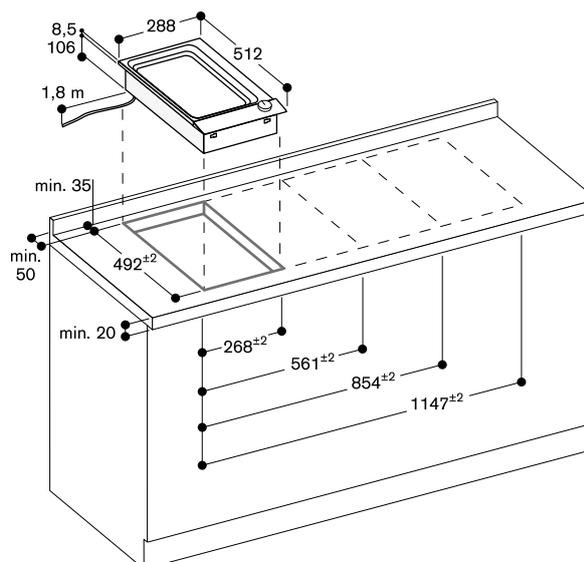
#### Instructions de montage

La distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure des planches intermédiaires doit être de minimum 150 mm.  
L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Il convient de respecter une distance minimale de 30 cm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer ou de prévoir une isolation thermique.  
Prévoir un plancher intermédiaire; après le montage, ce plancher ne pourra être enlevé qu'avec des outils adaptés.  
Poids de l'appareil: env. 10 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale : 1.8 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m sans fiche.





VR 230 120	CHF	2'280.-
Bandeau de commande noir	CHF	2'116.99
Largeur 28 cm		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Le prix comprend

- 1 brosse de nettoyage
- 1 grilles en fonte
- 1 bac récupérateur de graisse
- 1 pierre de lave

#### Accessoires d'installation

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

#### Accessoires en option

LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF	37.14
VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200	CHF	417.83

### Vario Gril électrique série 200

#### VR 230

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Bandeau de commande intégré pour une manipulation confortable et sécurisée
- 2 zones à réglage séparé
- Grille en fonte, pierres de lave

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
Bandeau de commande intégré.  
9 niveaux de puissance.

#### Equipement

2 corps de chauffe relevables, réglables séparément sur 9 niveaux de puissance (1500 W).  
Fonction Jonction des deux zones de cuisson.  
Grille en fonte.  
Bac à pierres de lave et collecteur de graisse en inox, lavable au lave-vaisselle.

#### Sécurité

Préchauffage et indicateur de chaleur résiduelle.  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Interrupteur de sécurité.

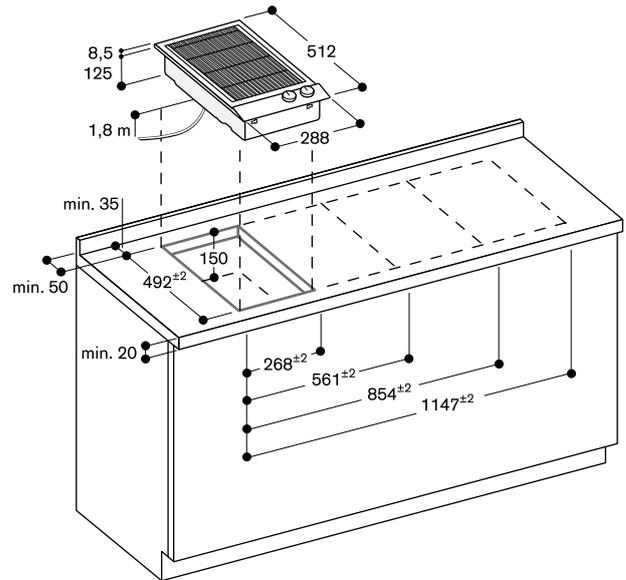
#### Instructions de montage

L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
Garantir un espace min. de 200 mm avec les éléments du mobilier ou surface de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique.  
Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 3 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m sans fiche.





VL 200 120	CHF	2'200.-
Bandeau de commande noir largeur 15 cm	CHF	2'042.71
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Accessoires d'installation**

AD 410 040	CHF	70.-
Tuyau de raccordement flexible pour VL 200	CHF	65.-
Ø: 150 mm plat		

AD 851 041	CHF	70.-
Pièce de raccordement pour VL200 pour rallonge avec conduit plat DN 150 pour plan de travail extra profond	CHF	65.-

VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

**Accessoires en option**

LS 041 001	CHF	65.-
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.	CHF	60.35

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

**Aérateur de plan de cuisson série 200 VL 200**

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson.
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR410 110.
- Evacuation extérieure ou recyclage

**Performances**

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages tableau 244 – 245.

**Equipement**

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.  
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.  
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.  
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.  
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.  
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.  
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.  
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.  
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

**Données de consommation**

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.  
Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Consommation énergétique 37 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage -.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 58 DB / max. 73 DB position normale.

**Instructions de montage**

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.  
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.  
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.  
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 403 122 .  
Pour une configuration optimale de raccordement entre les aérateurs de plan de travail, le moteur externe et les conduits d'évacuation, merci de vous référer aux pages 196 – 198.

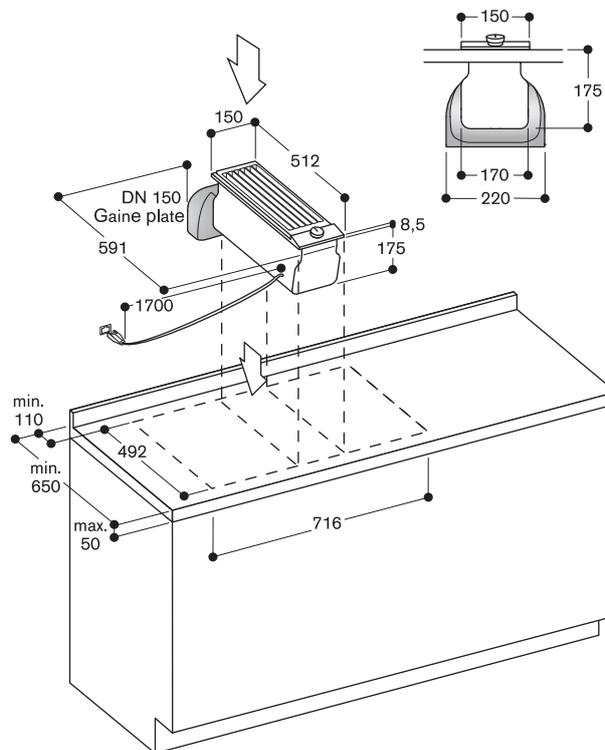
La largeur du plan de cuisson entre deux VL doit être max. 60 cm.  
En cas d'installation du déflecteur LS041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400001.  
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

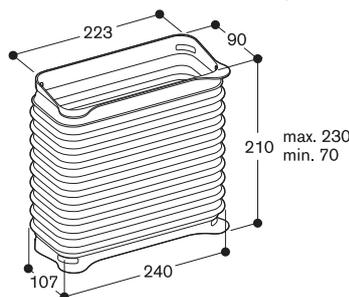
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 196 – 198.

**Valeurs de raccordement**

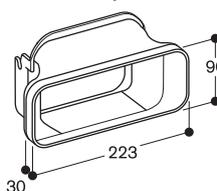
Câble de raccordement 1.7 m entre VL et cuisson moteur séparé.



**AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat**



**AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallonge avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profond**

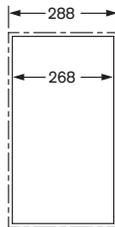


# Appareils Vario Série 200

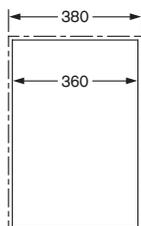
Les croquis ci-dessous présentent les dimensions de découpes à pratiquer pour les combinaisons classiques d'appareils Vario de la série 200. Sur la base des pages précédentes et des croquis ci-dessous, le spécialiste sera en mesure de déterminer les dimensions des découpes nécessaires pour les combinaisons les plus courantes.

## Dimensions d'encastrement pour Vario série 200

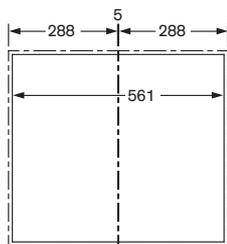
288	Appareil
- 20	Porte-à-faux
268	Découpe



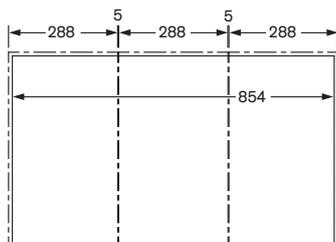
380	Appareil
- 20	Porte-à-faux
360	Découpe



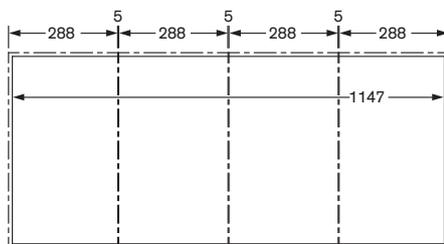
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
581	
- 20	Porte-à-faux
561	Découpe



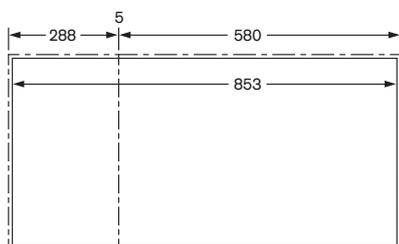
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
874	
- 20	Porte-à-faux
854	Découpe



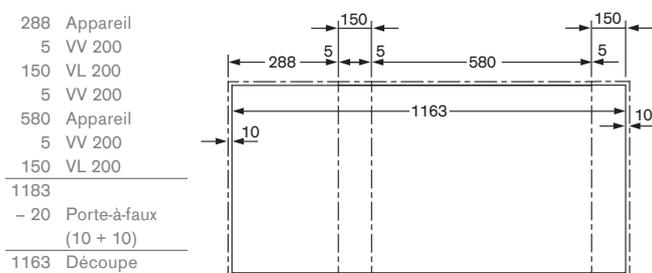
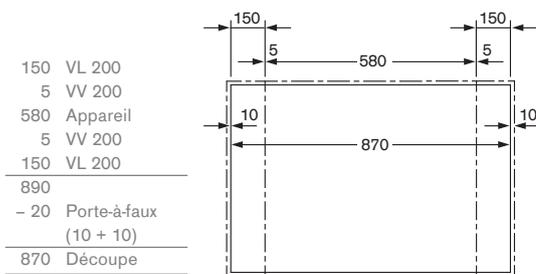
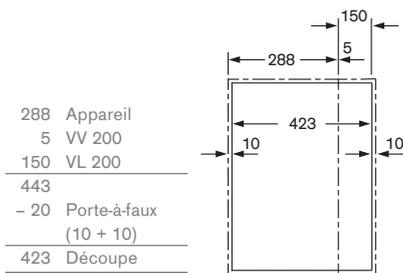
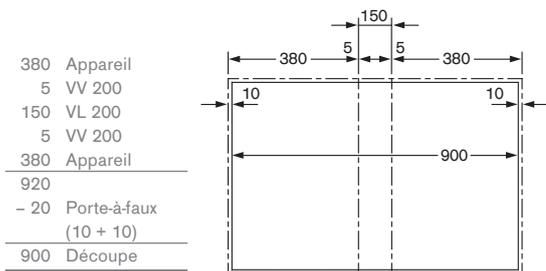
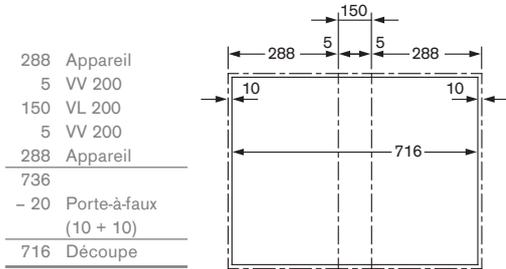
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
5	VV 200
288	Appareil
1167	
- 20	Porte-à-faux
1147	Découpe



288	Appareil
5	VV 200
580	Appareil
873	
- 20	Porte-à-faux
853	Découpe



**Dimension d'encastement pour Vario série 200 avec aérateur de plan de cuisson**



## Accessoires et accessoires spéciaux pour Vario Série 400

LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF	37.14



VA 440 010	CHF	290.-
Couvercle en inox avec baguette de montage	CHF	269.27



VA 461 000	CHF	216.-
Plaque en fonte émaillée demi-surface du gril. Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire et griller simultanément sur deux surfaces séparées.	CHF	200.56



VA 461 001	CHF	290.-
Plaque en fonte émaillée, surface totale du gril. Pour gril électrique Vario série 400. Pour cuire de grandes quantités sur une surface.	CHF	269.27



WP 400 001	CHF	450.-
Poêle wok en matériaux à couches multiples. Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.	CHF	417.83



WZ 400 001	CHF	258.-
Support adaptateur pour poêle Wok. Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.	CHF	239.55



AA 414 010	CHF	65.-
Rail de guidage de l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.	CHF	60.35



VA 420 000	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.	CHF	114.21



VA 420 001	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	CHF	114.21



VA 420 010	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	114.21



VA 420 011	CHF	123.-
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	CHF	114.21



VV 401 000	CHF	123.-
Baguette de jonction 25 mm pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la Série 400, dans une découpe de la Série 400 précédente. Ne convient pas pour les combinaisons d'appareils avec le Vario aérateur VL 414. Pour une intégration classique sur le plan de travail, sans couvercle.	CHF	114.21



VA 450 400	CHF	90.-
Baguette de compensation inox 38 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	CHF	83.57



VA 450 401	CHF	50.-
Baguette de compensation inox 38 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	CHF	46.43

VA 450 600	CHF	122.-
Baguette de compensation inox 60 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	CHF	113.28



VA 450 800	CHF	138.-
Baguette de compensation inox 80 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	CHF	128.13



VA 450 900	CHF	151.-
Baguette de compensation inox 90 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.	CHF	140.20



AD 724 041	CHF	36.-
Adaptateur de raccordement pour tuyau rond pour VL 414 latéral. Acier galvanisé. Nécessaire pour le raccordement latéral au VL.	CHF	33.43



AD 724 042	CHF	143.-
Adapter pour supports de raccord pour tuyau rond ø 150 mm. Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 041.	CHF	132.78



AD 854 046	CHF	72.-
Système de canal plat avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414,	CHF	66.85



LV 030 000	CHF	40.-
Pierres de lave de remplacement	CHF	37.14



VD 200 020	CHF	450.-
Couvercle noir pour Vario de cuisson Série 200	CHF	417.83



LS 041 001	CHF	65.-
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.	CHF	60.35



VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70



VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70





## Tables de cuisson

Tables de cuisson au gaz	116
Tables de cuisson à induction	120
Conseils d'installation pour tables de cuisson à induction	148
Tables de cuisson vitrocéramique	149
Accessoires   Accessoires spéciaux	152



**CG 492 111** CHF 6'090.-  
Inox CHF 5'654.60

Largeur 100.2 cm  
Gaz liquide 50 mbar  
Brûleur-Wok 5.8 kW

**CG 492 211** CHF 6'090.-  
Inox CHF 5'654.60

Largeur 100.2 cm  
Gaz naturel 20 mbar  
Brûleur-Wok 6 kW

TAR CHF 11.97  
CHF 11.11

#### Le prix comprend

1 anneau pour WOK

#### Accessoire d'installation indispensable

**CA 429 410** CHF 517.-  
Kit composé d'un CHF 480.04  
cadre de décoration (soudable) et d'un  
cadre support

#### Accessoires en option

**WP 400 001** CHF 450.-  
Poêle wok en CHF 417.83  
matériaux à couches multiples  
Avec manche et fond arrondis,  
ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

#### Plan de cuisson au gaz série 400

##### CG 492

- Cinq brûleurs à couronnes multiples de flammes, jusqu'à 17.8 kW
- Contrôle tout électronique pour une régulation précise des 12 niveaux de puissance
- Taille de flamme précise et reproductible
- Allumage rapide automatique, contrôle électronique de la flamme avec réallumage automatique.
- Fonction mijotage pour des cuissons à température basse et régulière.
- Supports plats en fonte, pour encastrement à fleur du plan de travail
- Bouton de commande en inox massif

#### Zones de cuisson

##### CG 492 111

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 5800 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm  
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.  
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

##### CG 492 211

1 brûleur Wok multi-couronnes (300 W - 6000 W), pour des casseroles jusqu'à max. Ø 32 cm  
2 brûleurs superpuissants à double couronne de flammes (165 W – 4000 W), pour casseroles jusqu'à max. ø 28 cm.  
2 brûleurs normaux à double couronne de flammes (165 W – 2000 W), pour casseroles jusqu'à ø 24 cm.

#### Commande

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

#### Equipement

Fonction mijotage.  
Grille en fonte en trois parties avec surface de pose plane.  
Chapeaux de brûleurs en laiton.

#### Sécurité

Contrôle électronique de la flamme et réallumage automatique en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Affichage de la chaleur résiduelle. Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

Le kit d'encastrement permet une adaptation, selon les besoins, aussi bien dans un plan de travail en pierre qu'en inox.  
Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Prévoir une connexion électrique (l'appareil n'est pas fonctionnel sans raccordement électrique).  
Le positionnement horizontal des boutons peut être aligné avec les brûleurs spécifiques.

Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).  
Profondeur minimale du plan de travail 70 cm.  
Prise d'air par le haut.  
Pas de plancher intermédiaire.  
Le cadre monté séparément sur le plan de travail permet un accès total à toutes les pièces.  
La paroi arrière et les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et être en matériau ininflammable.  
L'appareil peut-être fixé par au-dessus. Il convient de respecter une distance latérale minimale de 300 mm avec les parties de meuble ou les surfaces de pose susceptibles de s'échauffer, ou de prévoir une isolation thermique.  
Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 kW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce).  
A partir de 12 kW de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm.  
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: env. 35 kg.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale gaz : 17.8 kW/ 18.0 kW.  
Puissance de raccordement électrique totale : 15W/15W.  
Cordon secteur 1.4 m avec prise.





CG 291 210 DE CHF 2'160.-  
 Inox CHF 2'005.57  
 Largeur: 90 cm  
 Gaz naturel 20 mbar  
 Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes

TAR CHF 5.99  
 CHF 5.56

#### Le prix comprend

1 croix de support pour espresso  
 1 anneau pour WOK

#### Accessoires en option

WP 400 001 CHF 450.-  
 Poêle wok en CHF 417.83  
 matériaux à couches multiples  
 Avec manche et fond arrondis,  
 ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

#### Plan de cuisson à gaz, série 200 CG 291

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- Brûleur multi-couronnes avec 5 kW

#### Zones de cuisson

1 brûleur wok avec 2 couronnes de flammes (300 W – 5000 W).  
 1 brûleur super puissant (500 W - 3000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 26 cm  
 2 brûleurs normaux (350 W – 1750 W), pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm  
 1 brûleur économique (330 W – 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 14 cm

#### Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

#### Equipement

3 Grilles avec surface plane.  
 Couvercles de brûleurs émaillés.

#### Sécurité

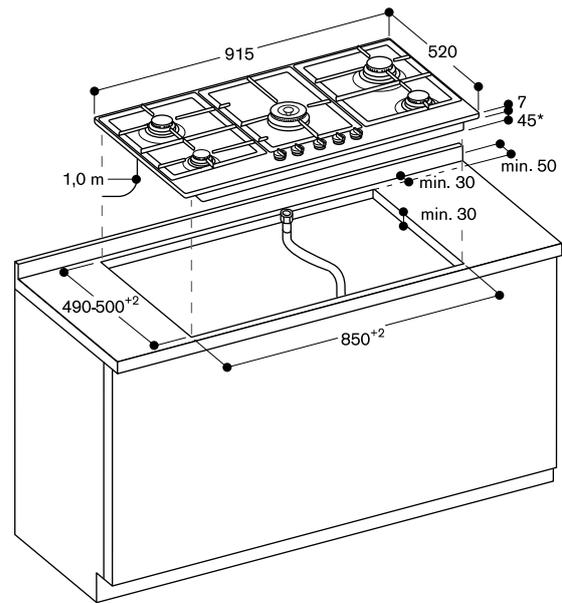
Contrôle électronique de la flamme.

#### Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Encastrement dans une découpe de 850 mm ou de 880 mm si les entretoises fournies sont utilisées. Prise d'air par le haut. Etagère intermédiaire nécessaire L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace latéral min. de 150 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm. Lors d'une installation de gaz avec une puissance supérieure à 12 KW, les règlements concernant les hottes avec sortie d'air ou à recirculation, combinées avec du gaz sont à respecter, selon les normes locales en vigueur (aération et volume de la pièce). A partir de 12 kw de puissance totale, la distance minimum pour une hotte de ventilation est de 70 cm. Poids de l'appareil: env. 19 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale gaz : 12.5 kW.  
 Câble de raccordement 1.0 m sans fiche.



\* 61 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



CG 261 210 DE CHF 1'470.-  
 Inox CHF 1'364.90  
 Largeur: 60 cm  
 Gaz naturel 20 mbar  
 Buses pour gaz liquide 50 mbar jointes

TAR CHF 5.99  
 CHF 5.56

#### Le prix comprend

1 croix de support pour espresso  
 1 anneau pour WOK

#### Accessoires en option

WP 400 001 CHF 450.-  
 Poêle wok en CHF 417.83

matériaux à couches multiples  
 Avec manche et fond arrondis,  
 ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

#### Plan de cuisson à gaz, série 200

##### CG 261

- Réglage du niveau de puissance mécanique pour 9 niveaux de puissance, avec réglage exact et reproduction de la taille de la flamme.
- 9.75 kW sur 4 brûleurs

#### Zones de cuisson

1 brûleur wok à trois anneaux (1550 W - 4000 W).  
 1 brûleur puissant (500 W - 3000 W), pour des casseroles jusqu' à max. Ø 26 cm.  
 1 brûleur normal (320 - 1750 W), pour les casseroles jusqu'à ø 20 cm  
 1 brûleur économique (330 - 1000 W), pour les casseroles jusqu'à ø 16 cm

#### Commande

Boutons de commande avec la zone de cuisson et le niveau de sortie des marques en 9 niveaux de puissance. Allumage une main. Allumage électronique.

#### Equipement

Grille en fonte en deux parties avec surface plane.  
 Couverts de brûleurs émaillés.

#### Sécurité

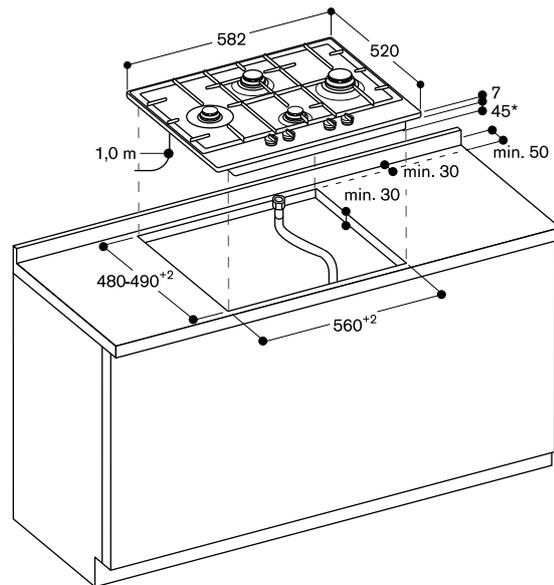
Contrôle électronique de la flamme.

#### Instructions de montage

La table de cuisson est adaptée pour l'installation sur plan de travail. Des gicleurs spéciaux peuvent être commandés comme pièces détachées. Intégrable dans un évidement standard de 56 cm. Prise d'air par le haut. Une planche intermédiaire est à recommander. Penser au raccordement de gaz pour la profondeur du tiroir. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Assurer un espace latéral min. de 100 mm avec les éléments du mobilier ou surfaces de rangement sensibles à la chaleur, ou prévoir une isolation thermique. Plage de serrage des tendeurs de table de cuisson: 30 - 50 mm. Poids de l'appareil: env. 18 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance max de raccordement:  
 Gaz : 9.75 kW Electrique: 1.1 W  
 Câble de raccordement  
 1.0 m sans fiche.



\* 56 mm dans la zone du raccordement gaz à l'arrière droit



<b>CX 492 100</b>	<b>CHF</b>	<b>7'450.-</b>
Sans cadre	CHF	6'917.36
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1 sonde de température sans corde
-----------------------------------

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Cuisson capteur	CHF	180.13

pour la régulation de température à l'intérieur des casseroles  
Pour Flex-induction.

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF</b>	<b>600.-</b>
Teppan Yaki en	CHF	557.10

matériaux à couches multiples  
GN 1/1

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF</b>	<b>528.-</b>
Teppan Yaki en	CHF	490.25

matériaux à couches multiples  
GN 2/3

Pour table induction full zone
--------------------------------

#### Plan de cuisson à induction Full Zone

##### Série 400

##### CX 492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4kW)
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Cuisson Dynamique.  
Fonction Teppan Yaki.  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Détection individuelle des casseroles.  
Timer pour chaque zone de cuisson.  
Chronomètre.  
Minuterie indépendante.  
Touche info avec conseils d'utilisation  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

#### Instructions de montage

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

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

L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes.

Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

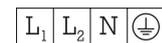
Poids de l'appareil: env. 31 kg.

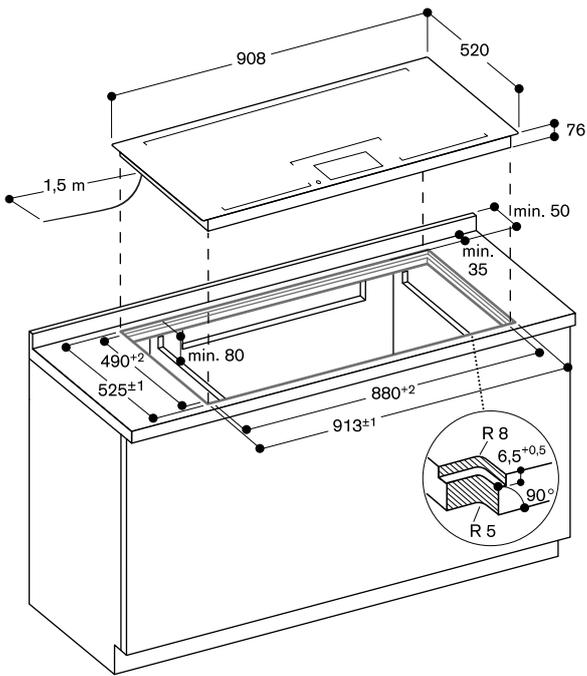
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

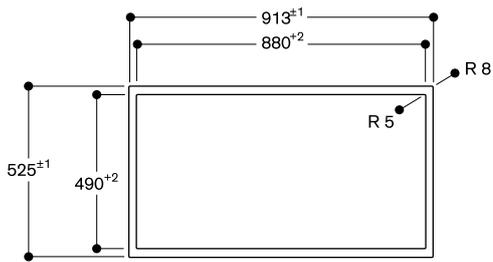
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.

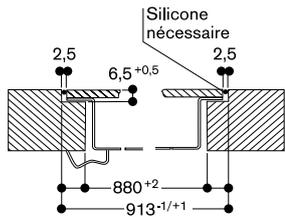




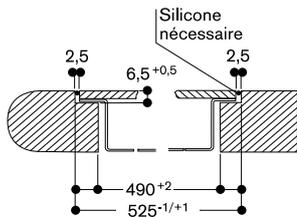
Vue de dessus



Coupe longitudinale



Coupe transversale





<b>CX 492 110</b>	<b>CHF 7'450.-</b>
Cadre en inox	CHF 6'917.36
Largeur: 90 cm	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

#### Installation Accessories

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan	

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.	

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF 123.-</b>
Baguette de jonction	CHF 114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.	

<b>VA 450 900</b>	<b>CHF 151.-</b>
Baguette de compensation inox 90 cm.	CHF 140.20

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF 194.-</b>
Cuisson capteur	CHF 180.13
pour la régulation de température à l'intérieur descasserroles	

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF 600.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 557.10
GN 1/1	

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF 528.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF 490.25
GN 2/3	
Pour table induction full zone	

#### Plan de cuisson à induction Full Zone Série 400 CX 492

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 3200 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Cuisson Dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Détection individuelle des casseroles.

Timer pour chaque zone de cuisson.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Touche info avec conseils d'utilisation

Régulateur d'énergie.

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

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Fonction Pause.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

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

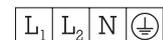
Poids de l'appareil: env. 31 kg.

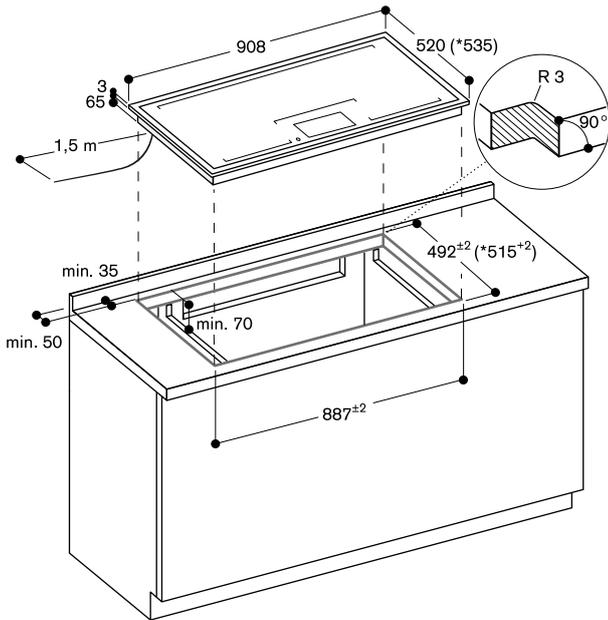
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

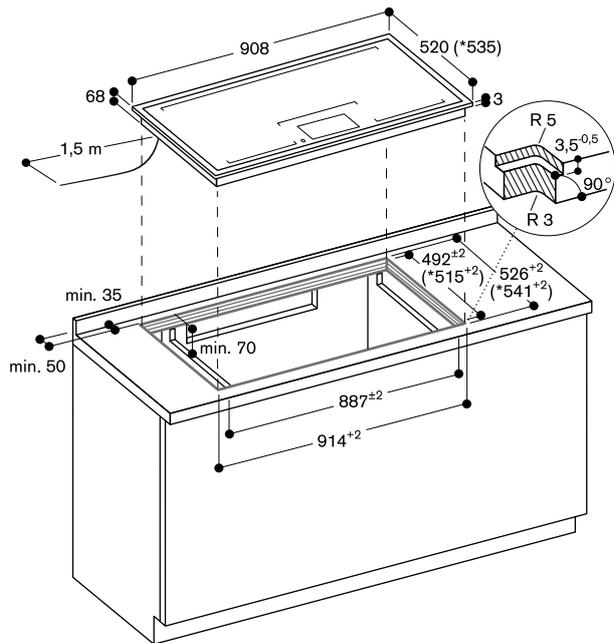
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



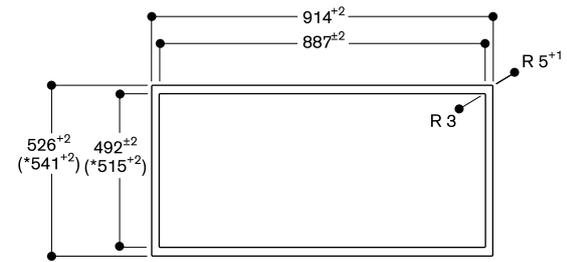


\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.



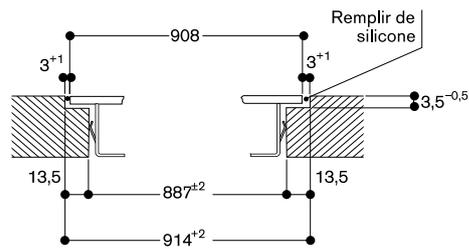
\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.

**Vue du dessus**

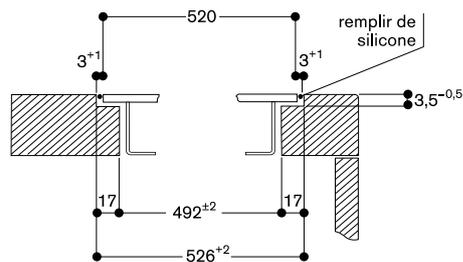


\* avec joint de recouvrement

**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.



<b>CX 482 100</b>	<b>CHF 6'550.-</b>
Sans cadre	CHF 6'081.71
Largeur: 80 cm	

TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

1 sonde de température sans corde
-----------------------------------

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF 194.-</b>
Cuisson capteur	CHF 180.13

pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles  
Pour Flex-induction.

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF 600.-</b>
Teppan Yaki en	CHF 557.10

matériaux à couches multiples  
GN 1/1

Pour table induction full zone

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF 528.-</b>
Teppan Yaki en	CHF 490.25

matériaux à couches multiples  
GN 2/3

Pour table induction full zone

### Plan de cuisson à induction Full Zone Série 400 CX 482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4kW)
- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

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

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Cuisson Dynamique.  
Fonction Teppan Yaki.  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Détection individuelle des casseroles.  
Timer pour chaque zone de cuisson.  
Chronomètre.  
Minuterie indépendante.  
Touche info avec conseils d'utilisation  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

#### Instructions de montage

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

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

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

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

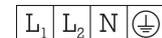
Poids de l'appareil: env. 27 kg.

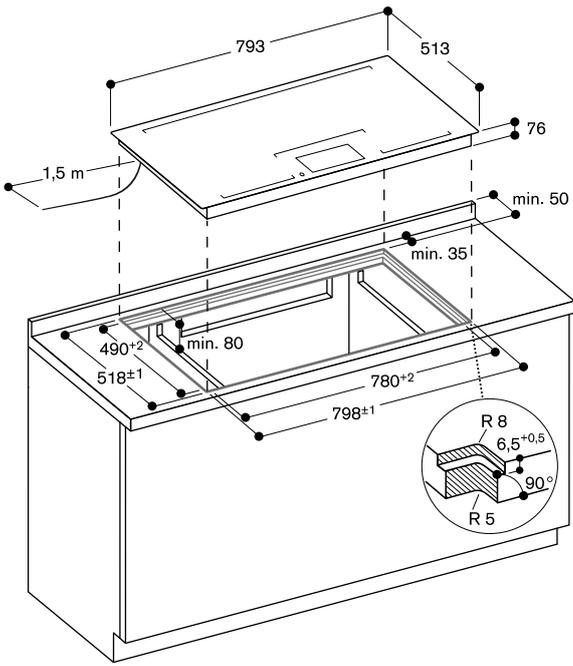
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

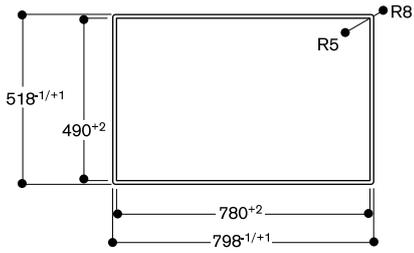
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.

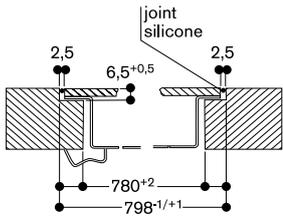




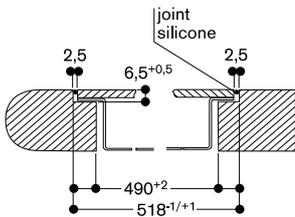
Vue du dessus



Vue de face



Vue de profil





<b>CX 482 110</b>	<b>CHF</b>	<b>6'550.-</b>
Cadre en inox	CHF	6'081.71
Largeur: 80 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 Capteur de cuisson pour la régulation de la température

#### Installation Accessories

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan		

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief		

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21
pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.		

<b>VA 450 800</b>	<b>CHF</b>	<b>138.-</b>
Baguette de compensation inox 80 cm.	CHF	128.13

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Cuisson capteur	CHF	180.13

pour la régulation de température à l'intérieur des casseroles Pour Flex-induction.

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF</b>	<b>600.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	557.10

GN 1/1  
Pour table induction full zone

<b>GN 232 230</b>	<b>CHF</b>	<b>528.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	490.25

GN 2/3  
Pour table induction full zone

#### Plan de cuisson à induction Full Zone Série 400 CX 482

- Une seule grande surface de cuisson
- Possibilité de placer les casseroles et les poêles sur toute la surface
- Possibilité d'utiliser toutes les tailles et tous les formats de poêles et de casseroles
- Commande intuitive de toutes les fonctions par écran tactile TFT
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle
- Puissance max. pour grandes casseroles et poêles (jusqu'à 4.4 kW)
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

#### Zones de cuisson

Une seule grande surface de cuisson de 2750 cm<sup>2</sup>.

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

#### Commande

Ecran couleur tactile TFT convivial conseils d'utilisation.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Sensor de cuisson.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Cuisson Dynamique.

Fonction Teppan Yaki.

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Détection individuelle des casseroles.

Timer pour chaque zone de cuisson.

Chronomètre.

Minuterie indépendante.

Touche info avec conseils d'utilisation

Régulateur d'énergie.

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

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Affichage de la chaleur résiduelle.

Sécurité enfants.

Interrupteur de sécurité.

Fonction Pause.

#### Instructions de montage

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

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de

compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils. Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

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

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

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

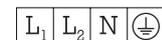
Poids de l'appareil: env. 27 kg.

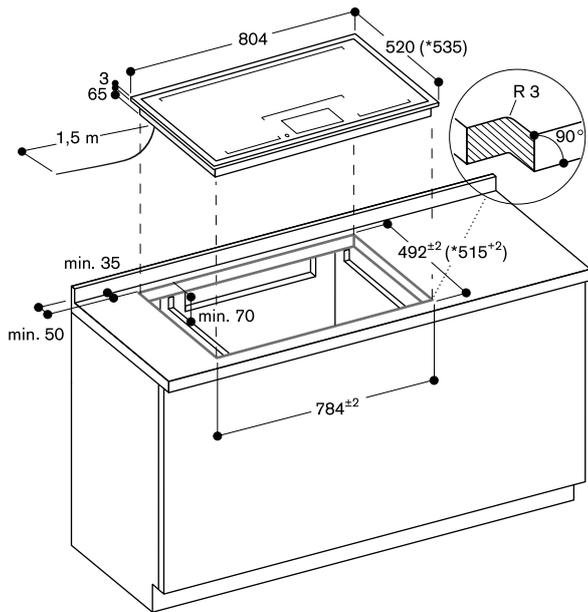
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

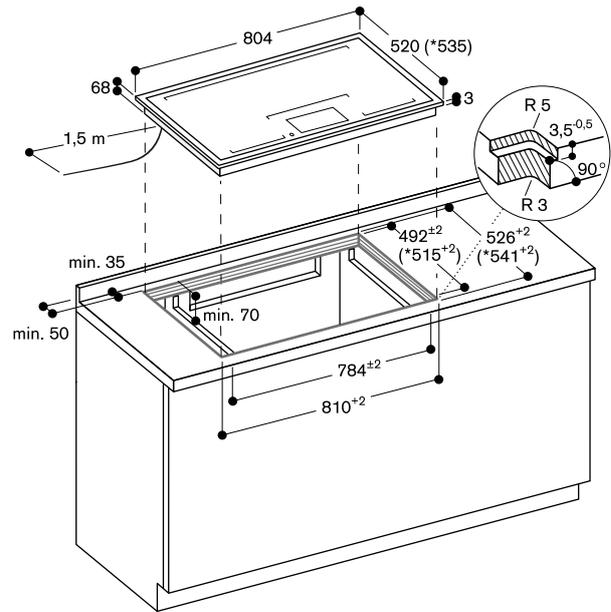
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



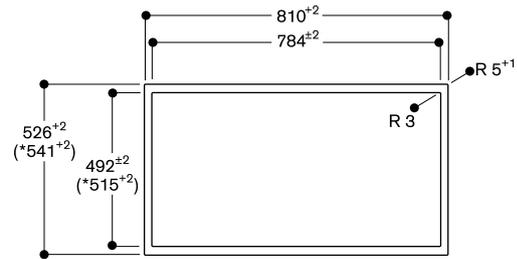


\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.



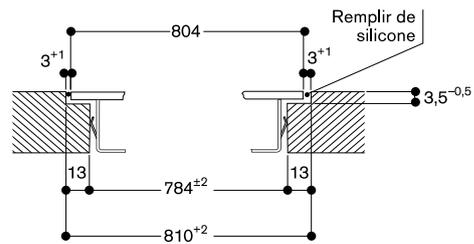
\* avec barrette d'ajustement  
Référez-vous aux notices de montage séparées.

Vue du dessus

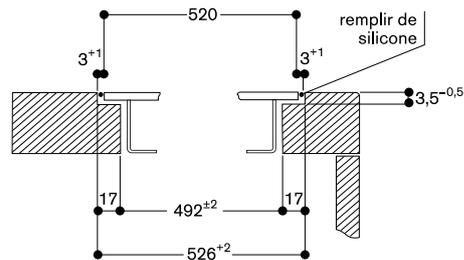


\* avec barrette d'ajustement.

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.



**CVL 410 100** CHF 9'344.-  
 Pour encastrément à fleur de plan. CHF 8'675.95  
 Largeur 87.7 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

#### Composé de:

Wok à induction série 400  
**CI 414 101** CHF 3'440.-  
 CHF 3'194.06  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Aérateurs de plan de cuisson série 400  
**VL 410 111** CHF 1'580.-  
 CHF 1'467.04  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400  
**AA 490 111** CHF 1'090.-  
 CHF 1'012.07  
 TAR CHF 0.60  
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles  
**VA 422 000** CHF 157.-  
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

#### CVL 410

- Pour encastrément à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction  
 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
 1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.  
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Zone de cuisson 32 cm.  
 Fonction Wok.  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster  
 Chronomètre.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Fonction temporisation, 6 min.  
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération  
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.  
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

#### Données de consommation VL410

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403 122.  
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)  
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage -.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

#### Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.  
 Détection automatique des casseroles.  
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
 Interrupteur de sécurité.

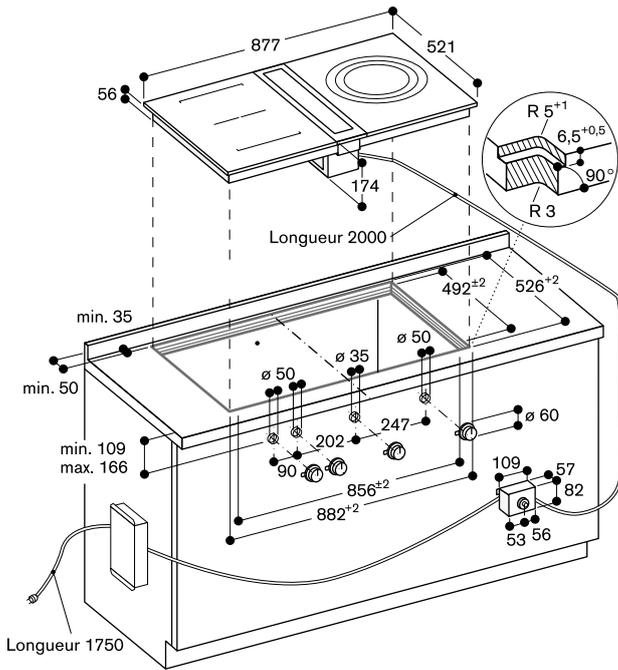
#### Instructions de montage

Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 240.  
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.  
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.  
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).  
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.  
 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.  
 Profondeur d'encastrement 174 mm.  
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

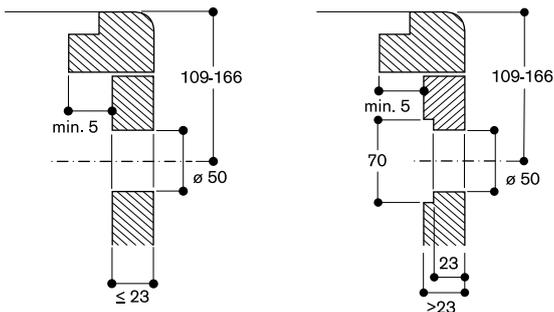
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 178 – 179.

#### Valeurs de raccordement

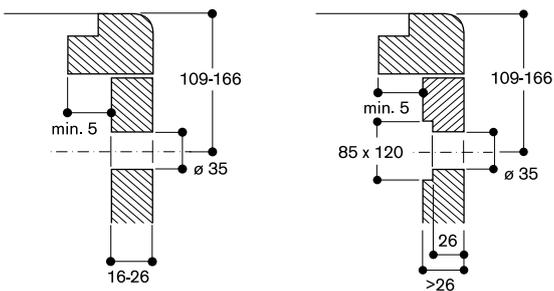
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
 Puissance de raccordement à l'aérateur de plan de cuisson 10 W.  
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche  
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.  
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



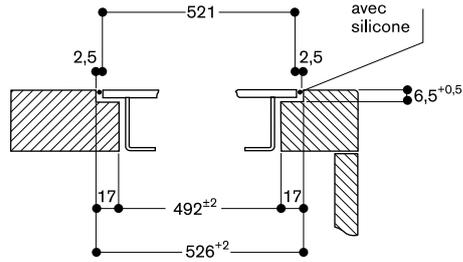
Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



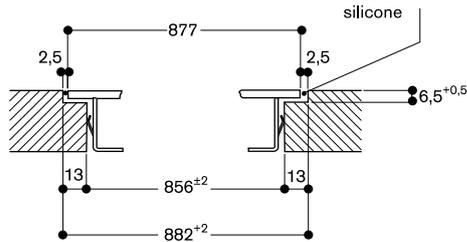
Aérateur de plan de cuisson VL 410



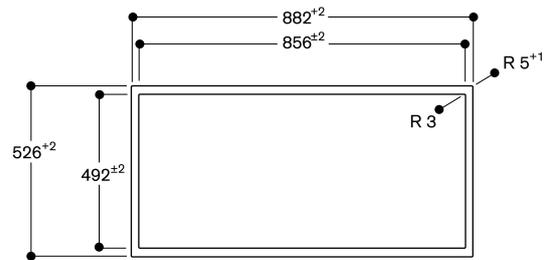
Coupe transversale



Coupe longitudinale



Vue du dessus





**CVL 420 100** CHF 8'824.-  
 Pour encastrément à fleur de plan CHF 8'193.13  
 Largeur 87.7 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

**Composé de:**

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 Prix sans TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400  
**VL 410 111** CHF 1'580.-  
 CHF 1'467.04  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400  
**AA 490 111** CHF 1'090.-  
 CHF 1'012.07  
 TAR CHF 0.60  
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles  
**VA 422 000** CHF 157.-  
 CHF 145.78

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

**Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.**

**CVL 420**

- Pour encastrément à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

**La performance du système de ventilation**

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

**Commande**

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

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster  
 Chronomètre.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Fonction temporisation, 6 min.  
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération  
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.  
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

**Données de consommation VL410**

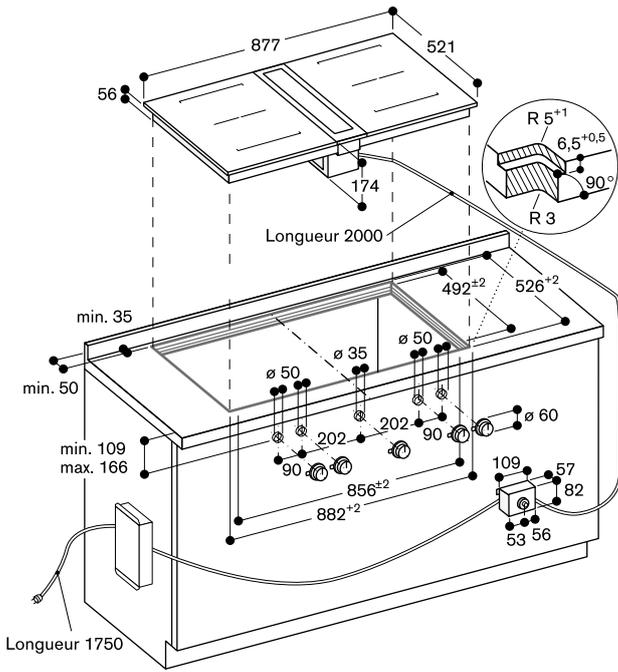
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403 122.  
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)  
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage -.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

**Sécurité**

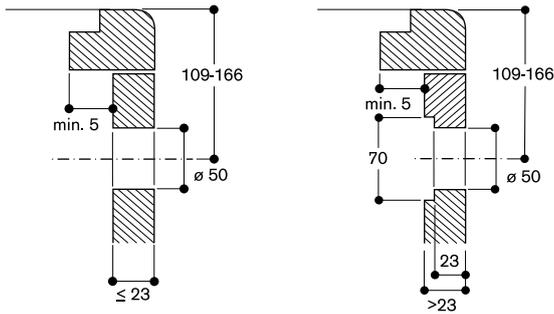
Témoin lumineux de mise sous tension.  
 Détection automatique des casseroles.  
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
 Interrupteur de sécurité.

**Instructions de montage**

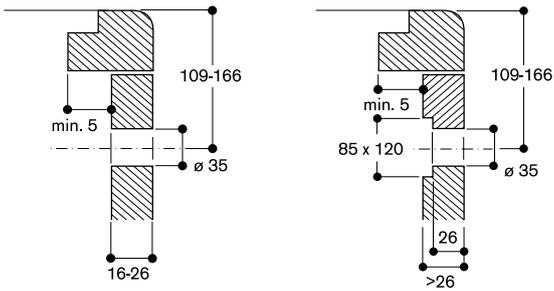
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 240.  
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.  
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.  
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).  
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.  
 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.  
 Profondeur d'encastrement 174 mm.  
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
  
 Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 178 – 179.  
  
**Valeurs de raccordement**  
 Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
 Puissance de raccordement l'aérateur de plan de cuisson 10 W.  
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche  
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.  
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



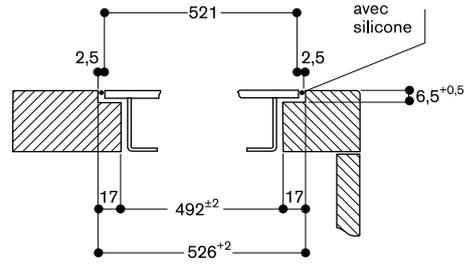
Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



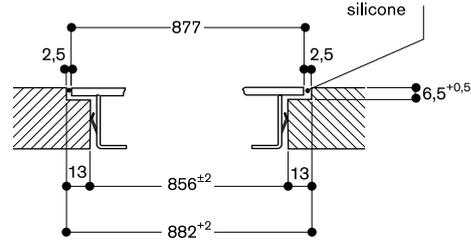
Aérateur de plan de cuisson VL 410



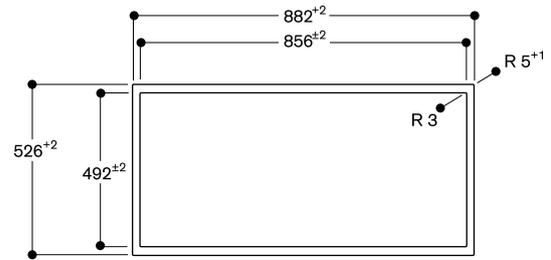
Coupe transversale



Coupe longitudinale



Vue du dessus





CV 282 100	CHF	6'280.-
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan		
	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

<b>Accessoire d'installation indispensable</b>		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage		
	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gainé plate		
	CHF	180.13

<b>Accessoires en option</b>		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.		
CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		
CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole		
	CHF	180.13
Pour Flex-induction.		

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200		
	CHF	130.92
Bouton en inox, revêtement noir.		

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 810/811		
	CHF	180.13
Filtre CleanAir pour module de recyclage CA 282 810/811.		

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.		
	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.		
	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.		
	CHF	192.20

<b>Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.</b>		
--	--	--

### Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré. CV 282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure : 530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW.

57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

mode recyclage: 505 / 620 m³/h.

71 / 75 dB (A) re 1 pW.

59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

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

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique des zones de cuisson à 17 positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

#### Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité énergétique A

(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B. Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupeure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

#### Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 205 mm.

Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.

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 doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 30 kg.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

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.

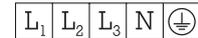
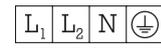
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

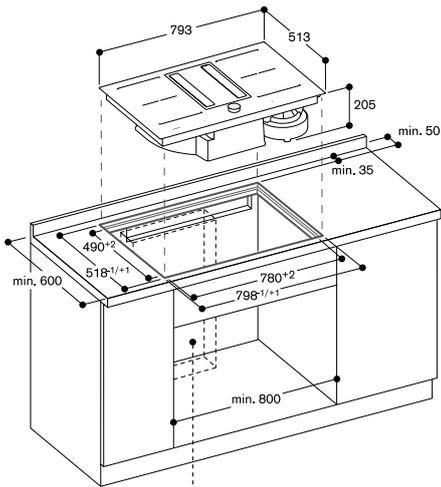
Consulter les détails d'installation pour le guidage de l'air aux pages 206 – 207.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.

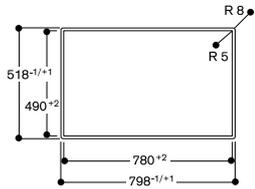
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.



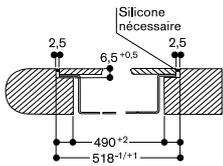


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.  
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

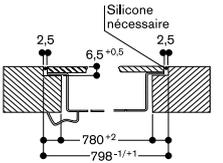
Vue du dessus



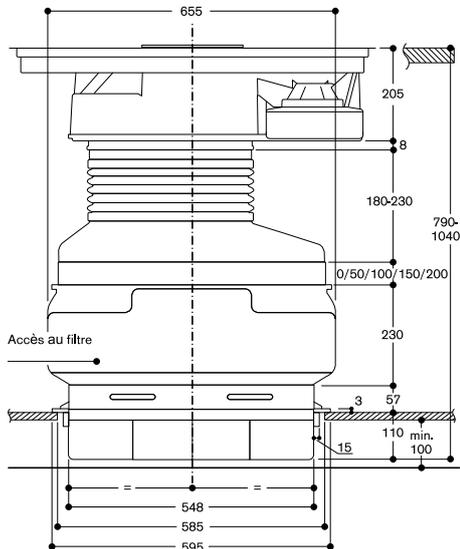
Coupe transversale



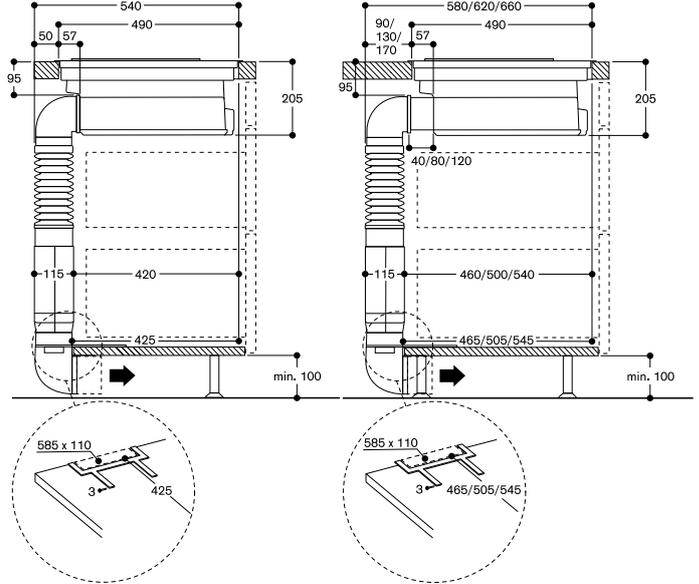
Coupe longitudinale



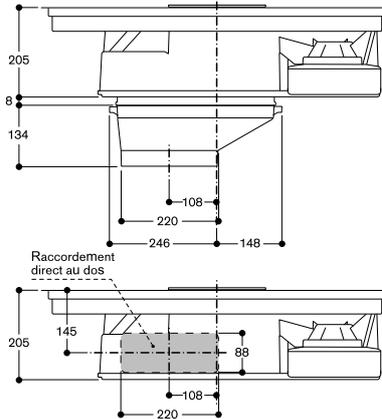
Vue de face CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



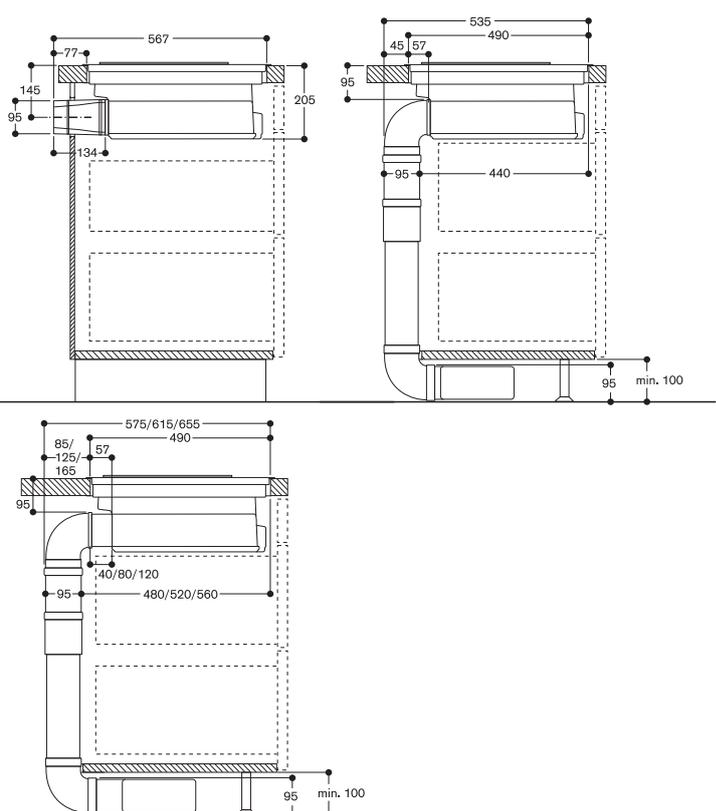
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011





<b>CV 282 110</b>	<b>CHF</b>	<b>6'280.-</b>
Cadre en inox	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

<b>Accessoire d'installation indispensable</b>		
<b>CA 282 811</b>	<b>CHF</b>	<b>455.-</b>
Module de recyclage	CHF	422.47
<b>CA 284 011</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

<b>Accessoires en option</b>		
<b>CA 051 300</b>	<b>CHF</b>	<b>546.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

<b>CA 052 300</b>	<b>CHF</b>	<b>292.-</b>
Plaqué de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles Pour Flex-induction.	CHF	180.13

<b>CA 230 100</b>	<b>CHF</b>	<b>141.-</b>
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92
Bouton en inox, revêtement noir.		

<b>GP 900 001</b>	<b>CHF</b>	<b>149.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

<b>GP 900 002</b>	<b>CHF</b>	<b>171.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

<b>GP 900 003</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

<b>CA 282 110</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 810/811	CHF	180.13
Filtre CleanAir pour module de recyclage CA 282 810/811.		

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

### Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.

CV 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### La performance du système de ventilation

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure :  
530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW.

57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

mode recyclage:

505 / 620 m³/h.

71 / 75 dB (A) re 1 pW.

59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

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

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson. positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

#### Equipped

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle. Couverture du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité énergétique A (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle

à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

#### Instructions de montage

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm,

possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 204 mm.

Système de conduits évacuation

extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.

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 doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 31 kg.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée

ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.

Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

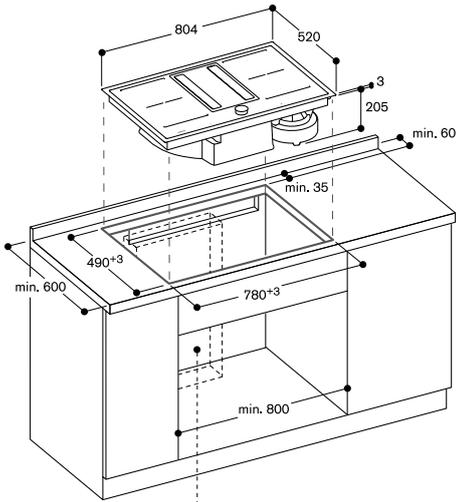
La charge admissible et la stabilité doivent être assurées par des renforts appropriés, en particulier dans le cas de plans de travail minces. Le poids de l'appareil et le poids supplémentaire des récipients chargés sont à prendre en considération.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Pièce de connexion pour évacuation

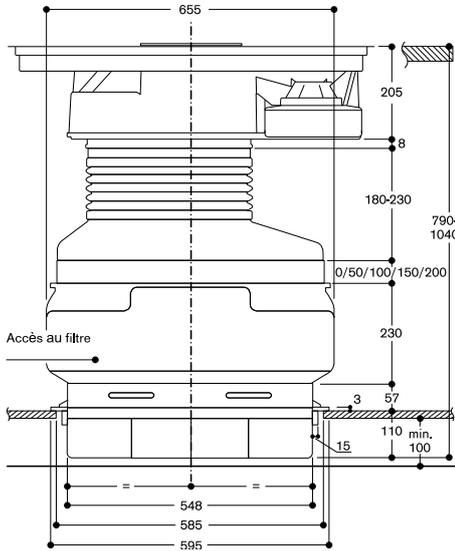
extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Consulter les détails d'installation pour le guidage de l'air aux pages 206 – 207.

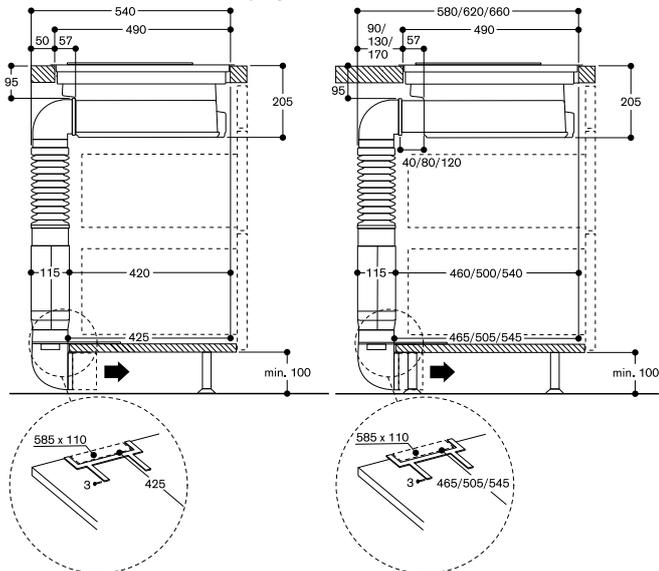


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.  
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

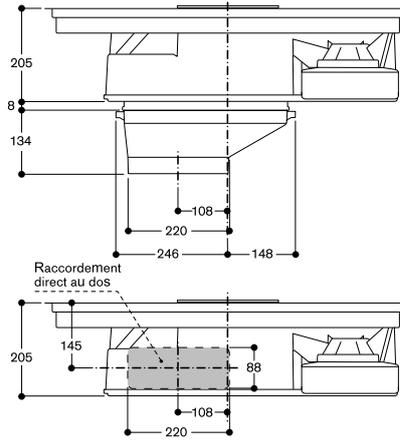
Vue de face CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



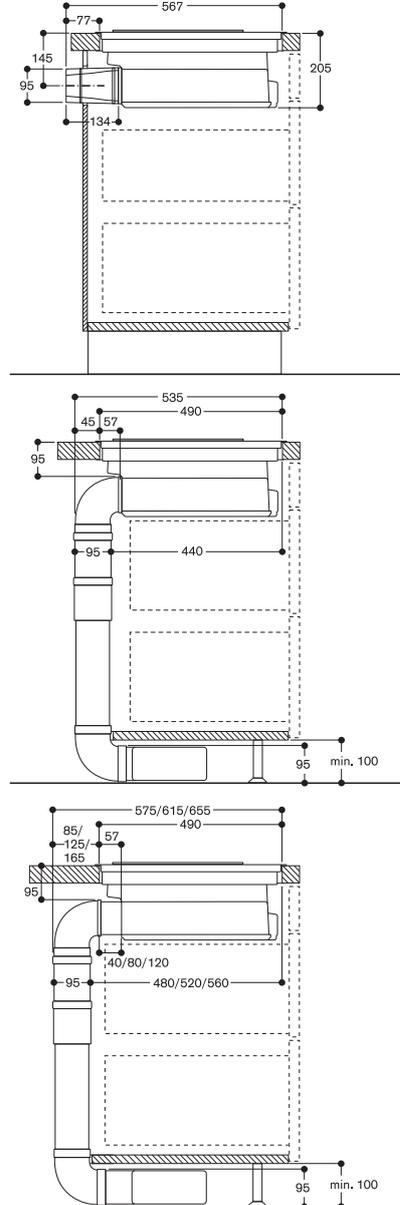
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011





CI 292 101	CHF	4'530.-
Sans cadre	CHF	4'206.13
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96

Pour Flex-induction.

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		

Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur	CHF	180.13

pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles

Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92

noir pour tables de cuisson induction Série 200

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox	CHF	220.98

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 292

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

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

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson

(avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

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

Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité

Home Connect dépend de la

disponibilité des services Home

Connect dans votre pays. Home

Connect Services ne sont pas

disponibles dans tous les pays - pour

plus d'informations, veuillez consulter:

[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

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

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

Une planche intermédiaire est à recommander.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: env. 21 kg.

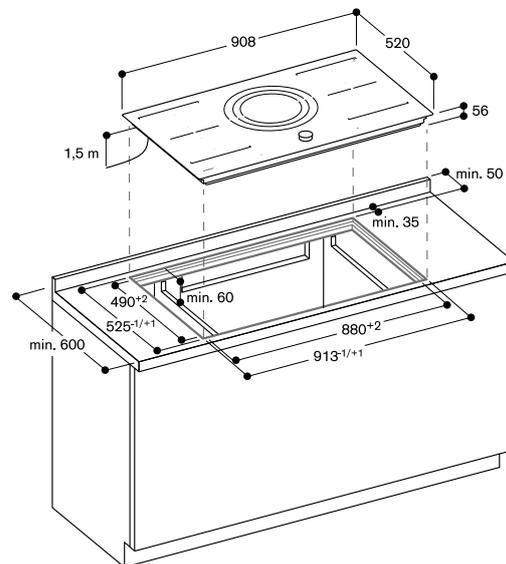
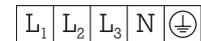
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

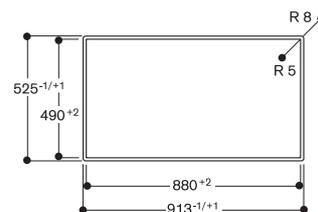
Puissance de raccordement totale: 11.1 kW. Câble de raccordement 1.5 m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.

Puissance de veille / réseau 2.0 W.

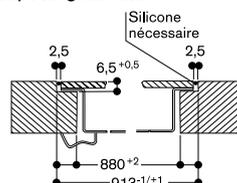
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



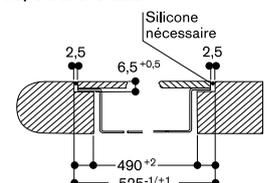
#### Vue du dessus



#### Coupe longitudinale



#### Coupe transversale





CI 292 111	CHF	4'530.-
Cadre en inox	CHF	4'206.13
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

#### Table de cuisson Flex Induction Série 200

CI 292

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à ø 32 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

#### Instructions de montage

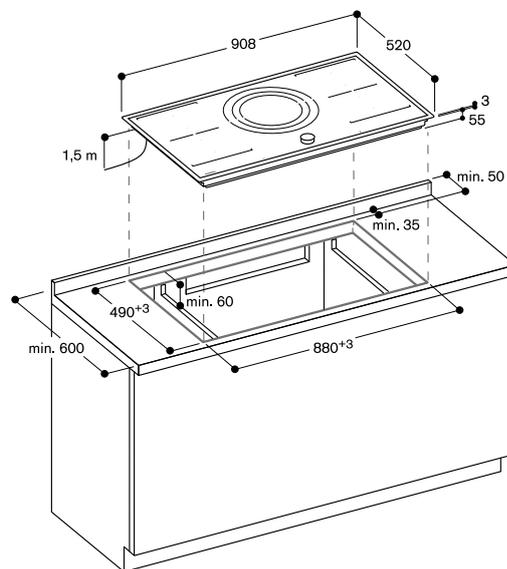
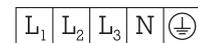
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: env. 21 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 11.1kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.

Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.





CI 290 111	CHF	4'090.-
Cadre en inox	CHF	3'797.59
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole	CHF	180.13
Pour Flex-induction.		

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92
Bouton en inox, revêtement noir.		

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35
GP 900 002		

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77
GP 900 003		

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 290

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Convient à la hotte télescopique AL 400 pour une installation dans le plan de travail 60 cm
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

#### Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

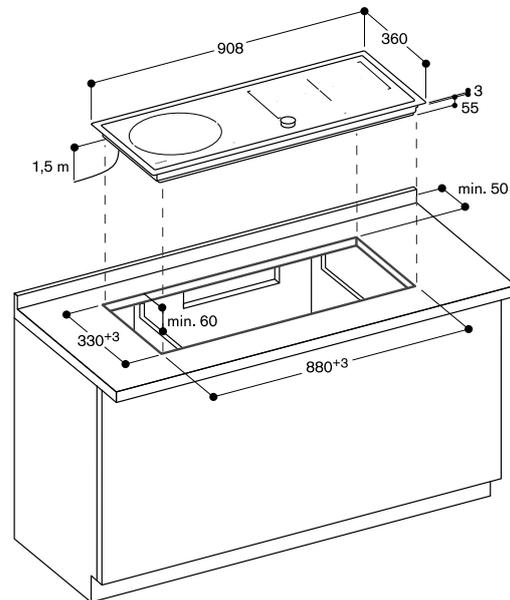
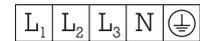
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 22 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.





CI 283 102	CHF	3'880.-
Sans cadre	CHF	3'602.60
Largeur: 80 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		

#### Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles	CHF	180.13
Pour Flex-induction.		

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92
noir pour tables de cuisson induction Série 200		

#### Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 283

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction de ø 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

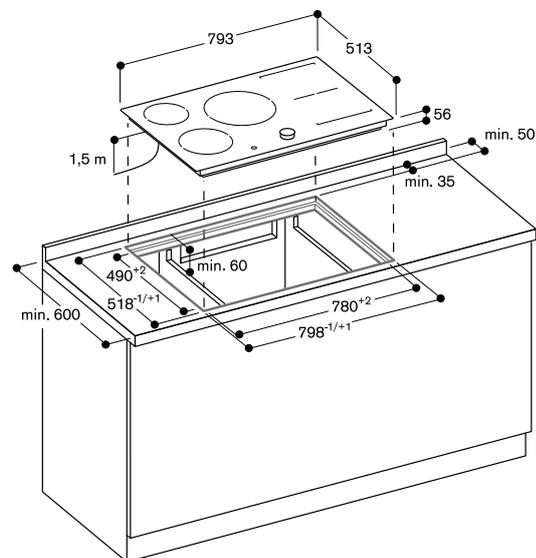
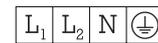
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 18 kg.

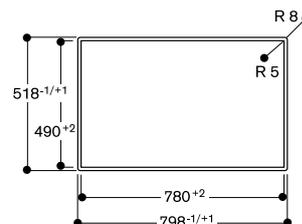
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

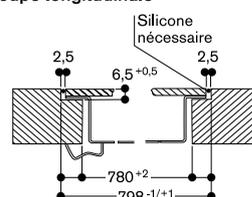
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



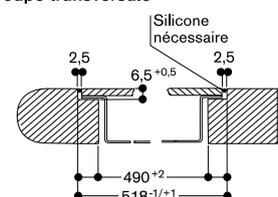
#### Vue du dessus



#### Coupe longitudinale



#### Coupe transversale





CI 283 112	CHF	3'880.-
Cadre en inox	CHF	3'602.60
Largeur: 80 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		

#### Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur	CHF	180.13

pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles

#### Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92

noir pour tables de cuisson induction Série 200

#### Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 283

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 Flex zones de cuisson à induction 19x21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x21 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

1 zone de cuisson à induction de ø 24 cm (2200 W, avec booster 3700 W).

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).

1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

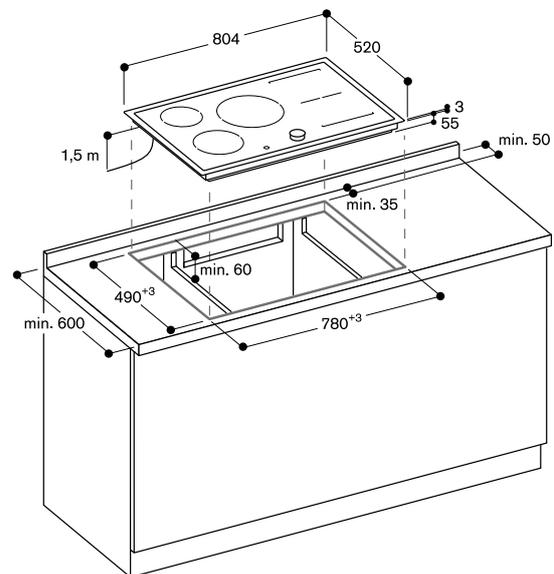
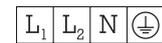
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil. Une planche intermédiaire est à recommander. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: env. 18 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.





CI 282 101	CHF	3'880.-
Sans cadre	CHF	3'602.60
Largeur: 80 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples	CHF	506.96
Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur	CHF	180.13

pour la régulation de température à l'intérieur descasserole  
Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92

noir pour tables de cuisson induction Série 200

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox	CHF	138.35

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox	CHF	158.77

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox	CHF	192.20

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox	CHF	220.98

antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.

#### Table de cuisson Flex Induction Série 200

CI 282

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.  
Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange).  
Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.  
Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisés.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WiFi intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

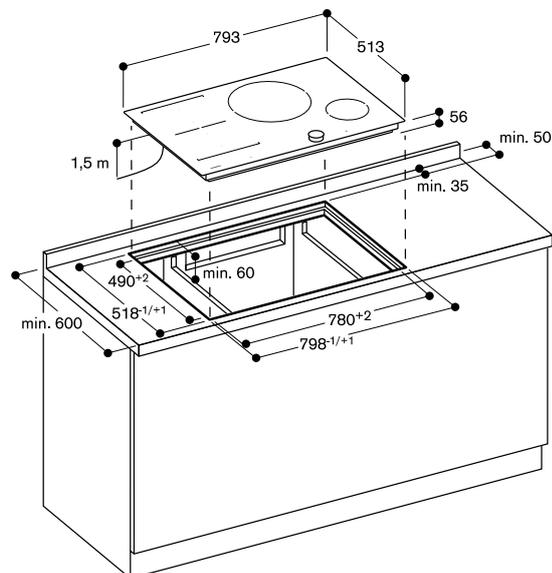
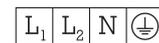
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

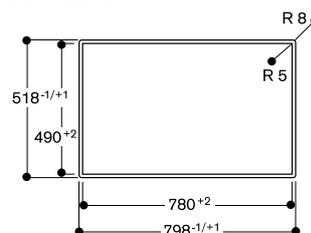
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

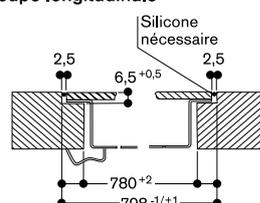
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



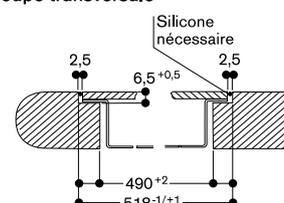
#### Vue du dessus



#### Coupe longitudinale



#### Coupe transversale





CI 282 111	CHF	3'880.-
Cadre en inox	CHF	3'602.60
Largeur: 80 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril Pour Flex-induction.	CHF	271.12

#### Revêtement antiadhésif.

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole	CHF	180.13

Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

Pour zone de cuisson ø 15 cm.

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

Pour zone de cuisson ø 19 cm.

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

Pour zone de cuisson ø 21 cm.

GP 900 004	CHF	238.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.	CHF	220.98

Pour zone de cuisson ø 28 cm.

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 282

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 28 cm (2400 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

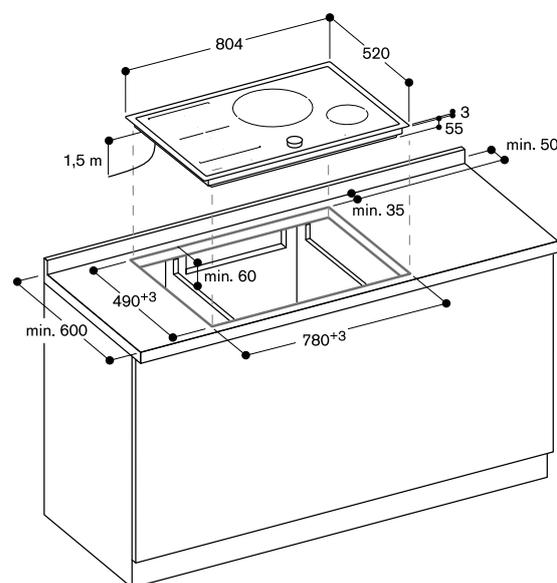
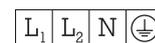
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 16 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4kW.  
Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.





CI 272 101	CHF	3'450.-
Sans cadre	CHF	3'203.34
Largeur: 70 cm		

TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Accessoires en option**

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.		

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Pour Flex-induction.		

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserolés Pour Flex-induction.		

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200		

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.		

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.		

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.		

**Table de cuisson Flex Induction Série 200**

CI 272

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300W, avec Booster 3700W).  
 2 zones de cuisson FlexInduction 19x23cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300W, avec Booster 3700W).

**Commande**

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Fonction Cuisson Professionnelle.  
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster pour casseroles.  
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
 Fonction Maintien au chaud.  
 Chronomètre.  
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Régulateur d'énergie.  
 Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
 La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

**Sécurité**

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

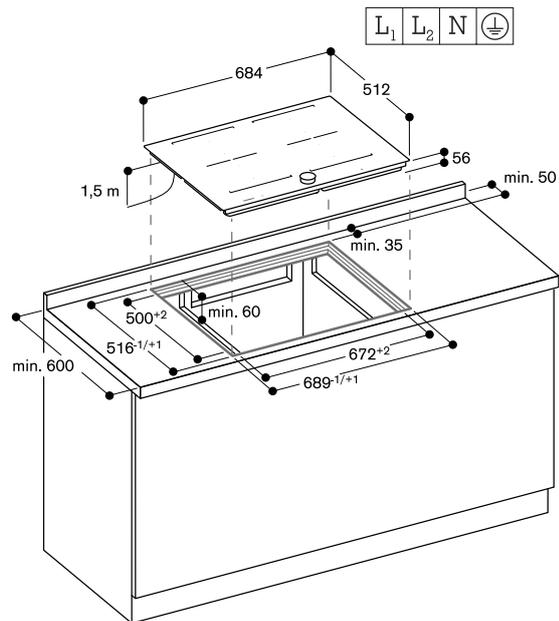
**Instructions de montage**

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
 Une planche intermédiaire est à recommander.  
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
 Poids de l'appareil: env. 17 kg.

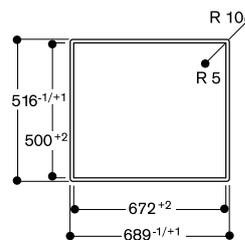
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

**Connexions et valeurs raccordées**

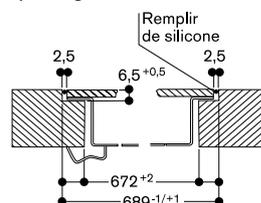
Puissance de raccordement totale: 7.4kW.  
 Câble de raccordement 1.5m sans fiche.  
 Consommation Standby/Display éteint 0.5W>.  
 Puissance de veille / réseau 2.0W.  
 S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



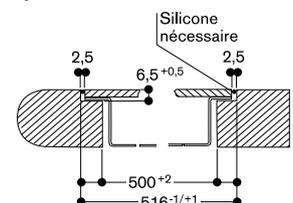
**Vue du dessus**



**Coupe longitudinale**



**Coupe transversale**





CI 272 111	CHF	3'450.-
Cadre en inox	CHF	3'203.34
Largeur: 70 cm		

TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril Pour Flex-induction.	CHF	271.12

Revêtement antiadhésif.

Pour Flex-induction.

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasseroles	CHF	180.13

Pour Flex-induction.

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

#### Table de cuisson Flex Induction Série 200

CI 272

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires. Fonction Cuisson Professionnelle. Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300). Fonction Frying-Sensor. Fonction Booster pour casseroles. Fonction Booster spécialement pour les poêles. Fonction Maintien au chaud. Chronomètre. Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes. Minuterie indépendante. Menu d'options personnalisé. Régulateur d'énergie. Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

#### Instructions de montage

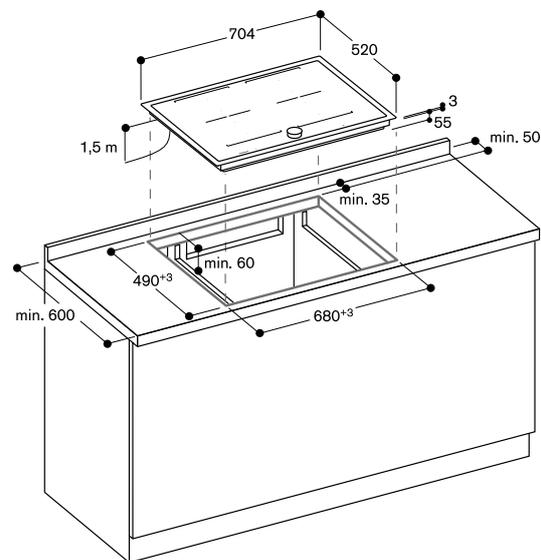
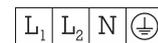
Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil. Une planche intermédiaire est à recommander. L'appareil doit être fixé par en-dessous. Poids de l'appareil: env. 17 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4kW. Câble de raccordement 1.5m sans fiche. Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.

Puissance de veille / réseau 2.0W. S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.





CI 262 104	CHF	3'150.-
Sans cadre	CHF	2'924.79
Largeur: 60 cm		

TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

**Accessoires en option**

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasseroles Pour Flex-induction.	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

Bouton en inox, revêtement noir.		
GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

**Table de cuisson Flex Induction Série 200**

CI 262

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
 1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).  
 1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

**Commande**

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Fonction Cuisson Professionnelle.  
 Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster pour casseroles.  
 Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
 Fonction Maintien au chaud.  
 Chronomètre.  
 Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Régulateur d'énergie.  
 Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
 La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

**Sécurité**

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

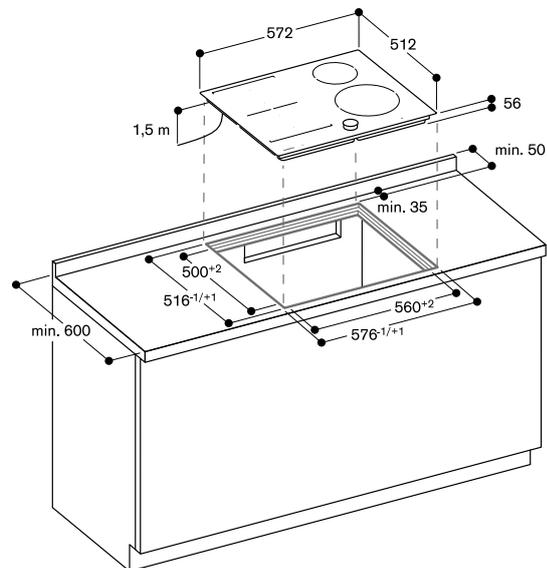
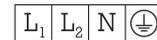
**Instructions de montage**

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich. Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
 Une planche intermédiaire est à recommander.  
 L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
 Poids de l'appareil: env. 15 kg.

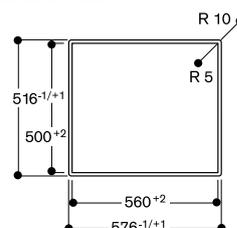
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

**Valeurs de raccordement**

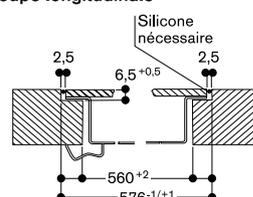
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche.  
 Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
 Puissance de veille / réseau 2.0 W.  
 S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.



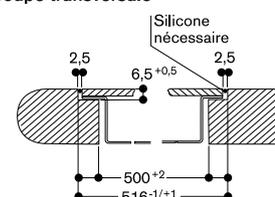
**Vue du dessus**



**Coupe longitudinale**



**Coupe transversale**





CI 262 114	CHF	3'150.-
Cadre en inox	CHF	2'924.79
Largeur: 60 cm		

TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires en option

CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaqué de Gril Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

#### Table de cuisson Flex Induction

##### Série 200

##### CI 262

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Fonction Sensor de cuisson pour le contrôle de la température dans les casseroles
- Fonction Cuisson Professionnelle pour une répartition de la table en zones de cuisson avec puissances définies
- Fonction Frying-Sensor pour un contrôle de la température dans les poêles
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23cm (2200W, avec Booster 3700W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible. Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex. Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
Fonction Cuisson Professionnelle.  
Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).  
Fonction Frying-Sensor  
Fonction Booster pour casseroles.  
Fonction Booster spécialement pour les poêles.  
Fonction Maintien au chaud.  
Chronomètre.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.  
Commande de ventilation basée sur le plan de cuisson (avec hotte appropriée).

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Sécurité

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

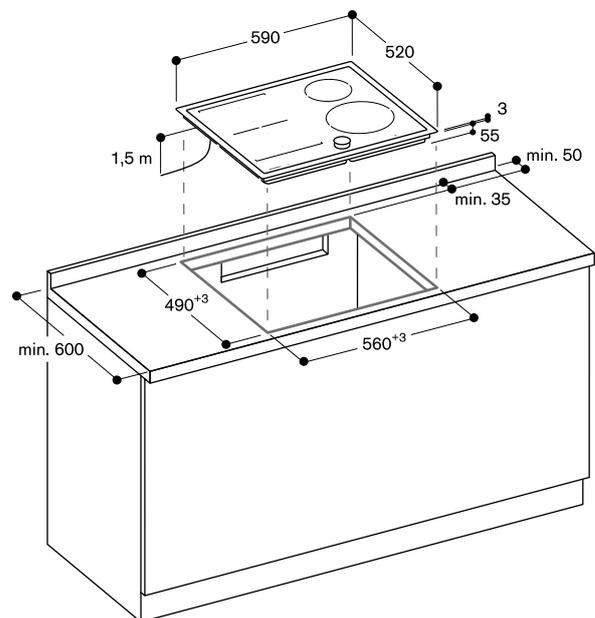
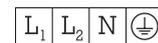
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 15 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale: 7.4kW.  
Câble de raccordement 1.5m sans fiche.  
Consommation Standby/Display éteint 0.5 W>.  
Puissance de veille / réseau 2.0W.  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.





CI 261 114	CHF	2'810.-
Cadre en inox	CHF	2'609.10
Largeur: 60 cm		
TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Table de cuisson à induction Série 200 CI 261

- Encadrement inox massif
- Zone de cuisson ovale, s'allume automatiquement
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

#### Zones de cuisson

1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W), extensible automatiquement en zone ovale 18x28 cm (2000 W, avec Booster 3700 W).

1 zone à induction ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W).  
1 zone de cuisson induction Ø 18 cm (1800 W, avec Booster 3100 W).  
1 zone à induction ø 15 cm (1400 W, avec Booster 2200 W).

#### Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

#### Equipement

Fonction Booster sur chaque zone de cuisson.  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.  
Régulateur d'énergie.

#### Sécurité

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

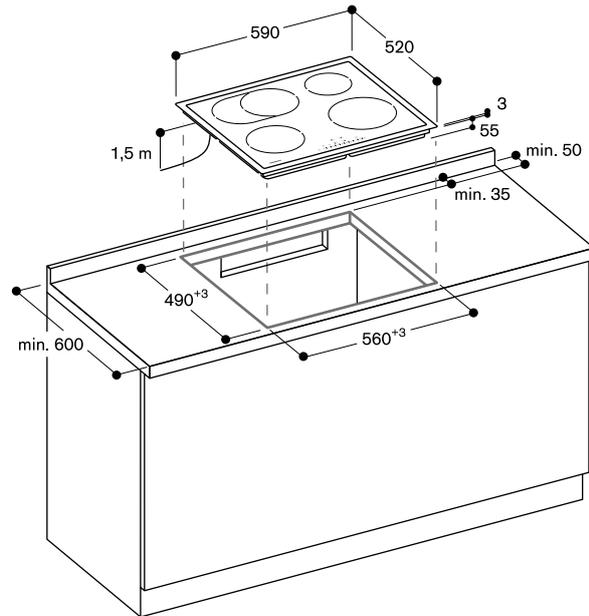
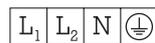
#### Instructions de montage

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.  
Le Wok WP400-001 ne peut pas être utilisé sur cet appareil  
Une planche intermédiaire est à recommander.  
L'appareil doit être fixé par en-dessous.  
Poids de l'appareil: env. 14 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 7.4kW.  
Câble de raccordement 1.5m sans fiche.



# Conseils de planification pour le montage de plans de cuisson à induction

Pour CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI414/422/462/482/492, VI 232/242/262 et CE 261/291.

## Amenée d'air

Les plans de cuisson à induction sont dotés d'un ventilateur de refroidissement afin de protéger l'électronique des appareils contre la surchauffe. En cas de circulation d'air insuffisante dans le meuble, la puissance des appareils sera réduite afin de protéger l'électronique contre la surchauffe.

## A Canal d'aération derrière la paroi dorsale du meuble ou un four à encastrer

Derrière le meuble, une section libre de 20 mm min. est nécessaire sur toute la largeur et la hauteur du meuble.

Sur des meubles avec une plaque de plancher fermée, une section d'amenée d'air suffisante doit être également prévue dans la zone de ce canal d'aération.

## B Amenée d'air à travers la paroi dorsale du meuble

Dans une paroi de meuble dorsale, une percée d'au moins 45 mm de hauteur doit être prévue depuis l'arête inférieure de la plaque de travail.

La largeur minimale est de

- 300 mm pour les tables de cuisson à induction 30 cm
- 350 mm pour les tables de cuisson à induction 40 cm
- 550 mm pour les tables de cuisson à induction 60 à 80 cm
- 820 mm pour les tables de cuisson à induction 90 cm

## Plaque intermédiaire

Pour éviter l'échauffement du contenu des tiroirs situés sous la table de cuisson, il est recommandé de prévoir une plaque intermédiaire, sauf pour les tables de cuisson 90 cm.

Largeur de l'évidement, au moins:

- 100 mm pour les tables de cuisson à induction de 60 à 80 cm

\* ne s'applique pas aux tables de cuisson à induction 90 cm

\*\* au moins 65 mm pour les tables de cuisson avec cadre et au moins 70 mm pour les tables de cuisson à induction sans cadre

## Combinaison avec d'autres appareils

Encastrement sur lave-vaisselle et lave-linge pas possible.

## Combinaison avec AL 400

En plus des dimensions susmentionnées, il faut respecter les distances suivantes entre le meuble et la hotte pour permettre la circulation de l'air d'entrée et de l'air d'évacuation de l'induction:

## A Devant le conduit d'aération

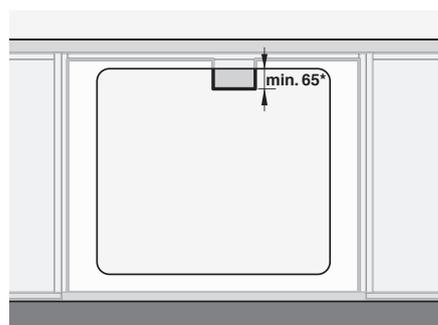
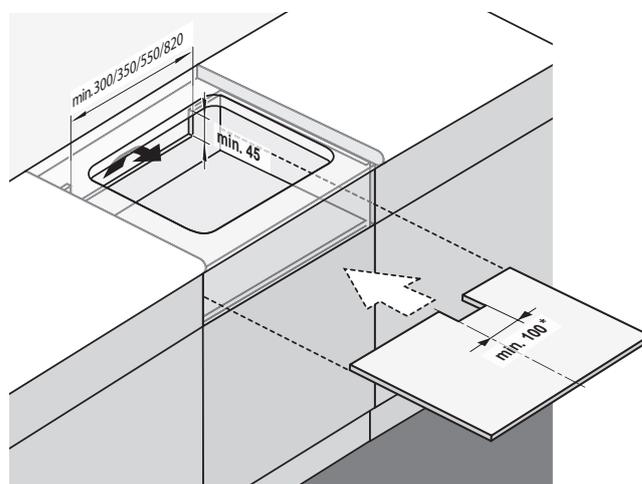
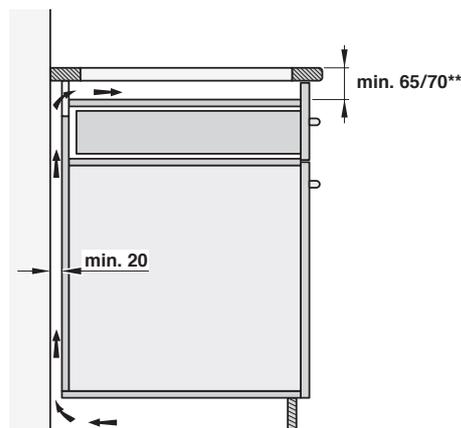
Distance de 20 mm par rapport à l'arrière des tiroirs, du four ou de la paroi intérieure du meuble.

## B A côté du conduit d'aération

L'espace séparant le conduit d'aération et la paroi latérale du meuble doit rester libre.

## C Au coin arrière du boîtier

L'espace séparant l'appareil et le mur, ainsi que le sol doit rester libre.





CE 291 101	CHF	3'350.-
Sans cadre	CHF	3'110.49
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

**Le prix comprend**  
1 racloir à verre

**Accessoires en option**

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

**Table de cuisson vitrocéramique**  
Série 200  
CE 291

- Sans cadre pour encastrement à fleur de plan
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18x41.5 cm (4400 W).  
1 zone de cuisson Super-Quick ø 12 cm (750 W), extensible en ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).  
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14.5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).  
1 zone de cuisson Super-Quick ø 14.5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

**Commande**

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Réglage électronique en 17 positions de cuisson sur chaque zone.

**Equipement**

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de ø 21 cm. Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable. Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes. Minuterie indépendante. Menu d'options personnalisé.

**Sécurité**

Interrupteur principal  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.  
Sécurité enfants.  
Coupure de sécurité.

**Instructions de montage**

Profondeur d'encastrement 51 mm, au niveau du boîtier de raccordement électrique 51 mm.

Ne pas encastrer la table de cuisson plus profond que la surface du plan de travail.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encadrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

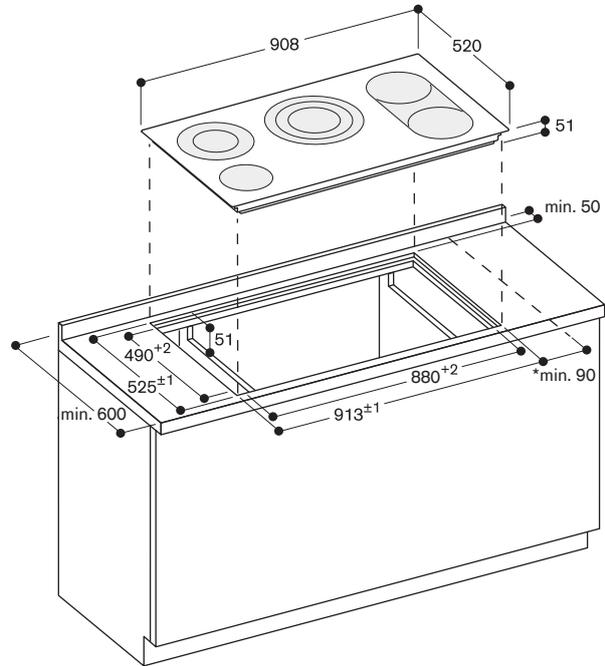
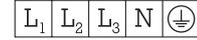
L'appareil doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

L'épaisseur du joint peut varier en fonction des tolérances de la vitre en verre vitrocéramique et de la découpe du plan de travail.

Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

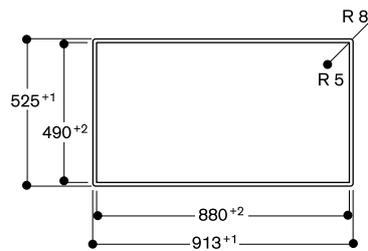
Connexions et valeurs raccordées  
Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.  
Prévoir un cordon secteur.



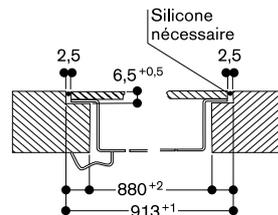
Profondeur d'encastrement dans la zone raccordement électrique 65mm.  
\*Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm

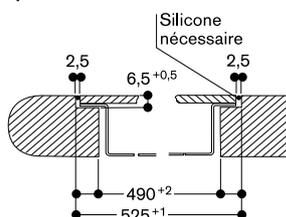
**Vue du dessus**



**Coupe longitudinale**



**Coupe transversale**





<b>CE 291 111</b>	<b>CHF</b>	<b>3'350.-</b>
Cadre en inox	CHF	3'110.49
Largeur: 90 cm		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Le prix comprend

1 racloir à verre

#### Accessoires en option

<b>GP 900 003</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poêle inox	CHF	192.20
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø21 cm.		

#### Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 291

- Encadrement inox massif
- Fonction Frying
- Triple zone de cuisson extensible jusqu'à ø 27 cm
- Grande zone de cuisson
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Super-Quick ø 18 cm (1800 W), commutables en 1 zone ovale poissonnière de 18 x 41.5 cm (4400 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 12 cm (750 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14.5 cm (1050 W), commutable en ø 21 cm (2200 W) ou ø 27 cm (3080 W).

1 zone de cuisson Super-Quick Ø 14.5 cm (1200 W, avec Booster 1600 W).

#### Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

#### Equipement

Fonction Frying-sensor pour zone de cuisson de ø 21 cm. Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable. Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes. Minuterie indépendante. Menu d'options personnalisé.

#### Sécurité

Interrupteur principal  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.  
Sécurité enfants.  
Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encadrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

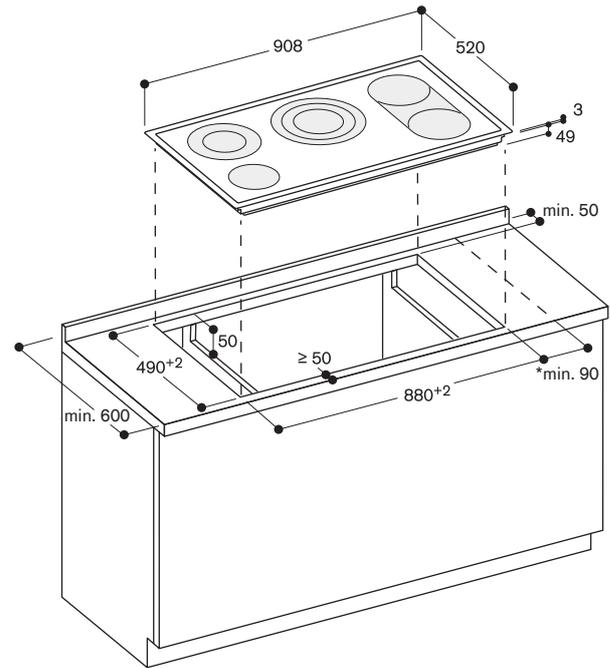
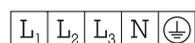
Poids de l'appareil: env. 13 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 11.1 kW.

Prévoir un cordon secteur.



Profondeur d'encastrement dans la zone raccordement électrique 60mm.

\*Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm



CE 261 114	CHF	2'060.-
Cadre en inox	CHF	1'912.72
Largeur: 60 cm		

TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Le prix comprend

1 racloir à verre

#### Table de cuisson vitrocéramique

Série 200

CE 261

- Encadrement inox massif
- Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position

#### Zones de cuisson

1 zone de cuisson Super-Quick ø 17 cm (1800 W), commutable en zone ovale poissonnière de 17 x 26.5 cm (2600 W).

1 zone de cuisson Supe-Quick Ø 14.5 cm (1200 W), extensible en Ø 21 cm (2100 W, avec Booster 2600 W).

1 zone de cuisson Super-Quick ø 18 cm (2000 W)

1 zone de cuisson Super-Quick ø 14.5 cm (1200 W).

#### Commande

Commande par touches sensibles avec sélection directe de la position. Indication des zones de cuisson. Régulation électronique avec 17 niveaux de puissance.

#### Équipement

Initiation de cuisson automatique pour la cuisson mijotage réglable  
Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.  
Minuterie indépendante.  
Menu d'options personnalisé.

#### Sécurité

Interrupteur principal  
Témoin lumineux de mise sous tension.  
Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.  
Sécurité enfants.  
Coupure de sécurité.

#### Instructions de montage

Profondeur d'encastrement 49 mm, dans le domaine de la prise de courant 50 mm.

Prévoir une distance de 10 mm sous l'appareil entre les côtés et le plancher intermédiaire.

La table de cuisson doit être accessible par en-dessous, pour pouvoir enlever le caisson vers le bas. Peut-être encastrée dans une armoire de 60 cm de largeur.

L'appareil doit être fixé par en-dessous. Épaisseur du plan de travail pour fixation de la table de cuisson: 20 - 50 mm.

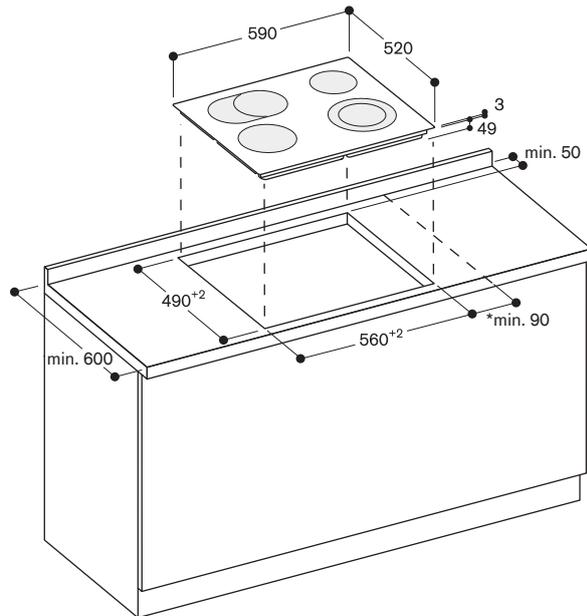
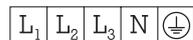
Poids de l'appareil: env. 8 kg.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 148.

#### Connexions et valeurs raccordées

Puissance de raccordement totale: 8.3 kW.

Prévoir un cordon secteur.



Profondeur d'encastrement dans la zone raccordement électrique 60mm.  
\*Distance minimale entre la découpe de plaque et le mur.

Mesures en mm

## Accessoires et accessoires spéciaux pour tables de cuisson

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF</b>	<b>600.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 1/1		
Pour table induction full zone		



<b>GN 232 230</b>	<b>CHF</b>	<b>528.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples GN 2/3		
Pour table induction full zone		



<b>CA051300</b>	<b>CHF</b>	<b>546.-</b>
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples		
Pour Flex-induction.		



<b>CA052300</b>	<b>CHF</b>	<b>292.-</b>
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		



<b>GP 900 001</b>	<b>CHF</b>	<b>149.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.		



<b>GP 900 002</b>	<b>CHF</b>	<b>171.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.		



<b>GP 900 003</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.		



<b>GP 900 004</b>	<b>CHF</b>	<b>238.-</b>
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 28 cm.		



<b>WP 400 001</b>	<b>CHF</b>	<b>450.-</b>
Poêle wok en matériaux à couches multiples Avec manche et fond arrondis, ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.		



<b>WZ 400 001</b>	<b>CHF</b>	<b>258.-</b>
Support adaptateur pour poêle Wok		
Utilisable uniquement sur tables de cuisson Vario induction, série 400.		



<b>CA 060 300</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Capteur de cuisson pour la régulation de la température à l'intérieur des casseroles.		



<b>CA 230 100</b>	<b>CHF</b>	<b>141.-</b>
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200		
Bouton en inox, revêtement noir.		



<b>CA 429 410</b>	<b>CHF</b>	<b>517.-</b>
Kit composé d'un cadre de décoration (soudable) et d'un cadre support		



<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan.		



<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.		



<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.		



<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief.		



<b>VA 450 800</b>	<b>CHF</b>	<b>138.-</b>
Baguette de compensation inox 80 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.		



<b>VA 450 900</b>	<b>CHF</b>	<b>151.-</b>
Baguette de compensation inox 90 cm. Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.		







## Appareils de ventilation

Aérateurs de plafond Série 400	156
Hottes de plan de travail Série 400	160
Aérateurs de plan de cuisson Série 400	166
Hottes îlot Série 400	174
Hottes murales Série 400	180
Modules de ventilation Série 400	181
Conseils d'installation Série 400	184
Instructions de planification	191
Aérateurs de plafond Série 200	192
Aérateurs de plan de cuisson Série 200	195
Modules de ventilation Série 200	199
Ventilation table de cuisson Série 200	202
Hottes îlot Série 200	208
Hottes murales Série 200	210
Hottes tiroirs Série 200	216
Groupe filtrants Série 200	220
Accessoires / Accessoires spéciaux	222



<b>AC 402 181</b>	<b>CHF 1'630.-</b>
Acier inox	CHF 1'513.46
Module à filtre	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	

Prix sans TAR	CHF 2.49
	CHF 2.31

#### Accessoires d'installation

<b>AD 754 048</b>	<b>CHF 233.-</b>
Collecteur d'air	CHF 216.34

Ø 150 cylindriques  
Acier galvanisé  
2 entrées d'air cylindriques DN 150.  
1 sortie d'air pour tuyau cylindrique Ø 200 mm

<b>AD 854 048</b>	<b>CHF 194.-</b>
Collecteur d'air	CHF 180.13

pour des conduits rectangulaires DN 150  
Acier galvanisé avec plastic  
2 conduits plats pour entrée d'air DN 150  
Raccord évacuation d'air:  
1 x DN 200 rond

#### Accessoires en option

<b>AA 010 811</b>	<b>CHF 833.-</b>
Module de recyclage	CHF 773.44

incluant 1 filtre CleanAir  
Acier inox  
Pour le recyclage de l'air.

<b>AA 012 811</b>	<b>CHF 833.-</b>
Module de recyclage	CHF 773.44

incluant 1 filtre CleanAir  
Blanc  
Pour le recyclage de l'air.

<b>AA 200 110</b>	<b>CHF 123.-</b>
Filtre CleanAir pour	CHF 114.21

<b>AA 200 112</b>	<b>CHF 448.-</b>
1 filtre à charbon actif	CHF 415.97

régénérable  
Pour module de recirculation  
AA 200 812/816 und AA 010 811 / AA 012 811.

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

#### Hotte de plafond Vario Série 400

##### AC 402

- S'intègre discrètement dans l'architecture de la cuisine
- Dimensions, puissance de ventilation et mode de fonctionnement flexibles
- Ventilation de la pièce
- Aérateur modulaire pouvant être composé individuellement avec les éléments suivants: module à filtre, module de commande et module d'éclairage
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Aspiration originale hyper efficace et brevetée
- Partie inférieure plane et facile à nettoyer, avec filtres couverts

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

Filtre à graisse pour aspiration originale, lavable au lave-vaisselle.  
Cadre de montage pour les tiges filetées côté construction.  
Raccord DN 150 rond.

#### Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR 400 142.  
Classe d'efficacité énergétique B.  
Consommation 52.5 kWh / an.  
Consommation énergétique moyenne 52.5 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage E.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 50 DB / max. 65 DB position normale.

#### Instructions de montage

Pour une distance de la table de cuisson à l'aérateur 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 l'heure. Veuillez vous référer à la pages 158 – 159 pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant, et les dimensions qui en résultent. Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 236. En mode recyclage, il est nécessaire d'installer un filtre à charbon actif KF273 198 par module filtre. Possibilité de raccorder directement max. 3 modules filtres à un moteur séparé AR400 142. Lorsque le module de ventilation AR 400 est installé au plafond ou contre le corps du meuble, il doit rester accessible pour la révision (découpe dans le plafond ou autre). Veiller à l'installation correcte du canal d'évacuation, sans déviations brutales ni réduction du diamètre. Lors d'une installation d'un système d'aération en mode évacuation – ou recyclage vers une autre pièce (par ex. vers une cave) – dans une pièce où se trouve une cheminée ou un système de chauffage à feu ouvert, il est nécessaire de s'assurer que le système électrique relié à la hotte comporte bien un commutateur de sécurité.



<b>AC 482 181</b>	<b>CHF 1'550.-</b>
Acier inox	CHF 1'439.18

Unité de commande avec éclairage	
<b>AC 462 181</b>	<b>CHF 1'240.-</b>
Acier inox	CHF 1'151.35

Unité de commande sans éclairage	
Prix sans TAR	CHF 0.60
	CHF 0.56

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF 271.-</b>
Module pour contact	CHF 251.62

de fenêtre, combinaison avec série 400.

#### Hotte de plafond Vario Série 400

##### AC 482/AC 462

- Unité de commande avec éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

Télécommande infrarouge à 7 touches, ainsi qu'une touche d'urgence sur l'unité de commande.  
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.  
Fonction temporisation, 6 min.  
Filtre à graisse avec indication de saturation.

#### Instructions de montage

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.  
Fixation à l'unité filtre.

#### Valeurs de raccordement

Puissance absorbée: 355 – 1160 W.  
Câble de raccordement 1.75 m avec prise.



AC 472 181 CHF 700.-  
Acier inox CHF 649.95

Element d'éclairage  
Pour compléter l'unité de commande  
avec l'éclairage

Prix sans TAR CHF 0.60  
CHF 0.56

### Hotte de plafond Vario Série 400

AC 472

- Unité d'éclairage du groupe d'aérateurs Vario
- Intégration individuelle de l'unité avec éclairage dans la configuration du groupe d'aérateurs Vario

#### Equipement

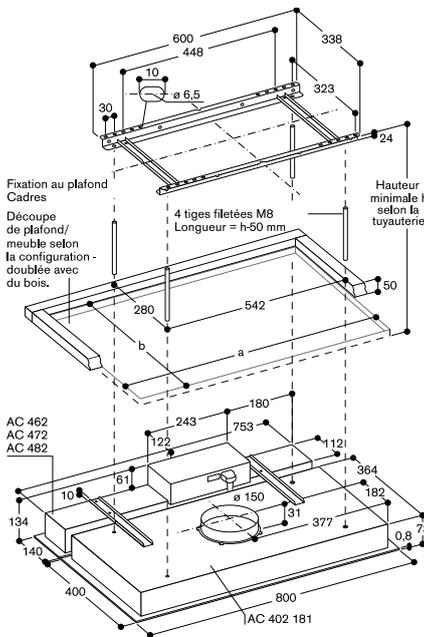
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Éclairage halogène Soft-Light 2x20W avec variateur d'intensité intégré.

#### Instructions de montage

Veillez vous référer à la pages 158 - 159. pour les configurations d'aspiration recommandées, du moteur indépendant, et les dimensions qui en résultent.  
Fixation à l'unité filtre.

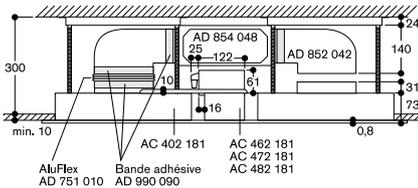
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.05 kW.  
Câble de raccordement 1.75 m avec prise.  
Câble réseau 2 m.

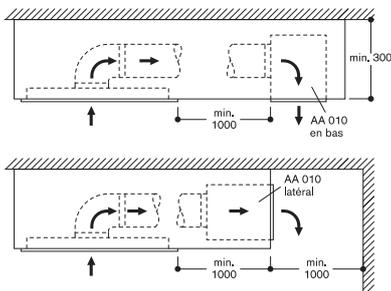


En cas de configuration multiples :  
déviation de la zone de découpe : max. + 3 mm.  
Cale nécessaire au milieu pour éviter une déviation vers le haut lors de la fixation des modules.  
Les tiges filetées, écrous et vis de fixation au plafond requis sont fournis en standard.

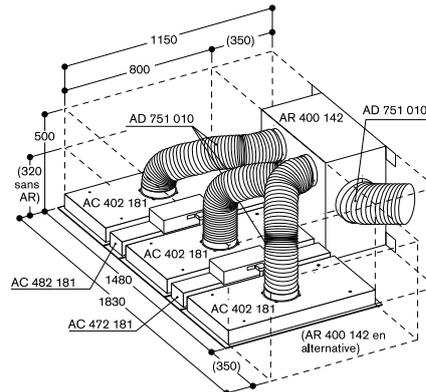
#### Hauteur d'installation minimale avec conduit plat LN 150



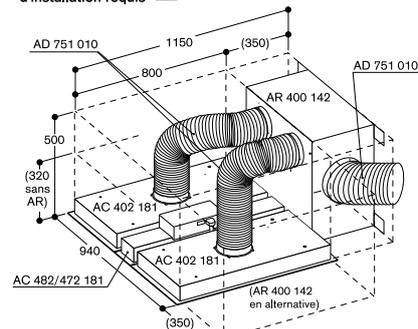
#### AC 402 avec module AA 010 810



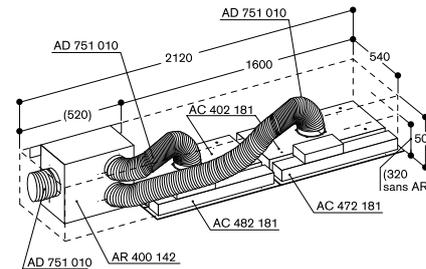
#### Espace d'installation requis F3-CL-L1



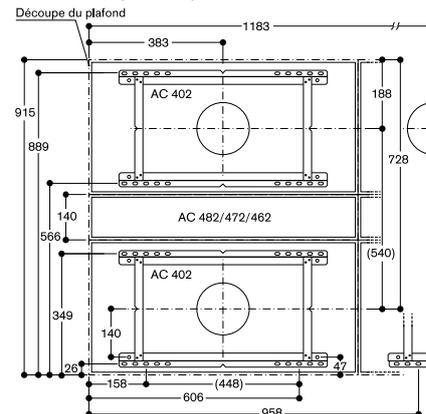
#### Espace d'installation requis F2-CL



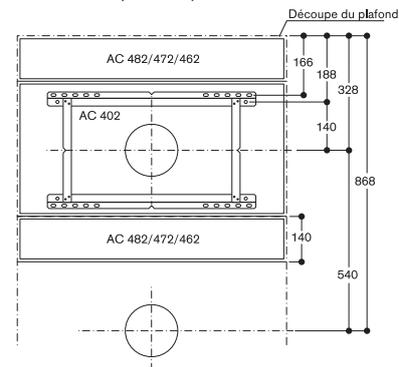
#### Espace d'installation requis FL2-CL-L1



#### AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



#### AC 402 Fixation au plafond et position du manchon LN 150



## Configurations recommandées pour les aérateurs de plafond.

Installation comme aérateur de table de cuisson mural/en îlot (M/I) jusqu'à 120 cm max. de distance par rapport à la table de cuisson.  
Pour des distances plus grandes, installation comme aérateur de pièce (P) avec 10 à 12 cycles de régénération d'air.

La puissance d'air indiquée pour les modules de ventilation diminue en fonction des conduites entre le module à filtre et le module de ventilation AR 400/401/403, ainsi qu'en raison des conduites de guidage de l'air. En cas de conduites d'air supplémentaires, il convient de toujours choisir la puissance maximale

**En gras**: configuration recommandée

En caractères normaux : configuration possible

Autres: impossible en raison des conduites ou de la puissance

Attention à la position de l'AR et au parcours des conduites.

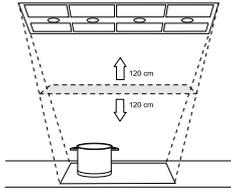
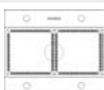
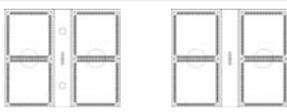
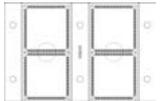
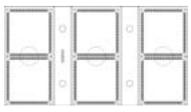
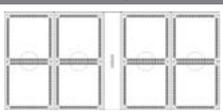
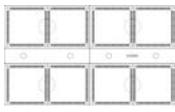
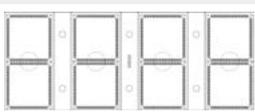
Modules d'aération pour plafond:

F = module à filtre (FL = installation longitudinale)

CL = module de commande avec éclairage

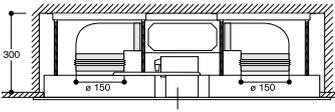
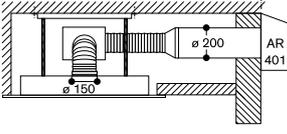
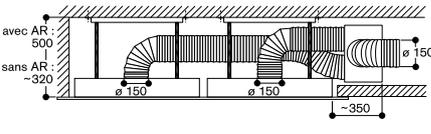
CO = module de commande sans éclairage

L = module avec éclairage

		Hauteur d'installation minimale, cadre de montage inclus, en mm		160	
		Montage au plafond/ dans le meuble		Hauteur d'installation minimale avec flexibles alu pénétrant directement dans le plafond. Module de ventilation placé séparément.	
		Collecteur d'air, si nécessaire		(AD 754 048) 2 x DN 150 rond -> 1 x DN 200 rond	
 <p>Largeur maximale de la table de cuisson Aération de la table de cuisson, distance max. 120 cm : W = aérateur mural I = aérateur en îlot R = aérateur de pièce, distance &gt; 120 cm</p>		Découpe au plafond a x b (dimensions du cadre) mm		Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation derrière	
				Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)	
<b>Débit d'évacuation libre possible 950 – 1400 m³/h</b>		<b>Collecteur d'air superflu</b>			
FL1-CL FL1-CO		W: <b>80 cm</b> I: <b>60 cm, pas de</b> VR, VP, VF R: –	765 x 515 (800 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)
FL1-CLL1		W: <b>80 cm</b> I: <b>60 cm, pas de</b> VR, VP, VF R: –	765 x 660 Tenir compte du montage! (800 x 680)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)
<b>Débit d'évacuation libre possible 950 – 2800 m³/h</b>					
FL2-CLL1		W: <b>120 cm, VR, VP, VF central</b> I: <b>90 cm, pas de</b> VR, VP, VF R: –	1565 x 515 (1600 x 540)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CL F2-CO		W: – I: <b>80 cm</b> R: <b>60 cm, 10 x régénération</b> d'air, pas de VR, VP, VF	915 x 765 Tenir compte du montage (940 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F2-CLL2		W: – I: <b>80 cm</b> R: <b>60 cm, 10 x régénération</b> d'air, pas de VR, VP, VF	1200 x 765 (1220 x 800)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)
<b>Débit d'évacuation libre possible 1400 m³/h</b>		<b>2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air</b>			
F3-CLL1		W: – I: <b>120 cm, VR, VP, VF central</b> R: <b>120 cm, 10 x régénération</b> d'air, 12 x avec VR, VP, VF	1455 x 765 (1480 x 800)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
<b>Débit d'évacuation libre possible 1400 – 2800 m³/h</b>					
F4-CO		W: – I: <b>120 cm, VR, VP, VF central</b> R: <b>120 cm, 10 x régénération</b> d'air, 12 x avec VR, VP, VF	1715 x 765 (1740 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
FL4-CLL1		W: – I: <b>120 cm, VR, VP, VF central</b> R: <b>120 cm, 10 x régénération</b> d'air, 12 x avec VR, VP, VF	765 x 915 Découpes avec une distance de 35 mm Dimensions totales 1565 x 915 avec montant (1600 x 940)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)
F4-CLL2		W: – I: <b>160 cm, VR, VP, VF central</b> R: <b>10 x régénération</b> d'air, 12 x avec VR, VP, VF	1995 x 765 (2020 x 800)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)

<sup>1</sup> sans collecteur d'air.

Raccord de tuyau directement avec 3 x DN 150 à AR 400 142

300		avec/sans AR 400: 350		sans AR 400: 320 y compris AR 400 posé: 500	
 <p>Module de ventilation placé séparément. Hauteur d'installation, canal plat compris 2 AR 400: placés face à face (AD 854 048) 2 x DN 150 plat &gt; 1 x DN 150 plat</p>		 <p>AR 400 couché ou AR 401 placé séparément. Flexible alu DN 150/200 2 AR 400: placés face à face (AD 754 048) 2 x DN 150 rond &gt; 1 x DN 200 rond</p>		 <p>Guidage le plus simple avec flexible alu DN 150 AR 400 posé placé séparément.</p>	
Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)	Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)	Installation du module de ventilation à l'intérieur (débit d'évacuation libre) Conduite d'évacuation	Module de ventilation mur extérieur/toit (débit d'évacuation libre)
Collecteur d'air superflu		Collecteur d'air superflu			
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h) 2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air		2 AR: répartir le module à filtre central avec le collecteur d'air			
1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) <sup>1</sup> 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	
2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2x AR 401 142 (1820 m³/h)	2x AR 400 142 (1660 m³/h)	



<b>AL 400 121</b>	<b>CHF 8'000.-</b>
inox	CHF 7'428.04
120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
<b>AL 400 191</b>	<b>CHF 6'970.-</b>
inox	CHF 6'471.68
90 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Accessoires d'installation requis

<b>AD 754 045</b>	<b>CHF 140.-</b>
Raccord du tuyau flexible alu pour 2 gaines de ø 150 mm rond	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	
<b>AD 854 043</b>	<b>CHF 78.-</b>
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 72.42
Peut être installé sur AL 400, dessous.	
<b>AD 854 045</b>	<b>CHF 140.-</b>
Raccord pour canal plat 2x ø 150 mm	CHF 129.99
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.	

#### Accessoires d'installation

<b>AA 010 410</b>	<b>CHF 397.-</b>
Grille d'évacuation d'air.	CHF 368.62
Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable	
<b>AA 409 401</b>	<b>CHF 169.-</b>
Equerre pour aspiration de table AL 400 / 90 cm	CHF 156.92
A combiner avec le tableau de ventilation AL 400.	
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	
<b>AA 409 431</b>	<b>CHF 213.-</b>
Equerre pour aspiration de table AL 400 / 120cm	CHF 197.77
A combiner avec le tableau de ventilation AL 400.	
Recommandé pour soutenir le plan de travail et remplacer le cadre du meuble.	
<b>AD 704 048</b>	<b>CHF 118.-</b>
Collecteur d'air ø 150 mm cylindrique	CHF 109.56
Raccord à l'alimentation d'air: 2x 150 mm cylindrique.	
Pour raccordement de 1x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.	
<b>AD 704 049</b>	<b>CHF 118.-</b>
Collecteur d'air pour DN 150	CHF 109.56
Raccord alimentation d'air: 2 x DN 150 conduit rectangulaire.	
Pour connecter AL 400 à AR 403 / AR 413 / du bas.	

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF 271.-</b>
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF 251.62

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Hotte télescopique de plan de travail Série 400 AL 400

- Hotte télescopique de plan de travail peut être associée à toutes les tables ou varios de cuisson Gaggenau, à l'arrêt elle se dissimule entièrement dans le plan de travail.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre, avec variateur d'intensité pour un éclairage optimal du plan de cuisson.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min. min.  
Fonction temporisation, 6 min.  
Filtre à graisse avec indication de saturation.  
Filtres à graisse à cassettes, lavables au lave-vaisselle.  
Eclairage LED bandeau lumineux blanc neutre (3600 K), avec variateur d'intensité en continu.  
Puissance des ampoules 4x6 W  
Intensité lumineuse: 191 lx  
Couvercles de remplacement pour la fermeture des entrées d'air.  
Eléments de raccordement en option.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR400142.  
Consommation énergétique 45.1 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage E.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
Niveau sonore min. 44 DB / max. 59 DB position normale.

#### Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 238.  
AL400120 Installation avec 4 varios série 200, 3 varios série 400 ou plan de cuisson jusqu'à 120cm de largeur.  
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage. Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation avec des appareils Vario uniquement possible sans couvercles.

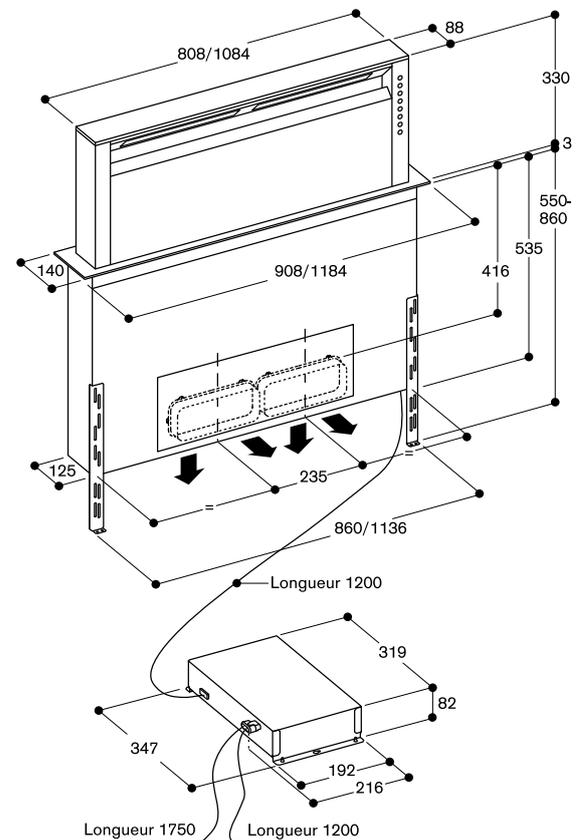
Puissance maximale des tables de cuisson vitrocéramique et induction 18 kW.  
Possibilité d'installation en combinaison avec une table induction CI290 dans un plan de travail de profondeur 60 cm.  
L'installation est possible dans des plans de travail en pierre, synthétiques ou en bois massif. Faire attention à la résistance thermique et à l'étanchéité notamment au niveau des découpes. Concernant les autres matériaux veuillez consulter le fabricant du plan de travail.  
L'intervalle de plan de travail restant (min. 50 mm) entre les découpes doit être renforcé. Il est conseillé d'utiliser la barre de renfort AA 409 401/431.  
Les fours, respectant la température du meuble admissible pour les appareils ménagers, peuvent être combinés avec la ventilation, pour autant que la situation de montage le permette.

Pour minimiser les fumées lors des cuissons grillées et poêlées, se référer aux manuels d'utilisation des VR/VP.  
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Pour plus d'informations sur la planification, voir pages 162 – 165.

#### Valeurs de raccordement

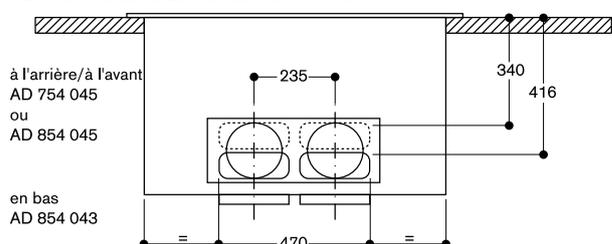
Puissance totale: 0.065 kW.  
Câble de raccordement 1.7 m, avec prise.  
Câble de connexion 1.2 m.



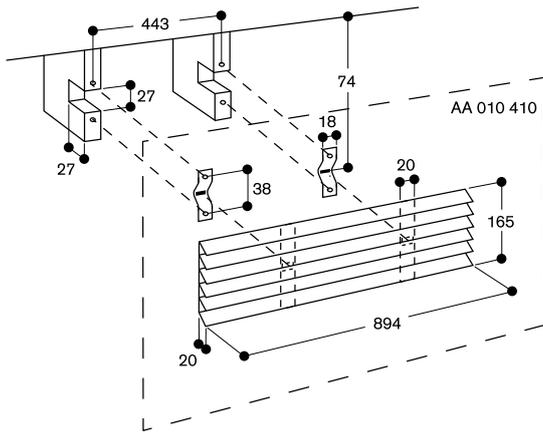
2 x LN 150 raccordement conduit avant/arrière  
Conduit plat avec AD 854 045  
Conduit circulaire avec AD 754 045

2 x LN 150 raccordement conduit en dessous  
Conduit plat avec AD 854 043

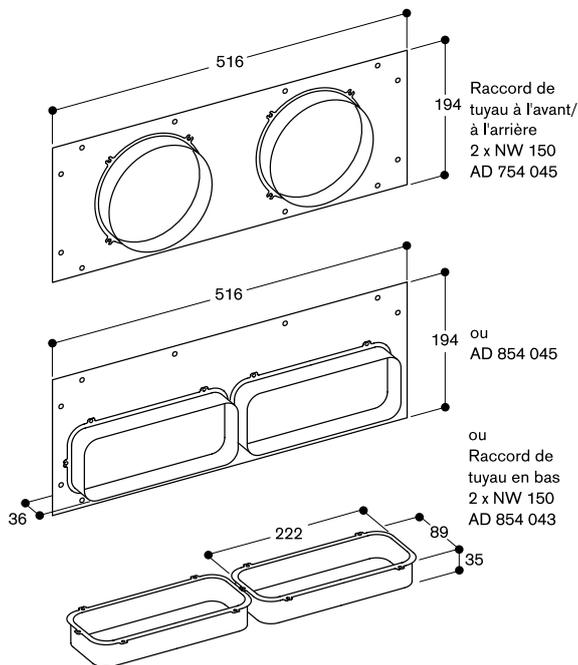
#### AL 400 Positions des raccords NW 150



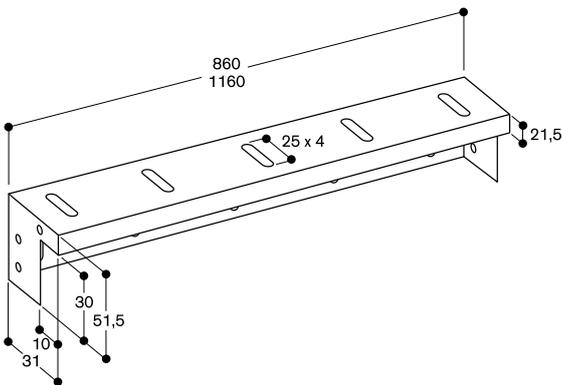
AA 010 410 Grille d'évacuation



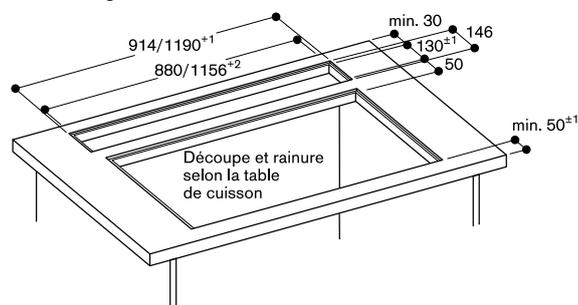
AD 754/854 045 et AD 854 043



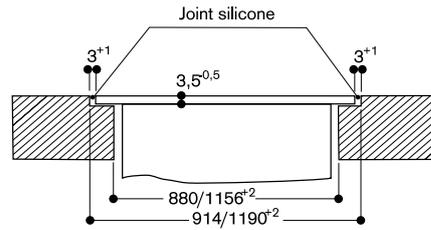
AA 409 401/431 Traverse du meuble



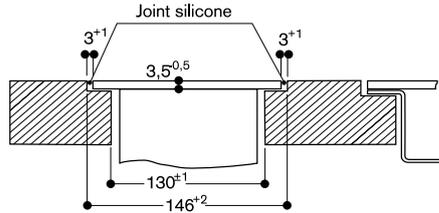
AL 400 montage affleurant



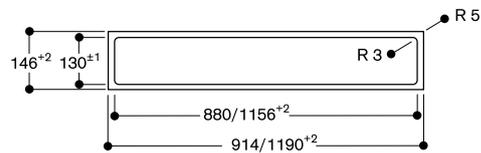
Vue de face



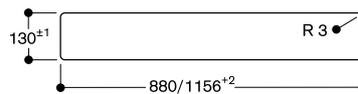
Vue de profil



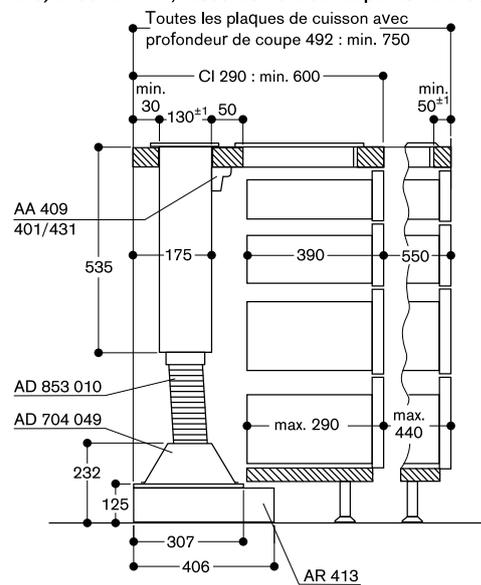
AL 400 découpe affleurante



AL 400 Découpe pour montage sur le plan de travail



Section transversale du meuble haut pour AL 400 (sans paroi arrière) avec AR 413 ; raccordement sur la partie inférieure



# Configurations recommandées des hottes de plan de travail et des modules de ventilation de la série 400

## Bon à savoir – pour une planification et une installation correctes

- Pour la hotte de plan de travail AL 400, un raccordement des conduits est en général possible à l'avant, à l'arrière ou vers le bas. Pour cela, les raccords correspondants sont à disposition.
- En cas de pose derrière un appareil à gaz, des conduits en plastique peuvent être utilisés. La puissance maximale autorisée des tables de cuisson s'élève à 18 kW.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (par ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante afin d'éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux U.V.).
- Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

### Exemple de planification 1

#### 1 x AL 400 avec AR 403 122 / AR 413 122

Raccordement vers l'avant avec tuyau plat ou conduit flexible alu, DN 150; Montage en armoire

### Combinaison

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 403 122 / AR 413 122

### Bon à savoir

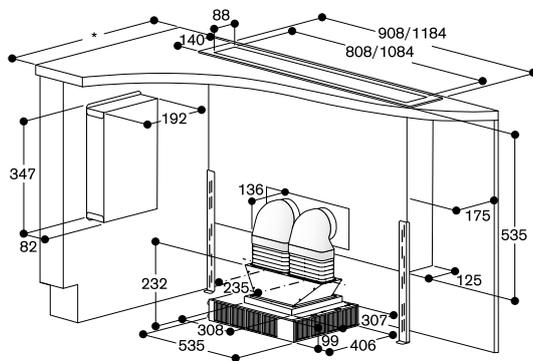
- Le collecteur d'air se visse directement aux modules de ventilation. Le raccord de réduction fourni n'est pas nécessaire dans ce cas.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).

### Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 045 (raccord pour conduit plat, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 704 049 (Collecteur d'air AL 400 / AR 403/413)
- 1 x AD 853 010 (Conduit flexible plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

### Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4104 (Recyclage), SET1AL4204 (Évacuation extérieure)  
Largeur 120 cm: SET2AL4204 (Évacuation extérieure)



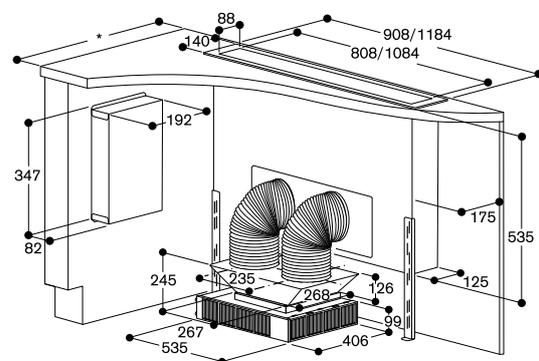
\* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492 : min. 750

### Liste des accessoires 2

- 1 x AD 754 045 (raccord pour conduit rond, 2 x DN 150)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air pour AL 400)

### Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4102 (Recyclage), SET1AL4202 (Évacuation extérieure)  
Largeur 120 cm: SET2AL4202 (Évacuation extérieure)



\* Toutes les tables de cuisson avec profondeur de coupe 492 : min. 750

### Exemple de planification 2

#### 1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement vers l'avant avec tuyau plat ou conduit flexible alu, DN 150; Montage en armoire

### Combinaison

1 hotte de plan de travail AL 400 combinée à 1 module de ventilation AR 400 142

### Bon à savoir

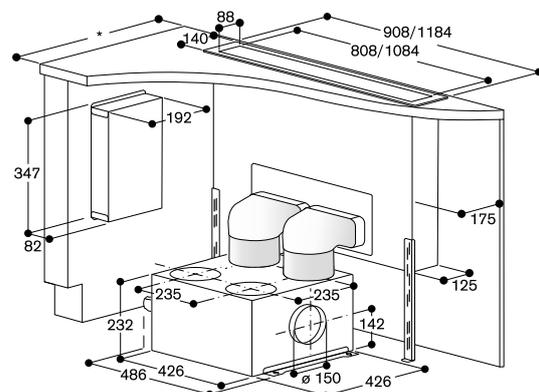
- Le raccordement au module de ventilation peut se faire à l'avant ou à l'arrière.
- Selon le type de conduit choisi, des raccords pour conduits plats ou conduits de section ronde sont disponibles.
- Dans la configuration 1, un conduit de section ronde ou un conduit flexible alu est nécessaire en fonction de la hauteur d'armoire.

### Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 045 (raccord pour conduit plat, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- Le cas échéant, 1 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur d'armoire
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

### Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4401  
Largeur 120 cm: SET2AL4401



\* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

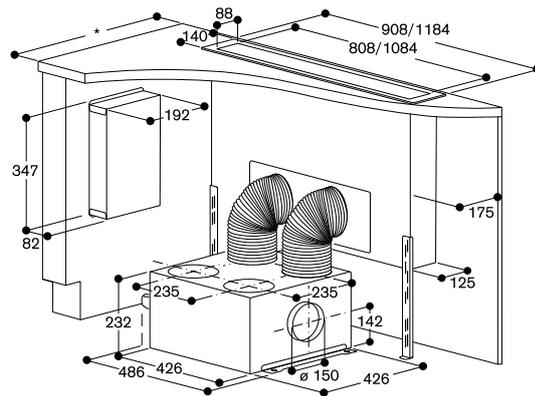
**Liste des accessoires 2**

- 1 x AD 754 045 (raccord pour tuyau rond, 2 x DN 150)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4402

Largeur 120 cm: SET2AL4402



\* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

**Exemple de planification 3**

1 x AL 400 avec AR 403 122 / AR 413 122

Raccordement vers le bas avec tuyau plat DN 150;

**Combinaison**

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 403 122 / AR 413 122

**Bon à savoir**

- Le collecteur d'air se visse directement aux modules de ventilation. Le raccord de réduction fourni n'est pas nécessaire dans ce cas.

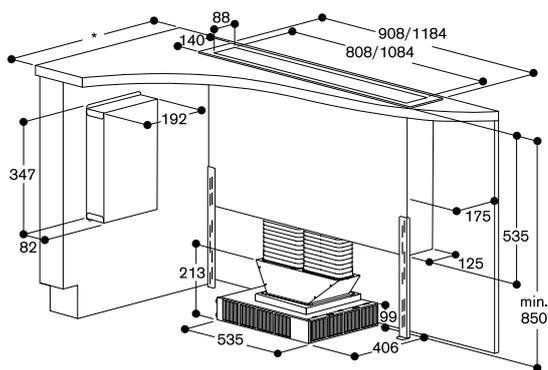
**Liste des accessoires 1**

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 1 x AD 704 049 (Collecteur d'air AL 400 / AR 403/413)
- 1 x AD 853 010 (Conduit flexible plat)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4103 (Recyclage), SET1AL4203 (Évacuation extérieure)

Largeur 120 cm: SET2AL4103 (Recyclage), SET2AL4203 (Évacuation extérieure)



\* Toutes les tables de cuisson ont une profondeur de coupe de 492 : min. 750

**Exemple de planification 4**

1 x AL 400 avec AR 400 142

Raccordement vers le bas avec tuyau plat et rond, DN 150; Montage dans la cave

**Combinaison**

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation AR 400 142

**Bon à savoir**

- Le module de ventilation AR 400 142 peut aussi être placé dans un espace annexe, p. ex. dans une cave, en tant qu'alternative à un montage en armoire.
- Pour cette configuration, des tiges filetées ou des éléments de suspension appropriés doivent être utilisés par le client; ceux-ci se placent sur les étriers de fixation joints en usine au module de ventilation.

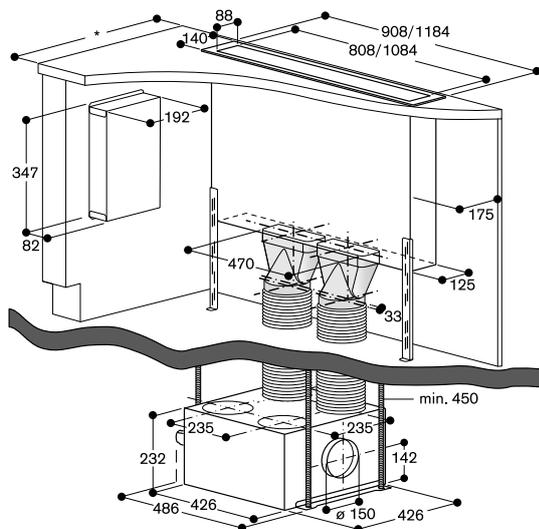
**Liste des accessoires 1**

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 2 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- 4 x tiges filetées ou éléments de suspension

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4403

Largeur 120 cm: SET2AL4403



\* Toutes les tables de cuisson avec une profondeur de coupe de 492 : min. 750

# Configurations recommandées des hottes de plan de travail et des modules de ventilation de la série 400

## Exemple de planification 5

### 1 x AL 400 avec AR 401 142

Raccordement vers le bas avec tuyau plat et rond, DN 150; Pose sur le mur extérieur

## Combinaison

1 x hotte de plan de cuisson AL 400 combinée à un module de ventilation AR 401 142

## Bon à savoir

- Pour un guidage compact de l'air évacué, le module de ventilation AR 401 142 destiné à être installé sur le mur extérieur est idéal.
- Le conduit peut p. ex. être amené vers l'extérieur via la cave. Pour cela, il suffit de respecter la distance minimale de la sortie d'air vers le bas pour l'AR 401 142 (100 cm).
- Pour le passage dans la cave, les prescriptions locales en matière de construction doivent être respectées (notamment sur le thème de la protection incendie).
- Le raccordement peut naturellement se faire au niveau du socle des armoires de cuisine.

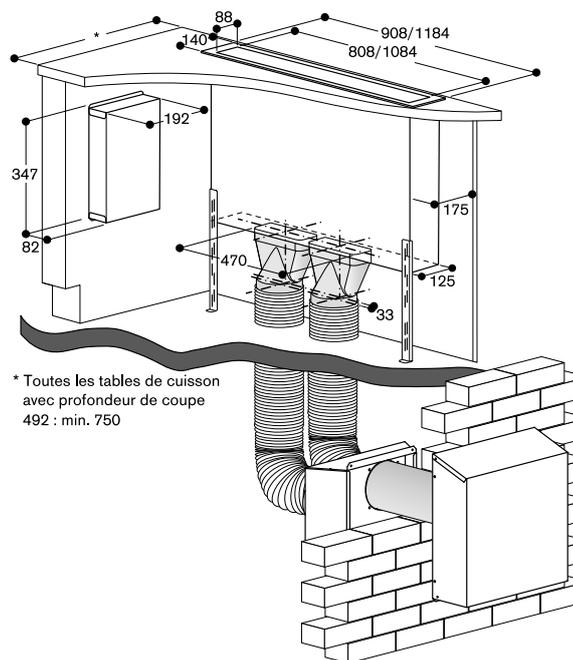
## Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 043 (raccord pour conduit plat vers le bas, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 2 x AD 751 010 (conduit flexible alu rond, DN 150); selon la tuyauterie d'évacuation de l'air, utilisation d'autres tuyaux le cas échéant (flexible alu ou tuyau rond Naber, DN 150)
- 1 x AD 704 048 (collecteur d'air pour AL 400)
- 1 x AD 702 052 (passage mural télescopique, DN 200);

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 90 cm: SET1AL4801

Largeur 120 cm: SET2AL4801



**Exemple de planification 6****1 x AL 400 121 avec 2 x AR 413 122**

Raccordement vers le bas avec tuyau plat DN 150;

**Combinaison**

1 x hotte de plan de travail AL 400 combinée à un module de ventilation  
 2 x AR 413 122

**Bon à savoir**

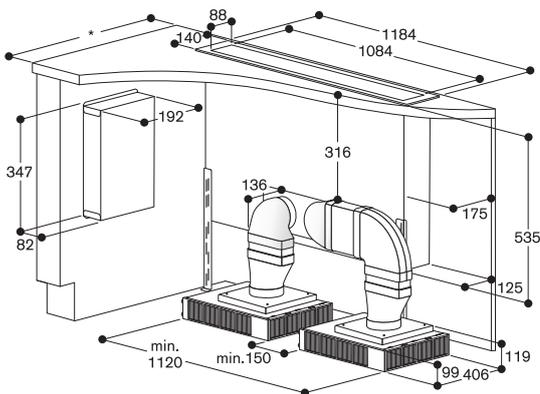
- Pour la planification de l'AL 400 121 en mode de circulation d'air et en combinaison avec cuisson intensive. (par ex. Vario Teppan Yaki), nous recommandons l'utilisation de 2 moteurs AR 413 122.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).

**Liste des accessoires 1**

- 1 x AD 754 045 (raccord pour tuyau rond, 2 x DN 150)
- 2 x AD 852 042 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat coudé à 90° horizontal)
- 2 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde 90°)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires)

Largeur 120 cm: SET2AL4105



\* Toutes les tables de cuisson  
 avec profondeur de coupe  
 492 : min. 750



<b>VL 414 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'580.-</b>
inox	CHF	1'467.04
largeur 11 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Sans moteur et bouton de commande		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation requis

<b>AA 490 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'090.-</b>
Bouton de commande	CHF	1'012.07

aération Vario série 400.

Acier inox

Pour la commande d'un module de ventilation AR 400/401/413/403.

Combinaison de 4 éléments d'aération VL 414 maximum sur un module de ventilation.

Boutons de commande en inox massif  
Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.

<b>AD 724 042</b>	<b>CHF</b>	<b>143.-</b>
Adapter pour	CHF	132.78

supports de raccord pour tuyau rond ø 150 mm

Nécessaire pour un raccordement latéral à l'appareil VL 414 avec AD 724 041.

<b>AD 724 041</b>	<b>CHF</b>	<b>36.-</b>
Adaptateur de	CHF	33.43

raccordement pour tuyau rond pour VL 414 latéral.

Acier galvanisé.

Nécessaire pour le raccordement latéral au VL.

<b>AD 854 046</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Système de canal	CHF	66.85

plat avec lamelles de guidage de l'air, supports de raccord pour VL 414,

#### Accessoires d'installation

<b>VA 420 000</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

<b>VA 420 001</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement à fleur de plan avec couvercle / baguette de compensation.

<b>VA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

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

<b>VA 420 011</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Baguette de jonction	CHF	114.21

pour une combinaison avec d'autres appareils Vario de la série 400, dans le cas d'un encastrement en relief avec couvercle / baguette de compensation.

#### Aérateur de plan de cuisson Vario série 400 VL 414

- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Répartition flexible de la puissance, aspiration ciblée de la vapeur de cuisson uniquement au niveau des éléments d'aération ouverts.
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Cadre inox ultra résistant de 3 mm soumis à un traitement de précision.
- Au choix: encastrement en relief (cadre posé sur plan de travail) ou encastrement discret à fleur de plan.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

#### Equipement

Ouverture manuelle de l'élément d'aération

Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle.

Éléments de raccordement en option.

#### Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.

Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)

Consommation énergétique 42.7 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.

Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

#### Instructions de montage

Pour les caissons moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer aux pages 239. Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine. Il est recommandé d'installer un moteur par VL.

Largeur maximale du plan 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 du montage avec couvercle VA 440 ou baguette de compensation VA450, il convient de prendre en compte l'encombrement supplémentaire dans sa profondeur.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils avec au moins un couvercle, la baguette de compensation VA450 est nécessaire, afin de compenser la profondeur des appareils sans couvercle.

Dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils de la série 400, il convient d'utiliser une baguette de jonction VA 420 entre les appareils.

<b>VA 450 110</b>	<b>CHF</b>	<b>157.-</b>
Baguette de	CHF	145.78

compensation inox 11 cm

Accessoire nécessaire dans le cas d'une combinaison de plusieurs appareils Vario de la série 400, avec au moins un couvercle pour compenser la profondeur des appareils.

#### Accessoires en option

<b>AA 414 010</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
Rail de guidage de	CHF	60.35

l'air pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

Selon le type d'encastrement, prévoir la baguette de jonction appropriée. Le système d'assemblage requiert dans la découpe une hauteur d'arête latérale de 10 mm minimum pour un encastrement en relief, et de 13 mm minimum pour un encastrement à fleur de plan. Veiller à une surface de coupe régulière de 90°.

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

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

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

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

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

En cas d'utilisation près d'un appareil à gaz, le déflecteur d'air AA414 010 est recommandé pour assurer la performance maximale de la table de cuisson.

En cas d'installation près d'appareils à gaz, les gaines plates ne doivent pas être utilisées.

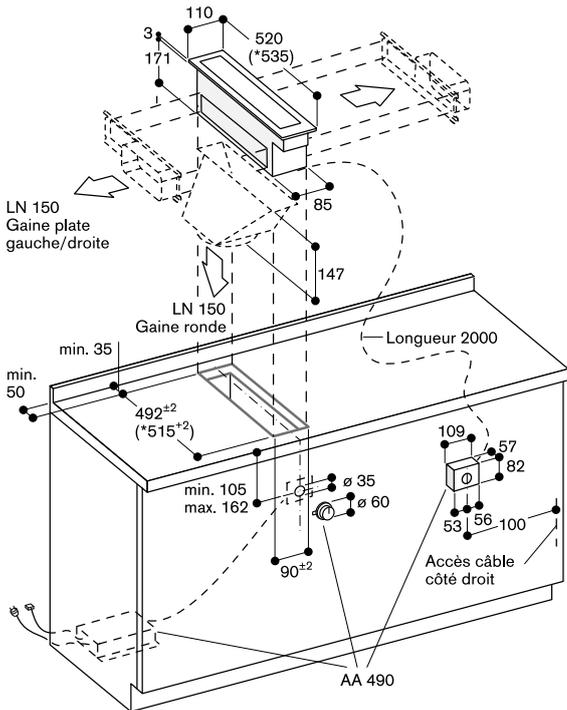
Dans le cas d'une installation adjacente à un appareil VP414, le canal plat ne doit pas être placé en dessous du VP 414.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 96 – 101.

Consulter les autres remarques de planification aux pages 170 – 171.

#### Valeurs de raccordement

Câble de raccordement 2.0 m entre l'élément de ventilation VL 414 et le bouton de commande AA 490.

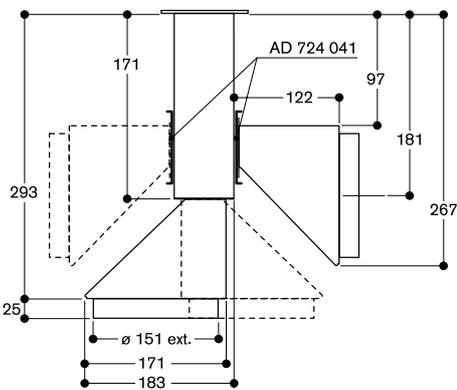


\* avec barrette d'ajustement

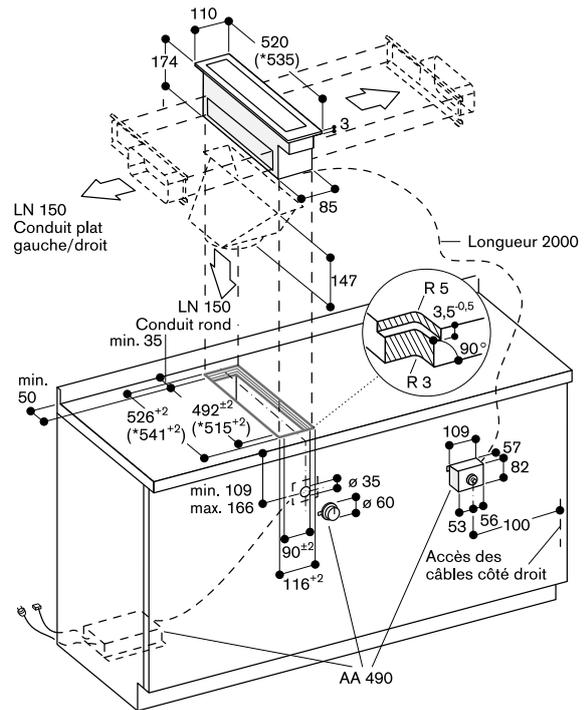
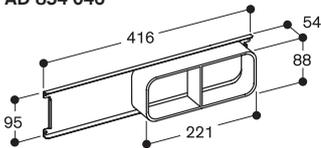
- Raccord de tuyau gaine plate à gauche/à droite LN 150 avec AD 854 046
- Raccord de tuyau gaine ronde en bas LN 150 avec AD 724 042
- Raccord de tuyau gaine ronde à gauche/à droite LN 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

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**

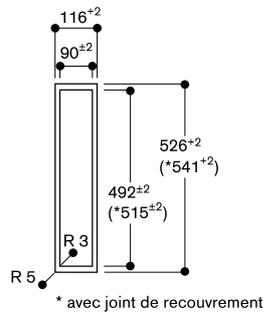


\* avec joint de recouvrement

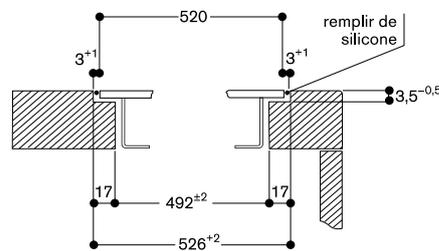
- Raccord de tuyau Conduit plat gauche/droite NW 150 avec AD 854 046
- Raccord de tuyau Conduit rond inférieur NW 150 avec AD 724 042
- Raccord de tuyau Conduit rond gauche/droite NW 150 avec AD 724 042 + AD 724 041

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**

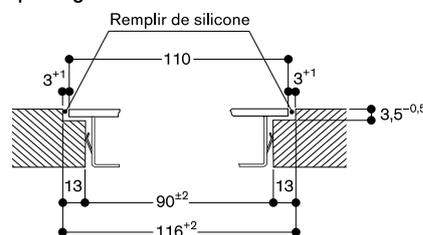


**Coupe transversale**



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.

**Coupe longitudinale**





<b>AA 490 111</b>	<b>CHF</b>	<b>1'090.-</b>
Acier inox	CHF	1'012.07

Prix sans TAR	CHF	0.60
	CHF	0.56

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF</b>	<b>271.-</b>
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF	251.62

Bouton de commande aération Vario série 400.

**AA 490**

- Bouton de commande en inox massif
- Peut être parfaitement combinée avec d'autres appareils de la série 400.
- Sans moteur, combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggeneau

#### Commande

Bouton de commande avec anneau lumineux et marquage des puissances.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction temporisation, 6 min.

#### Instructions de montage

Le boîtier électronique installé séparément doit être accessible.

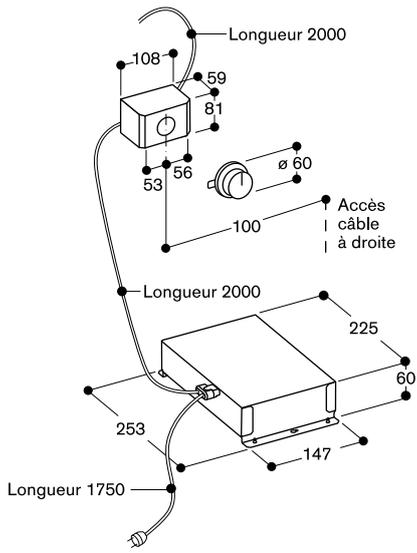
Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.01 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.



# Configurations recommandées pour les aérateurs de plan de cuisson et les modules de ventilation

## Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Pour la cote de profondeur, veuillez tenir compte, au niveau du meuble, de la profondeur de l'appareil et des débords des plans de travail.
- Pour les aérateurs de plan de cuisson Vario, un raccordement des conduits est en général possible sur la droite, la gauche et le bas.
- En raison de la chaleur dégagée, aucun conduit en matière plastique ne doit être utilisé dans le cas d'un encastrement à côté d'un appareil à gaz (p. ex. système de conduits plats). Pour les conduits de l'aérateur de plan de cuisson Vario, nous recommandons ici un conduit flexible en aluminium dirigé vers le bas (accessoire AD 724 042).
- Veuillez noter qu'en raison de la profondeur des appareils, il n'est pas possible d'installer des conduits plats à droite ou à gauche sur les appareils suivants: Teppan Yaki Vario, grill électrique Vario, friteuse Vario, cuit vapeur Vario. Ici, nous recommandons soit un raccord sur l'autre côté soit un raccord dirigé vers le bas.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (p. ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux UV).
- Fixez l'unité de commande au panneau latéral de l'armoire, et non à la base de l'armoire ou au sol de la cuisine.

## Exemple de planification 1

### 1 x VL 414 avec AR 400 142 (air évacué)

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

## Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson VL 414 combiné à un module de ventilation AR 400 142

## Bon à savoir

Le raccordement au module de ventilation AR 400 est possible sur les 4 raccords. La sortie d'air est possible à gauche ou à droite.

## Liste des accessoires 1

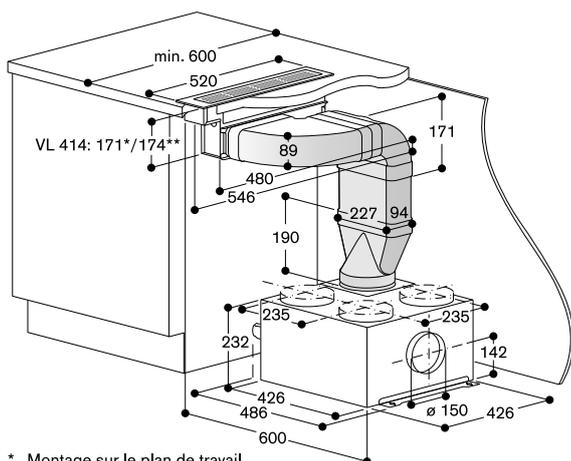
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4401.

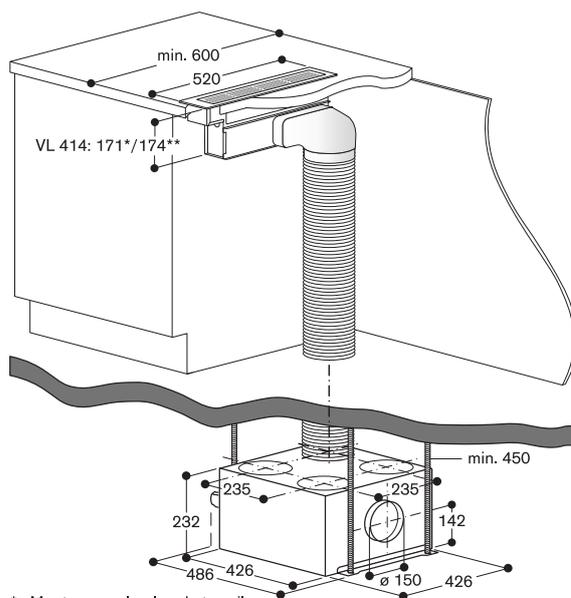
## Liste des accessoires

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 042 (conduit plat, coudé à 90°)
- 1 x AD 751 010 (conduit flexible alu 150 mm)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4403.



\* Montage sur le plan de travail  
\*\* Encastrement affleurant



\* Montage sur le plan de travail  
\*\* Encastrement affleurant

**Exemple de planification 2****1 x VL 414 avec AR 413 122 (air recirculation)**

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

**Combinaison**

1 aérateur de plan de cuisson VL 414 combiné à un module de ventilation AR 413 122

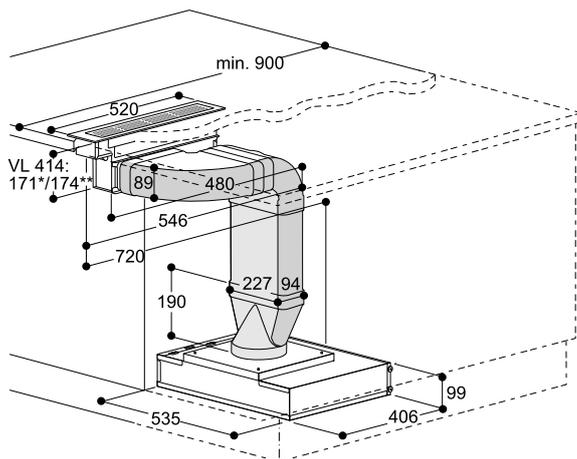
**Bon à savoir**

- Le module de ventilation peut être tourné dans tous les sens en fonction de la direction d'évacuation souhaitée ou de la possibilité de retirer le filtre.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).

**Liste des accessoires 1**

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4101.

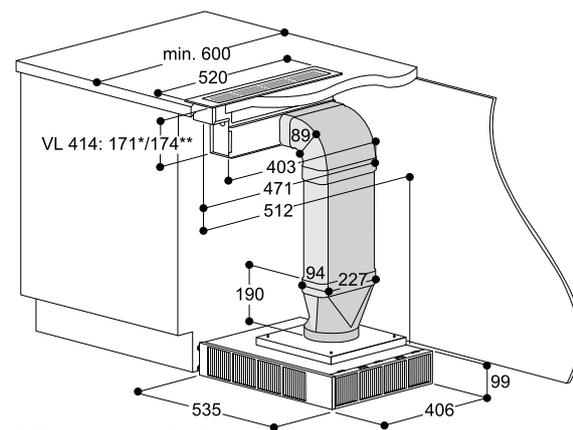


- \* Montage sur le plan de travail
- \*\* Encastrement affleurant

**Liste des accessoires 2**

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4102.



- \* Montage sur le plan de travail
- \*\* Encastrement affleurant

# Configurations recommandées pour les aérateurs de plan de cuisson et les modules de ventilation

## Exemple de planification 3

### 1 x VL 414 avec AR 403 122 (air évacué)

2 x conduits plats coudés à 90° ou 1 x conduit plat coudé à 90°

#### Combinaison

1 aérateur de plan de cuisson associé à un module de ventilation AR 403 ,  
mode évacuation de l'air

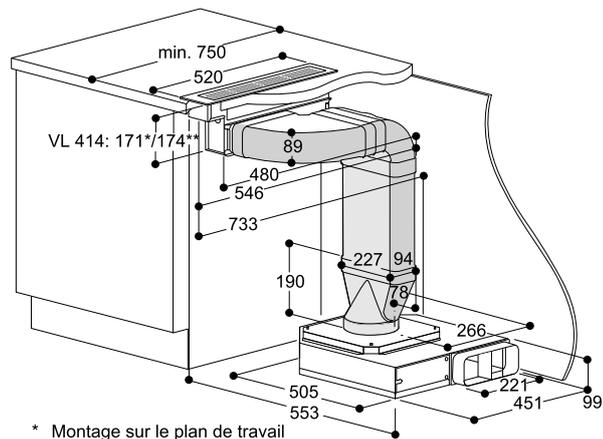
#### Bon à savoir

Nous recommandons le raccord de seulement 1 VL 414 sur l'AR 403  
La pièce de raccordement NW 150 est fournie avec le module de ventilation.

#### Liste des accessoires 1

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

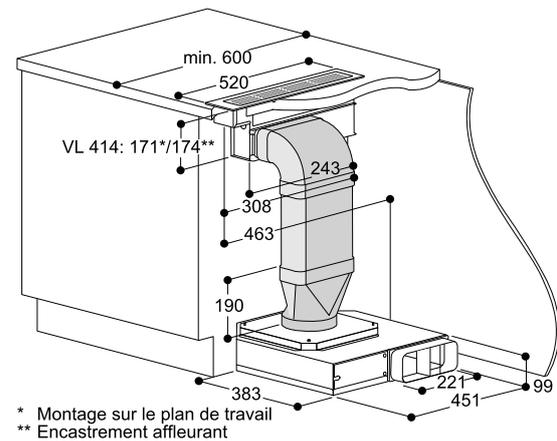
Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4201.



#### Liste des accessoires 2

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires) : SET1VL4202.



**Exemple de planification 4****1 x VL avec AR 410 110 (air recirculation)**

2 x conduits plats coudés à 90°

**Combinaison**

1 aérateur de plan de cuisson VL 414 combiné à un module de ventilation AR 410 110

**Bon à savoir**

Le changement de filtre à charbon actif est possible des deux côtés.

Veuillez autoriser l'accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.

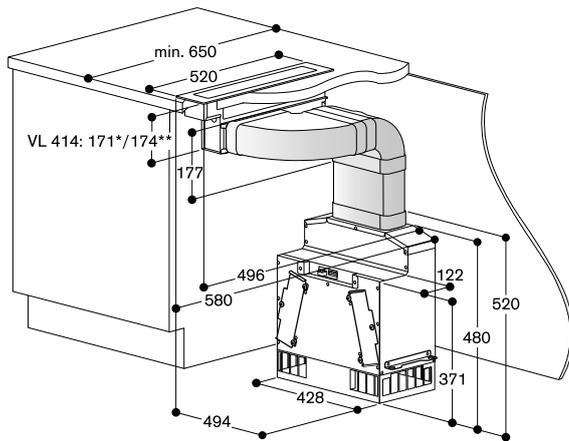
Installation dans l'armoire avec la découpe requise dans le fond de l'armoire et la parenthèses jointes possibles ou derrière l'armoire sur le debout au sol.

Pour le deuxième exemple de planification, en fonction de la profondeur de l'îlot, il y a un deuxième canal plat AD 852 010 est nécessaire.

Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).**Liste des accessoires 1**

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 852 040 (raccord pour conduit plat, NW 150)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires): SET1VL4103

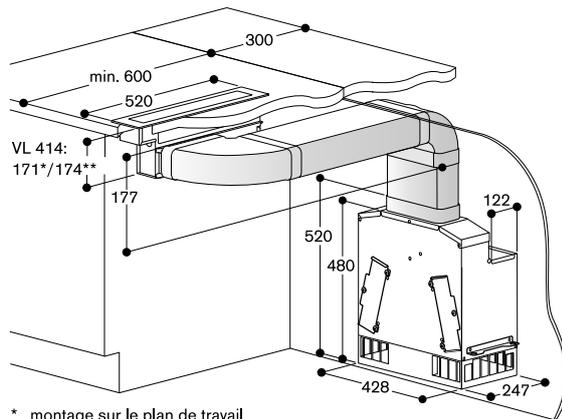


- \* montage sur le plan de travail
- \*\* encastrement affleurant

**Liste des accessoires 2**

- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (canal plat)
- 1 x AD 852 040 (raccord pour conduit plat, NW 150)
- 1 x AA 490 111 (Vario Bouton de commande aération)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (équipements et accessoires): SET1VL4103



- \* montage sur le plan de travail
- \*\* encastrement affleurant



**CVL 410 100** CHF 9'344.-  
 Pour encastrément à fleur de plan. CHF 8'675.95  
 Largeur 87.7 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

#### Composé de:

Wok à induction série 400  
**CI 414 101** CHF 3'440.-  
 CHF 3'194.06  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Aérateurs de plan de cuisson série 400  
**VL 410 111** CHF 1'580.-  
 CHF 1'467.04  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400  
**AA 490 111** CHF 1'090.-  
 CHF 1'012.07  
 TAR CHF 0.60  
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles  
**VA 422 000** CHF 157.-  
 CHF 145.78

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.

#### CVL 410

- Pour encastrément à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Grande zone de cuisson pour casseroles jusqu'à Ø 32 cm
- Idéalement pour le WOK original avec le fond rond, et l'anneau-Wok
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Zones de cuisson

2 zones de cuisson Flex Induction  
 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).  
 1 zone de cuisson induction Ø 21 cm (2200 W, avec Booster 3700 W) extensible automatiquement en Ø 26 cm (2600 W, avec Booster 3700 W) et Ø 32 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

#### La performance du système de ventilation

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

#### Commande

Boutons de commande avec anneaux lumineux, indication des zones de cuisson et marquage des puissances. Réglage électronique en 12 positions de cuisson.  
 Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

#### Equipement

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Zone de cuisson 32 cm.  
 Fonction Wok.  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster  
 Chronomètre.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Fonction temporisation, 6 min.  
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération  
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.  
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

#### Données de consommation VL410

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403 122.  
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)  
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage -.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

#### Sécurité

Témoin lumineux de mise sous tension.  
 Détection automatique des casseroles.  
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
 Interrupteur de sécurité.

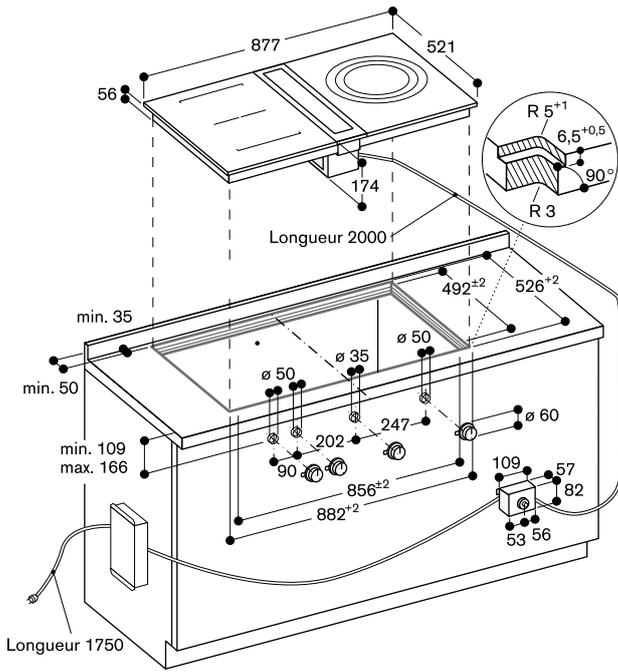
#### Instructions de montage

Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 240.  
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.  
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.  
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).  
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.  
 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.  
 Profondeur d'encastrement 174 mm.  
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.

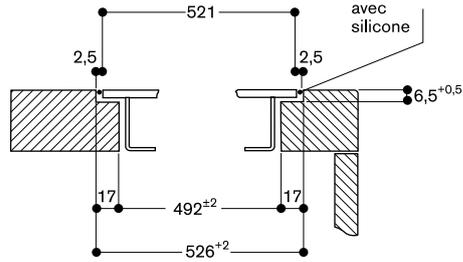
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la page 178 – 179.

#### Valeurs de raccordement

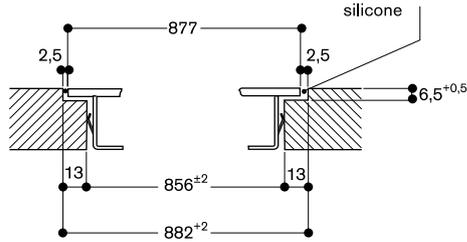
Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
 Puissance de raccordement à l'aérateur de plan de cuisson 10 W.  
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche  
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.  
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



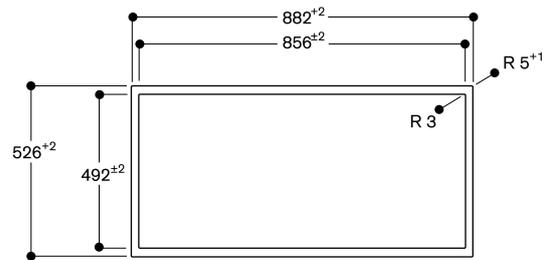
Coupe transversale



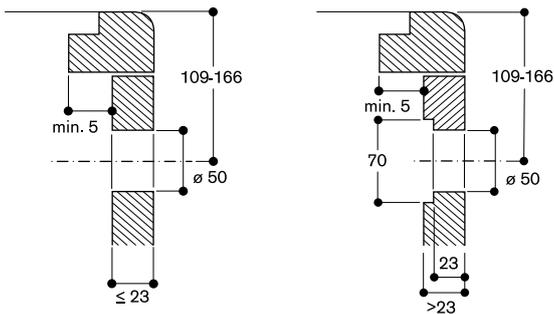
Coupe longitudinale



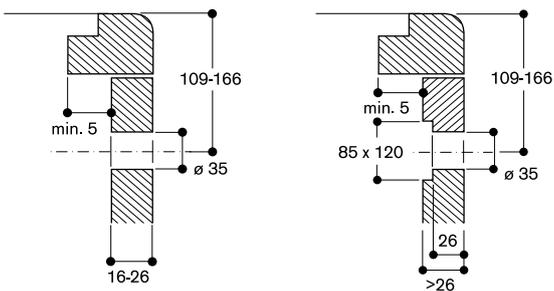
Vue du dessus



Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422



Aérateur de plan de cuisson VL 410





**CVL 420 100** CHF 8'824.-  
 Pour encastrément à fleur de plan CHF 8'193.13  
 Largeur 87.7 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livraison sans moteur et sans gaine de raccordement.

**Composé de:**

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 Prix sans TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Table de cuisson Flexinduction série  
**CI 422 101** CHF 2'920.-  
 CHF 2'711.23  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Aérateur de plan de cuisson série 400  
**VL 410 111** CHF 1'580.-  
 CHF 1'467.04  
 TAR CHF 2.49  
 CHF 2.31

Bouton de commande aération Vario série 400  
**AA 490 111** CHF 1'090.-  
 CHF 1'012.07  
 TAR CHF 0.60  
 CHF 0.56

Baguette de jonction pour une combinaison à l'intérieur des ensembles  
**VA 422 000** CHF 157.-  
 CHF 145.78

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

**Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.**

**CVL 420**

- Pour encastrément à fleur de plan.
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires.
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées.
- Bouton de commande en inox massif
- Contrôle facile des fonctions de la table de cuisson avec affichage bicolore
- Aspiration optimale directement sur le plan de travail.
- Combinable avec les moteurs BLDC Gaggenau.
- Evacuation extérieure ou recyclage

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson Flex Induction 19x24 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x24 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

**La performance du système de ventilation**

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir tableau pages 244 – 245.

**Commande**

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

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.  
 Fonction Frying-Sensor  
 Fonction Booster  
 Chronomètre.  
 Minuterie indépendante.  
 Menu d'options personnalisé.  
 Fonction temporisation, 6 min.  
 Ouverture manuelle de l'élément d'aération  
 Le volet de fermeture est en inox massif, lavable au lave-vaisselle.  
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

**Données de consommation VL410**

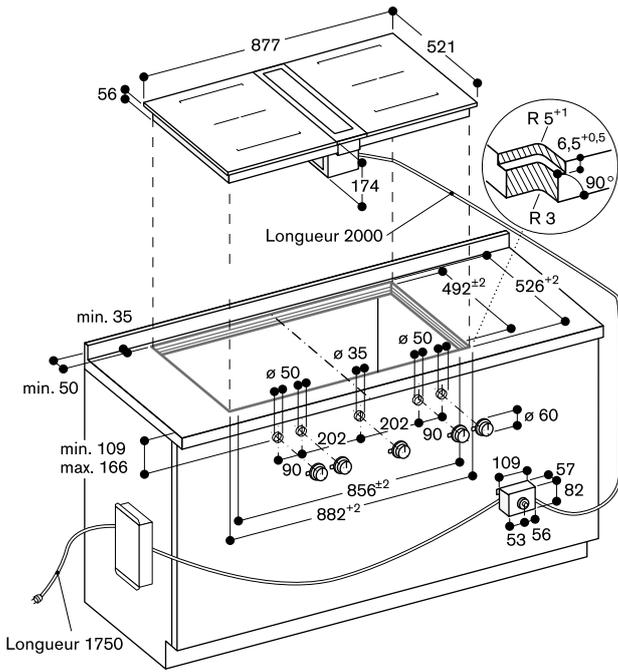
Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR 403 122.  
 Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)  
 Consommation énergétique 42.7 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage -.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
 Niveau sonore min. 56 DB / max. 68 DB position normale.

**Sécurité**

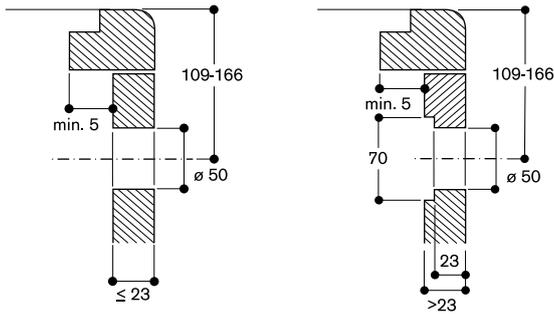
Témoin lumineux de mise sous tension.  
 Détection automatique des casseroles.  
 Affichage individuel de chaleur résiduelle.  
 Interrupteur de sécurité.

**Instructions de montage**

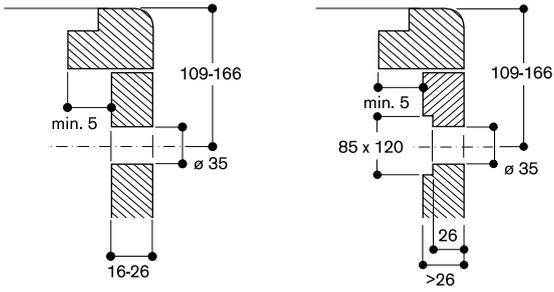
Pour les moteurs séparés correspondants, en mode évacuation ou recyclage, se référer à la page 240.  
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.  
 Les boutons de commande peuvent être positionnés horizontalement par rapport aux zones de cuisson et aérateur de plan de cuisson.  
 Si l'épaisseur de bandeau est supérieure à 23 mm, se référer au schéma "Montage des boutons de commande" (une découpe est nécessaire à l'arrière).  
 Le système de montage nécessite une hauteur de bord de côté de coupe de min. 13 mm. Assurer une aire de section continue de 90 °.  
 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.  
 Profondeur d'encastrement 174 mm.  
 L'appareil est encliquetable par le dessus dans le plan de travail.  
 Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 178 – 179.  
**Valeurs de raccordement**  
 Puissance de raccordement totale: 7.4 kW.  
 Puissance de raccordement l'aérateur de plan de cuisson 10 W.  
 Câble de raccordement 1.5 m sans fiche  
 Câble de raccordement à l'élément de ventilation 1.8 m, avec fiche.  
 Câble de raccordement entre l'élément de ventilation VL 410 et bouton de commande AA 490, 2.0 m.



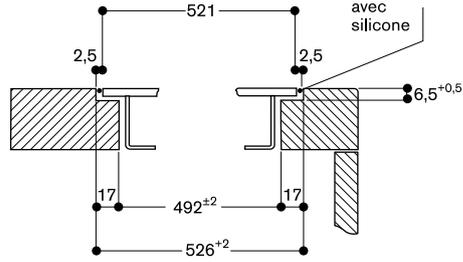
**Plaques de cuisson à induction CI 414 & CI 422**



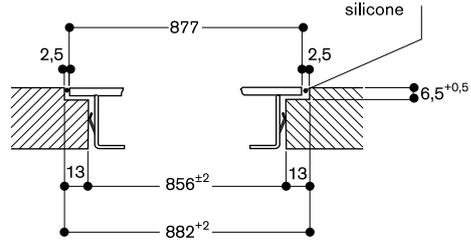
**Aérateur de plan de cuisson VL 410**



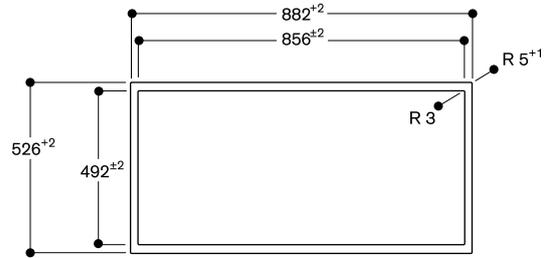
**Coupe transversale**



**Coupe longitudinale**



**Vue du dessus**



# Exemples de planification pour la Tables de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.

## Bon à savoir - pour une planification et une installation correctes

- Pour la cote de profondeur, veuillez tenir compte, au niveau du meuble, de la profondeur de l'appareil et des débords des plans de travail.
- Pour les aérateurs de plan de cuisson Vario, un raccordement des conduits est en général possible sur la droite, la gauche et le bas.
- Pour un guidage de l'air optimal, nous recommandons les conduits de DN 150.
- 2 conduits plats ou 2 conduits de section ronde doivent être joints avec un raccord.
- Pour le raccordement de 2 coudes (p. ex. horizontal à 90° et vertical à 90°) il convient d'utiliser un morceau de conduit plat que l'on coupera pour obtenir la longueur souhaitée.
- La bonne étanchéité des conduits est tout aussi importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. à l'aide de la bande adhésive AD 990 090 (résistante à la chaleur et aux UV).
- La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson ne fait pas partie de l'ensemble.
- Vous trouverez d'autres exemples de planification pour la table de cuisson à induction flexible avec un aérateur par évidement dans les exemples de planification du VL 414 (pages 170 – 173).

### Exemple de planification 1 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure),  
Profondeur du plan de travail min. 60 cm

#### Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 403 122 (évacuation extérieure).

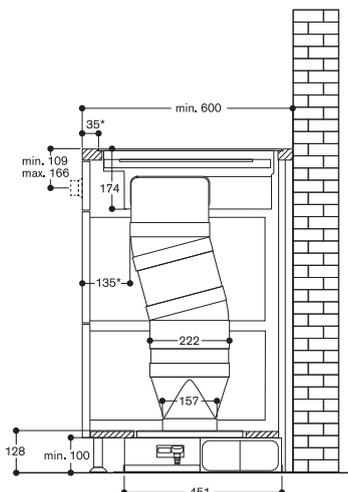
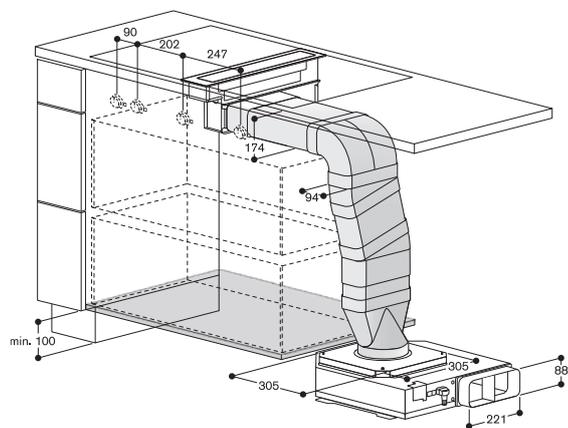
#### Bon à savoir

- Des tiroirs extractibles profondeur peuvent être placés sous la table de cuisson à induction flexible avec un aérateur série 400.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

#### Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (module de ventilation série 400)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 2 x AD 852 040 (raccord pour conduit plat, NW 150)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 2 x AD 852 032 (conduit plat 15° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET1ADAR40 CHF 1'754.-  
CHF 1'628.60



\* Mesure recommandée, adaptation possible.

### Exemple de planification 2 (évacuation extérieure)

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 403 122 (évacuation extérieure),  
Profondeur de plan de travail min. 71 cm

#### Combinaison

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 403 122 (évacuation extérieure).

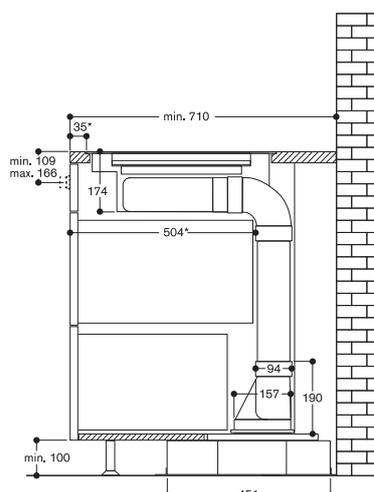
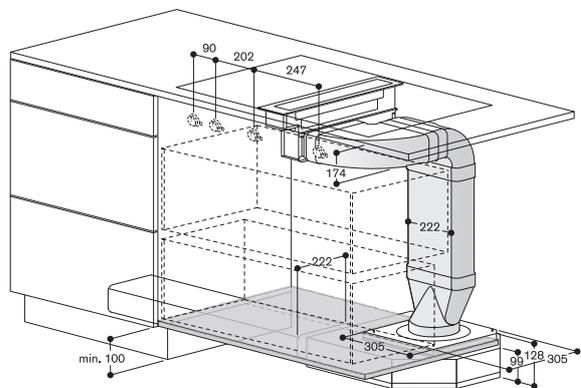
#### Bon à savoir

- Des tirages courts peuvent être placés sous la table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

#### Liste des accessoires

- 1 x AR 403 122 (module de ventilation série 400)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET2ADAR40 CHF 1'710.-  
CHF 1'587.74



\* Mesure recommandée, adaptation possible.

**Exemple de planification 1 (Recyclage)**

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (Recyclage)  
Profondeur du plan de travail min. 68 cm

**Combinaison**

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 413 122 (Recyclage).

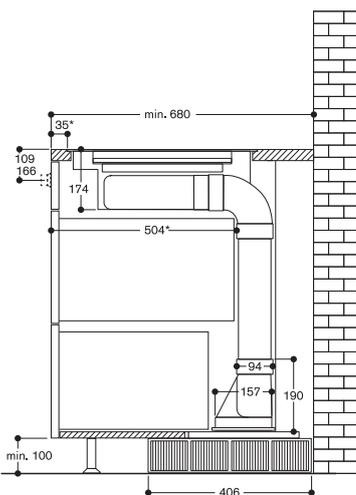
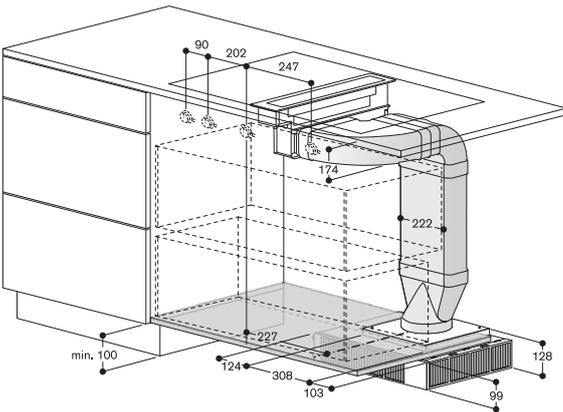
**Bon à savoir**

- Des tirages courts peuvent être placés sous La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).
- Installation sans grille de ventilation possible. Distance minimale recommandée par rapport aux ouvertures du filtre à l'unité murale, si aucune grille de ventilation n'est directement en face de celle: 15 cm.
- Le filtre peut être changé par l'avant.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 413 122 (module de ventilation série 400, Recyclage)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET1ADAR41 CHF 1'910.-  
CHF 1'773.44



\* Mesure recommandée, adaptation possible.

**Exemple de planification 2 (Recyclage)**

Configuration pour CVL 410/420 avec AR 413 122 (Recyclage)  
Profondeur du plan de travail min. 90 cm

**Combinaison**

La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson pour la combinaison avec module de ventilation AR 413 122 (Recyclage).

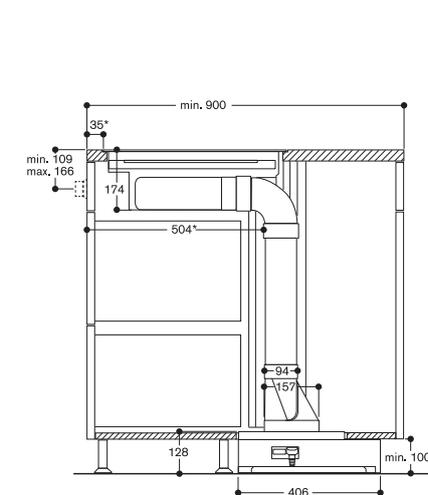
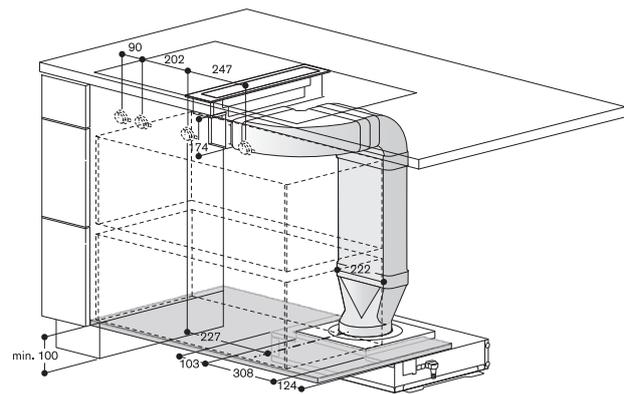
**Bon à savoir**

- Des tirages courts peuvent être placés sous La table de cuisson à induction flexible avec un aérateur de plan de cuisson série 400.
- Pour une performance optimale, l'air rejeté a besoin de suffisamment de place pour être évacué (minimum 700 cm<sup>2</sup> de surface d'évacuation).
- La grille de ventilation est à l'arrière. Distance minimale recommandée entre les ouvertures du filtre et l'unité murale, si aucune grille de ventilation n'est directement devant: 15 cm.
- Le filtre peut être changé par l'avant.
- La pièce de raccordement NW 150 est jointe au module de ventilation.

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 413 122 (module de ventilation série 400, Recyclage)
- 1 x AD 854 046 (raccord pour VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (conduit plat, coudé à 90° horizontal)
- 1 x AD 852 010 (conduit plat)
- 1 x AD 852 030 (conduit plat, coudé à 90° vertical)
- 1 x AD 852 041 (conduit plat, jonction ronde)
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour rassembler les conduits)

Ensemble (module de ventilation et accessoires) : SET2ADAR41 CHF 1'910.-  
CHF 1'773.44



\* Mesure recommandée, adaptation possible.



<b>AI 442 160</b>	<b>CHF 5'240.-</b>
inox	CHF 4'865.37
largeur 160 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
<b>AI 442 120</b>	<b>CHF 4'810.-</b>
inox	CHF 4'466.11
largeur 120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
<b>AI 442 100</b>	<b>CHF 4'600.-</b>
inox	CHF 4'271.12
largeur 100 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Accessoires d'installation

<b>AD 442 016</b>	<b>CHF 744.-</b>
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus	CHF 690.81
Longueur: 620 mm	
<b>AD 442 026</b>	<b>CHF 900.-</b>
Cheminée inox pour évacuation extérieure, kit de montage inclus	CHF 835.65
Longueur: 860 mm	
<b>AD 442 116</b>	<b>CHF 900.-</b>
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus	CHF 835.65
Longueur: 620 mm	
<b>AD 442 126</b>	<b>CHF 1'054.-</b>
Cheminée inox pour recyclage, kit de montage inclus	CHF 978.64
Longueur: 860 mm	

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF 271.-</b>
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF 251.62
<b>AA 442 110</b>	<b>CHF 249.-</b>
Recharge: 2 filtres CleanAir, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442 810	CHF 231.20
<b>AA 442 810</b>	<b>CHF 465.-</b>
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface	CHF 431.75
Combinaison avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.	
<b>AD 442 396</b>	<b>CHF 372.-</b>
Garniture de plafond pour canal de hotte	CHF 345.40
Acier inox	

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Hotte îlot Série 400

##### AI 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure avec une grande longueur de tuyaux

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par sensor. Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.

Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.

Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), dimmable en continu. Puissance des ampoules 4 x 40 W. Intensité lumineuse: 1390 lux

#### Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le caisson moteur AR400143.

Classe d'efficacité énergétique A/A/A.

Consommation énergétique 49.1 kWh/an.

Efficacité Fan A/A/A.

Eclairage efficacité A/A/A.

Graisse classe d'efficacité du filtre B/B/B.

Bruit min. 45/44/44 DB / max. 62/62/61 DB niveau normal.

#### Instructions de montage

Les caissons moteur séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure, voir page 242.

La cheminée en 2 parties incluant le kit de montage doit obligatoirement être commandée en accessoire d'installation. Cheminées spéciales sur-mesure, sur demande.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.

Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.

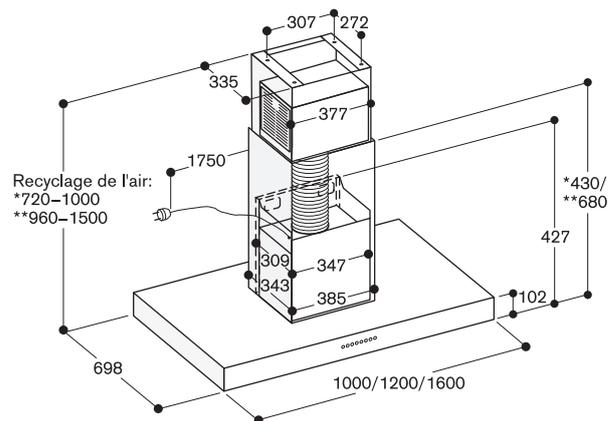
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 182 – 183.

#### Valeurs de raccordement

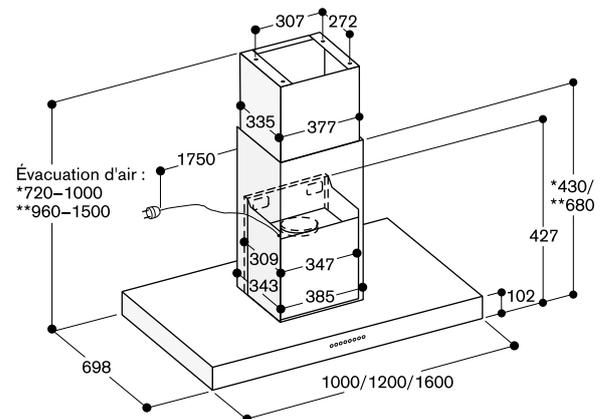
Puissance totale: 0.05 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



\* 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.



<b>AW 442 160</b>	<b>CHF 4'470.-</b>
inox	CHF 4'150.42
largeur 160 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
<b>AW 442 120</b>	<b>CHF 4'050.-</b>
inox	CHF 3'760.45
largeur 120 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
<b>AW 442 190</b>	<b>CHF 3'640.-</b>
inox	CHF 3'379.76
largeur 90 cm	
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur	
Livrée sans cheminée	
Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Accessoires d'installation

<b>AD 442 012</b>	<b>CHF 294.-</b>
Cheminée inox pour évacuation	CHF 272.98
Longueur: 620 mm	
<b>AD 442 022</b>	<b>CHF 372.-</b>
Cheminée inox pour évacuation	CHF 345.40
Longueur: 860 mm	
<b>AD 442 112</b>	<b>CHF 372.-</b>
Cheminée inox pour recyclage	CHF 345.40
Longueur: 620 mm	
<b>AD 442 122</b>	<b>CHF 449.-</b>
Cheminée inox pour recyclage	CHF 416.90
Longueur: 860 mm	

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF 271.-</b>
Module pour contact de fenêtre, combinaison avec série 400.	CHF 251.62
<b>AA 442 110</b>	<b>CHF 249.-</b>
Recharge: 2 filtres CleanAir, grande surface pour une forte réduction des odeurs. Pour le module de recyclage AA 442 810	CHF 231.20
<b>AA 442 810</b>	<b>CHF 465.-</b>
Module de recyclage avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface	CHF 431.75
Combinaison avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.	
<b>AD 442 392</b>	<b>CHF 341.-</b>
Garniture de plafond pour canal de hotte	CHF 316.62
Acier inox	

#### Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235

#### Hotte murale Série 400 AW 442

- Hotte professionnelle associée à un design classique Gaggenau
- Très grande efficacité d'aspiration des vapeurs grâce à une grande surface d'aspiration
- Combinable avec les caissons moteur BLDC Gaggenau
- Filtres à chicanes inclinés avec un fort taux d'absorption des graisses
- Fonction Automatique contrôlée par Sensor, adapte la puissance d'aspiration au volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage LED grand angle, blanc chaud, pour un éclairage optimal du plan de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, comparable à une évacuation extérieure avec une grande longueur de tuyaux

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction Automatique avec temporisation contrôlée par sensor.  
Témoin clignotant de saturation du filtre à graisse.  
Filtres à chicanes, lavables au lave-vaisselle.  
Eclairage LED grand angle, blanc chaud (3500 K), dimmable en continu.  
Puissance des ampoules 4 x 40 W.  
Intensité lumineuse: 1010 lux  
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

#### Données de consommation

Les valeurs correspondent à la configuration de l'unité de ventilation.  
Classe d'efficacité énergétique A/A/A+.  
Consommation énergétique 49.8 kWh/an.  
Efficacité Fan A/A/A.  
Éclairage efficacité A/A/A.  
Graisse classe d'efficacité du filtre A/A/A.  
Bruit min. 47/47/47 DB / max. 64/64/63 DB niveau normal.

#### Instructions de montage

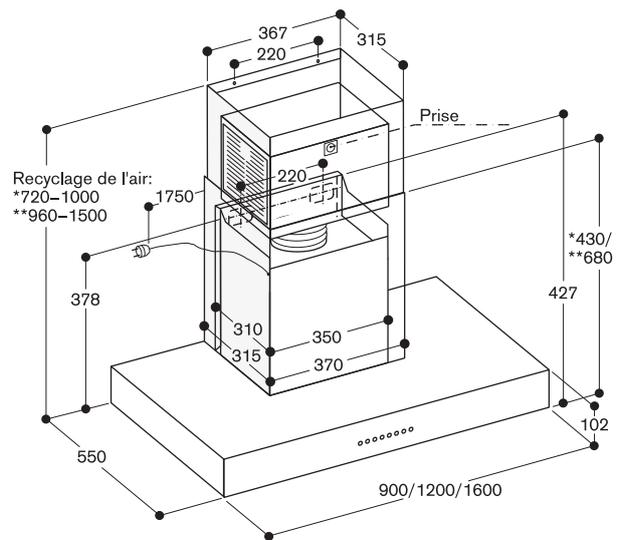
Les caissons moteurs séparés pour le recyclage ou l'évacuation extérieure, voir page 243.  
La cheminée en 2 parties doit être obligatoirement commandée en accessoire d'installation.  
Cheminées spéciales réalisées sur-mesure, selon demande.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Distance minimale au-dessus d'une table gaz : 70 cm.  
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 60 cm.  
Module de recyclage avec 2 filtres à charbon actif, installé dans la cheminée intérieure. Les cheminées pour recyclage sont prévues à cet effet.

En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

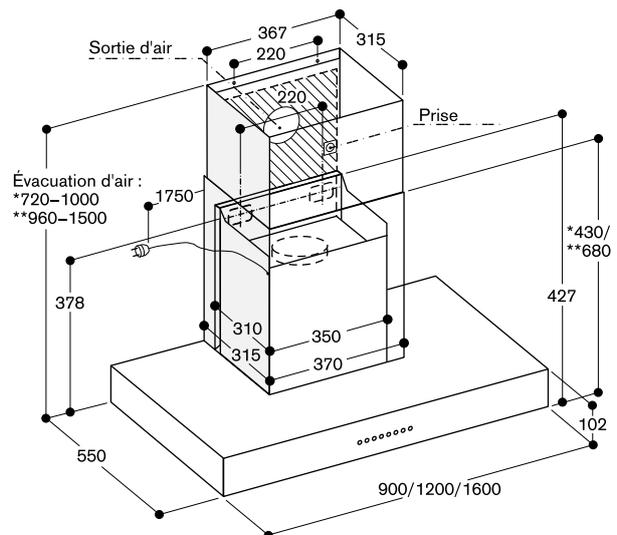
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 182 – 183.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.05 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.



- \* 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.

# Configurations recommandées pour les hottes îlot-/murales et les modules de ventilation Série 400

## Exemple de planification 1

### 1 x AI 442 avec AR 400 143

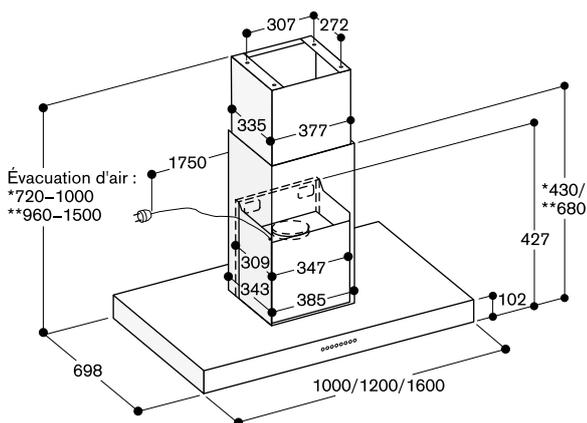
Tuyau rond, DN 150

#### Bon à savoir

- Pour une installation peu encombrante, le module de ventilation AR 400 143 pour montage dans la cheminée de l'AI 442 est la solution idéale.
- Selon la hauteur de la pièce, deux longueurs de cheminée sont disponibles.
- La distance minimale par rapport aux appareils électriques est de 600 mm. Par rapport aux appareils à gaz, la distance minimale est de 700 mm.
- Les tours de montage nécessaires sont jointes aux accessoires d'installation des cheminées.
- Différents accessoires d'installation appropriés sont disponibles pour l'évacuation ou le recyclage de l'air (voir liste d'accessoires).

#### Liste d'accessoires 1 (évacuation de l'air)

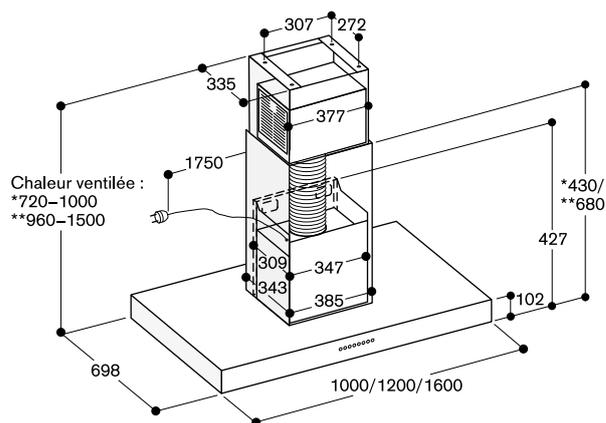
- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 016 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.35 m et 2.60 m) ou
- 1 x AD 442 026 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.60 m et 3.10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur de pièce
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- En option: 1 x AD 442 396 (garniture de plafond en acier inox pour 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 de l'air)

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442 116 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.35 m et 2.60 m) ou
- 1 x AD 442 126 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.60 m et 3.10 m)
- En option: 1 x AD 442 396 (garniture de plafond en acier inox pour 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 de planification 2****1 x AW 442 avec AR 400 143**

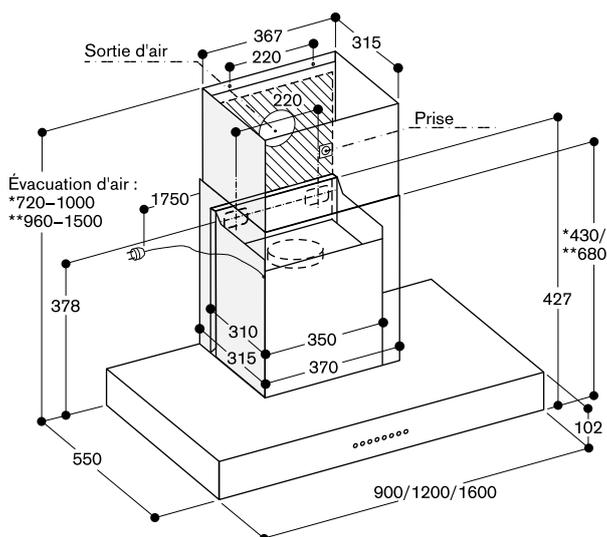
Tuyau rond, DN 150

**Bon à savoir**

- Pour un montage peu encombrant, le module de ventilation AR 400 143 est la solution idéale pour une installation dans une cheminée AW 442
- Selon la hauteur de la pièce, deux longueurs de cheminée sont disponibles.
- La distance minimale par rapport aux appareils électriques est de 600 mm. Par rapport aux appareils à gaz, la distance minimale est de 700 mm.
- Différents accessoires d'installation appropriés sont disponibles pour l'évacuation ou le recyclage de l'air (voir liste d'accessoires).

**Liste d'accessoires 1 (évacuation de l'air)**

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AD 442 012 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.35 m et 2.60 m) ou
- 1 x AD 442 022 (cheminée d'évacuation de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.60 m et 3.10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tuyau rond, DN 150), selon la hauteur de pièce
- 1 x AD 990 090 (bande adhésive pour assembler les conduits)
- En option: 1 x AD 442 392 (garniture de plafond en acier inox, mur)

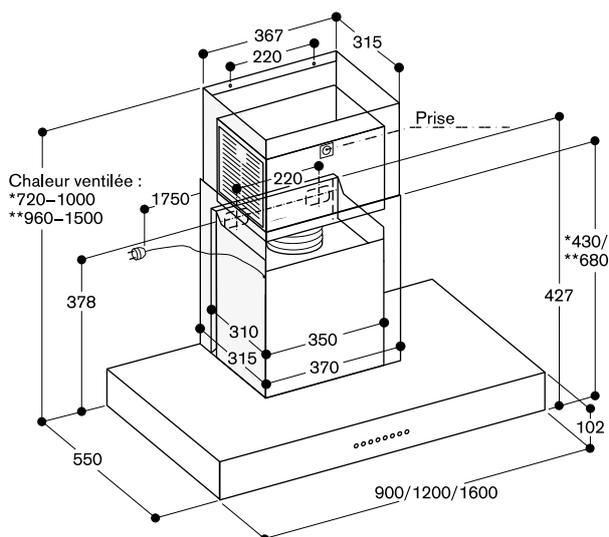


\* Avec la cheminée pour évacuation AD 442 012 adaptée pour des hauteurs de plafond allant de 2,35 m à 2,60 m.

\*\* 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 de l'air)**

- 1 x AR 400 143 (module de ventilation pour le montage dans la cheminée de l'AI 442/AW 442)
- 1 x AA 442 810 (module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif)
- 1 x AD 442 112 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.35 m et 2.60 m) ou
- 1 x AD 442 122 (cheminée de recyclage de l'air en acier inox pour hauteur de pièce entre 2.60 m et 3.10 m)
- En option: 1 x AD 442 392 (garniture de plafond en acier inox, mur)



\* 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.



<b>AR 400 142</b>	<b>CHF</b>	<b>2'100.-</b>
Boîtier métal	CHF	1'949.86
Débit d'air maximal 830 m <sup>3</sup> /h		
Evacuation extérieure		
Installation intérieure		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

<b>AA 400 510</b>	<b>CHF</b>	<b>271.-</b>
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

#### Module de ventilation Série 400

##### AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

#### Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:  
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:  
670/830 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Boîtier métal, plaqué zinc.

Raccordement entrée d'air:

1 x Ø 150 mm cylindrique,

4 x Ø 150 mm cylindrique.

Raccordement sortie d'air:

1 x Ø 150 mm cylindrique.

Couvercle pour la fermeture des entrées d'air.

Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

#### Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation dans un meuble: possible dans un tiroir double ou sur le sol avec une découpe dans le plancher bas du meuble. Possible dans meuble sans plinthes.

L'installation dans une pièce séparée permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.

Pour une installation dans la cave ou dans une pièce attenante, merci de vous référer aux conseils d'installation aux pages 162 – 165.

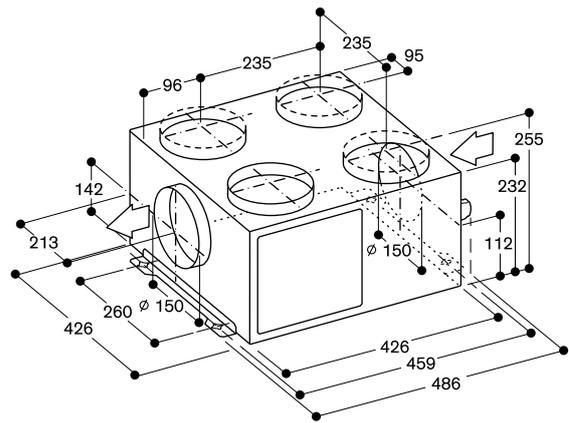
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.24 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

Câble réseau 5 m.





#### Module de ventilation Série 400 AR 400

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte, besoin de peu d'espace pour être placé dans la cheminée de Al/AW 442

#### Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:  
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:  
640/970 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

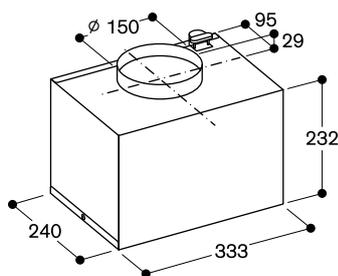
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.  
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.  
Boîtier métal, plaqué zinc.  
Raccordement sortie d'air:  
1 x Ø 150 mm cylindrique.

#### Instructions de montage

Module de ventilation en combinaison avec le Al/AW 442 sans moteur  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation du caisson moteur dans la cheminée de Al/AW 442.  
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.23 kW.  
Câble de raccordement et câble réseau.  
Inclus dans la livraison.



AR 400 143	CHF	1'260.-
Boîtier métal	CHF	1'169.92
Débit d'air maximal 970 m <sup>3</sup> /h		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Installation dans cheminée de hotte Al/AW 442		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		



AR 401 142	CHF	2'380.-
inox	CHF	2'209.84
Débit d'air maximal 910 m <sup>3</sup> /h		
Evacuation extérieure		
montage sur paroi extérieure		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AD 702 052	CHF	324.-
Boîtier mural	CHF	300.84
télescopique		
DN 200 rond		

#### Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

### Module de ventilation Série 400

#### AR 401

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace

#### Performances

Performances et niveau de bruit 3/ Intensive:

Sortie d'air selon la norme

DIN EN 61591e

Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:

720/910 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 - 245.

#### Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.

Caisson en inox.

Raccordement entrée d'air:

1 x Ø 200 mm cylindrique.

Support de fixation pour installation sur mur extérieur, inclus.

#### Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

L'installation à l'extérieur permet une réduction du niveau sonore dans la cuisine.

Installation sur un mur extérieur.

Le boîtier électronique doit obligatoirement être installé à l'intérieur de l'habitation.

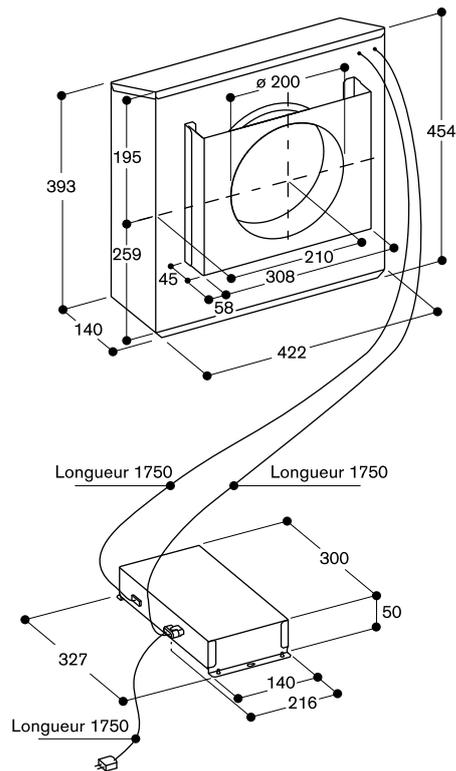
En cas d'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure reliée au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

Câble réseau 5 m.





AR 410 110	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max.		665 m <sup>3</sup> /h
Recyclage		
Installation dans meuble bas.		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AA 410 110	CHF	220.-
2 filtres à charbon	CHF	204.27

actif

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

AA 410 112	CHF	525.-
2 filtres à charbon	CHF	487.47

actif pouvant être régénérés

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Module de ventilatio Série 400

##### AR 410

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

#### Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive: Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage: 570 / 660 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

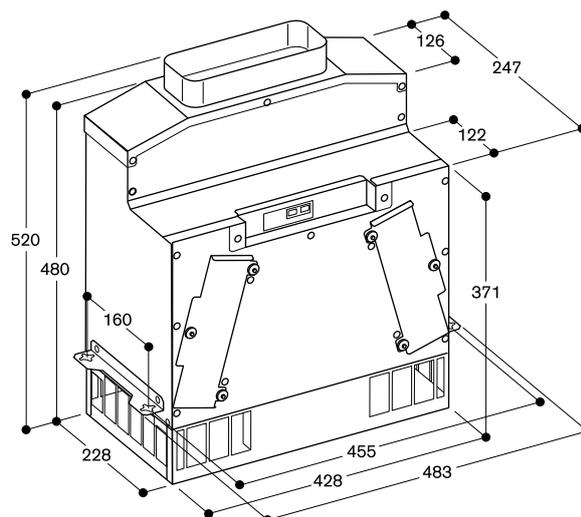
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.  
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.  
Boîtier métal, plaqué zinc.  
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø150 mm raccord plat.  
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.  
2 filtres à charbon actif livrés de série. Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.  
Changer le filtre environ 1x/an selon l'habitude de cuisson.

#### Instructions de montage

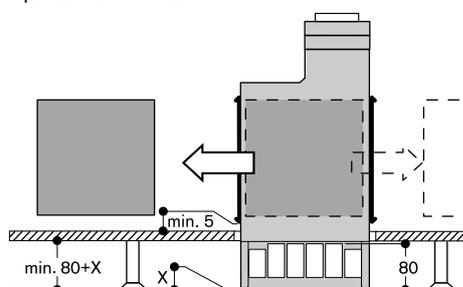
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation dans meuble bas possible avec une découpe dans le plancher bas du meuble ou bien derrière le meuble bas si le moteur est posé au sol. Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.17 kW.  
Câble de raccordement 1.75 m, avec fiche.  
Câble réseau 2 m.



#### Remplacement du filtre





AR 403 122	CHF	1'410.-
Boîtier métal	CHF	1'309.19
Puissance d'aspiration max. 890 m³/h		
Evacuation extérieure		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

#### Module de ventilatio Série 400

##### AR 403

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

#### Performances

Performances et niveau de bruit 3/ Intensive:  
 Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
 Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:  
 730 / 890 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Boîtier métal, plaqué zinc.

Raccordement entrée d'air :  
 1 x Ø 150 mm rond.

Raccordement sortie d'air:  
 1 x Ø 150 mm gaine plate.

Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

#### Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.

Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 704 047, AD 854 047).

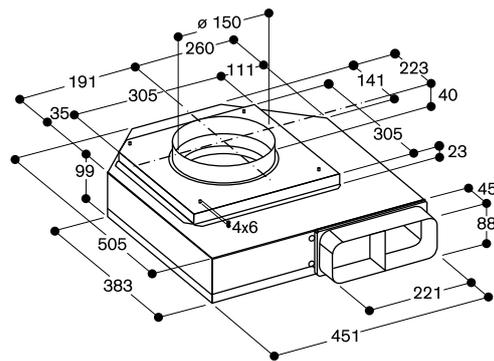
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

Câble réseau 2 m.





AR 413 122	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max. 760 m <sup>3</sup> /h		
Recyclage		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AA 010 410	CHF	397.-
Grille d'évacuation	CHF	368.62
d'air.		

Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.

#### Accessoires en option

AA 413 111	CHF	200.-
Filtre à charbon actif	CHF	185.70
pour caisson moteur dans socle AR413 121/122		

#### Module de ventilation Série 400

##### AR 413

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

#### Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:  
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage:  
620/760 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Équipement

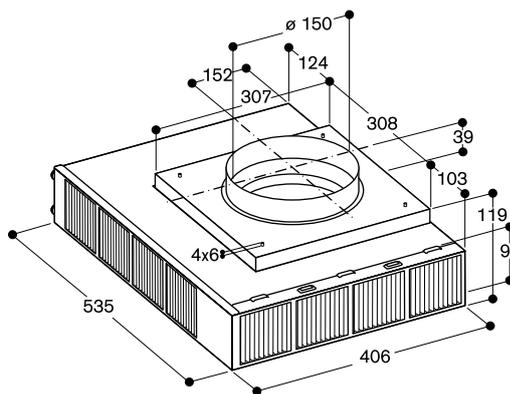
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.  
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.  
Boîtier métal, plaqué zinc.  
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 150 mm rond.  
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.  
2 filtres à charbon actif livrés de série.

#### Instructions de montage

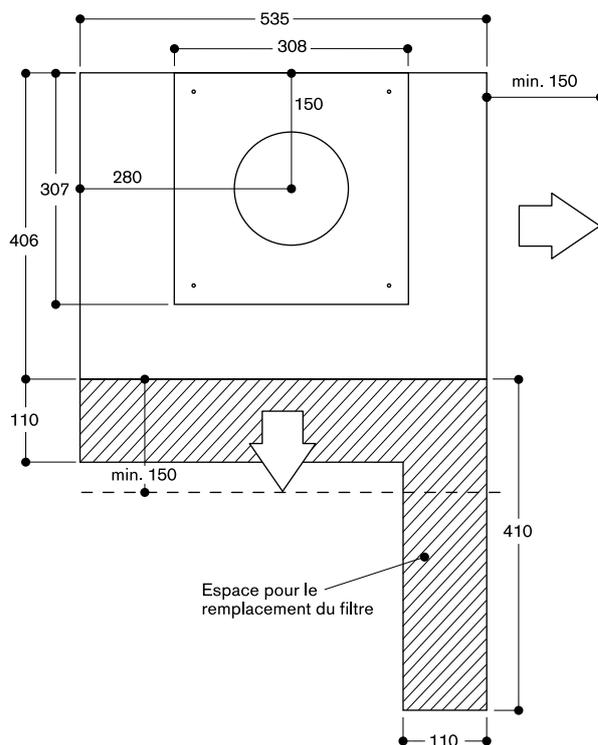
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.  
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation. Assurer l'accessibilité du module de soufflante pour le remplacement du filtre.  
Espace minimum recommandé entre les ouvertures des filtres et la paroi latérale du meuble s'il n'y a pas de grille de ventilation directement sur l'avant: 15 cm.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.  
Câble réseau 2 m.



#### Vue de dessus



# Conseils d'installation complémentaires pour appareils de ventilation sans moteur: signal interface du moteur



Les appareils de ventilation sans moteur disposent d'un câble de raccordement moteur sur lequel est raccordé le ventilateur externe Gaggenau. Le câble transporte, sur ses 6 conducteurs, la commande des quatre niveaux de puissance.

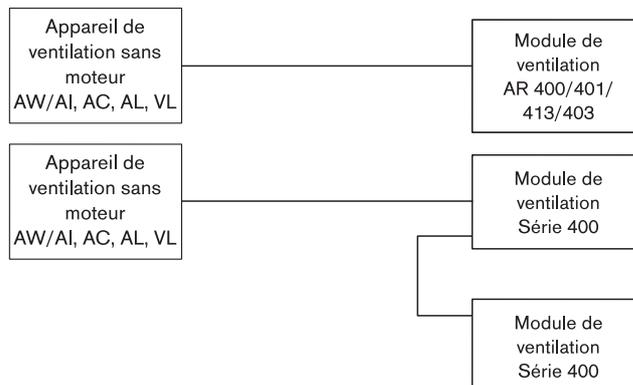
Pour le raccordement de deux modules de ventilation (p. ex. à une hotte de plafond) le signal de commande est réparti sur deux câbles de raccordement moteur à l'aide de l'amplificateur. Pour la puissance de commutation double qui est requise, l'amplificateur dispose d'un câble supplémentaire avec fiche.

### Autres possibilités de commande.

Sur demande, il existe la possibilité de raccorder le signal du câble de raccordement moteur à une installation de ventilation déjà disponible dans le bâtiment, pour que celle-ci puisse réagir de manière adaptée à l'activité de la ventilation Gaggenau.

La responsabilité du mode d'action de l'ensemble du système de ventilation incombe alors au planificateur en question.

La garantie du fonctionnement électrique est maintenue tant que ses spécifications sont respectées.



Une bonne planification de la ventilation a pour but d'aspirer rapidement toutes des vapeurs de cuisson hors de la cuisine. Pour vous aider à planifier et effectuer votre installation correctement, voici quelques instructions de planification importantes de nos spécialistes de la ventilation.

La planification d'une ventilation est largement déterminée en fonction du besoin d'aération de la cuisine et du débit d'air. Le besoin d'aération de la cuisine doit être calculé sur la base du débit d'air qu'un appareil de ventilation peut fournir, compte tenu de l'influence de toutes les pièces de ventilation.

#### Le besoin d'aération de la cuisine:

Le débit d'air de tout le système de ventilation doit être défini en fonction du besoin d'aération de la cuisine. Pour ce faire, les dimensions de la cuisine et un taux de renouvellement de l'air adapté au volume de la pièce servent souvent de base de planification. Nous recommandons cette méthode uniquement à partir d'une distance de plus de 1.20 m entre la ventilation et la table de cuisson, c'est-à-dire dans le cas d'une hotte de plafond.

- En mode évacuation de l'air, le besoin d'aération de la cuisine est calculé avec le facteur 10 pour définir le taux de renouvellement de l'air.
- Si l'on utilise toutefois des appareils de cuisine spéciaux tels que gril, teppan yaki, wok ou friteuse, le facteur 12 est pris en compte pour le calcul.
- En mode recyclage de l'air, le besoin d'aération de la cuisine est en général calculé avec le facteur 12 pour définir le taux de renouvellement de l'air.

Si la distance entre la ventilation et la table de cuisson est inférieure à 1.20 m, les facteurs décrits ci-après doivent impérativement être pris en compte, pour garantir que le plus gros de la vapeur soit directement aspiré en phase ascendante au niveau de la table de cuisson.

- **La dimension et l'architecture de la cuisine:** plus la cuisine est grande, plus les mouvements d'air dans la pièce sont nombreux et plus le besoin d'aération de la cuisine est important.
- **Les appareils de cuisson:** le choix de la table de cuisson a une influence déterminante. Chaque table de cuisson produit des vapeurs de cuisson de nature et de quantité différentes. Plus la table de cuisson est large, plus la puissance de la ventilation devrait être élevée. Si des appareils de cuisson spéciaux sont posés tels que friteuse, teppan yaki, wok ou encore gril, la ventilation doit avant tout disposer d'une réserve de débit suffisante. Car ici, il faut s'attendre à une production de vapeur plus importante. De ce fait, nous recommandons d'installer ces appareils si possible au centre de la configuration et non pas aux extrémités de la table de cuisson.
- **Le type de ventilation:** chaque type de ventilation possède des caractéristiques spécifiques, qui ont une influence sur le besoin d'aération de la cuisine. Les systèmes de ventilation, comme par exemple la hotte ou l'aérateur de plan de cuisson, se distinguent par une aspiration directement au niveau du plan de cuisson. Ainsi, la vapeur de cuisson ascendante se diffuse moins dans l'air ambiant. En règle générale, le besoin d'aération de la cuisine est ici moins important que dans le cas des ventilations placées à 80 cm ou plus du plan de cuisson.
- **Le mode de fonctionnement:** toutes les ventilations Gaggenau peuvent fonctionner aussi bien en mode évacuation de l'air qu'en mode recyclage de l'air. En mode recyclage, il faut veiller à ce que le filtre à charbon actif supplémentaire n'entraîne pas un débit d'air réduit par rapport au mode évacuation de l'air. Plus la surface du filtre à charbon actif est grande, plus la ventilation est comparable, dans son fonctionnement, à une solution d'évacuation de l'air en termes d'aspiration et de bruit. En mode évacuation de l'air, le débit d'air réel dépend aussi essentiellement des conduits, en plus de la puissance de ventilation.

#### Facteurs d'influence importants sur le débit d'air:

- Les ventilateurs: les appareils de ventilation Gaggenau sont équipés de ventilateurs extrêmement puissants et peuvent être combinés avec des modules de ventilation puissants adaptés, pour un fonctionnement en mode évacuation de l'air ou recyclage de l'air. Ces ventilateurs sont par ailleurs très résistants à la pression. Ils corrigent d'éventuelles pertes de pression d'un conduit et fonctionnent très efficacement avec un faible niveau sonore.
- Conduits et installation: afin d'obtenir les meilleurs résultats, les points suivants doivent être pris en compte lors de l'installation:

1. Posez des coudes à une distance minimale de 30 cm de la sortie d'air.
2. Evitez les réductions de section.
3. En présence de courbures, utilisez si possible des coudes larges.
4. Ne posez que des conduits à paroi interne lisse et plate.
5. Utilisez des conduits d'évacuation d'un diamètre de 125 mm minimum.
6. Privilégiez un tubage court.
7. Montez les caissons muraux avec des lamelles larges, des grilles à grosses mailles et en appliquant une contre-pression faible.
8. Garantissez un apport en air frais suffisant.

Pour voir si les conduits d'évacuation que vous avez planifiés garantissent le besoin d'aération indispensable à la cuisine, vous pouvez volontiers utiliser notre outil de calcul Rodun disponible sur notre page d'accueil ([www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)).

Veillez également vous reporter à notre brochure sur la ventilation disponible sur notre site, dans laquelle vous trouverez des informations complètes sur les produits de ventilation Gaggenau et les instructions de planification détaillées de nos spécialistes de la ventilation.



<b>AC 250 121</b>	<b>CHF</b>	<b>4'500.-</b>
Gaggenau Light	CHF	4'178.27
Bronze		
Largeur: 120 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1 télécommande

#### Sonderzubehör

<b>AA 010 811</b>	<b>CHF</b>	<b>833.-</b>
Module de recyclage	CHF	773.44
incluant 1 filtre CleanAir		
Acier inox		
Pour le recyclage de l'air.		

<b>AA 012 811</b>	<b>CHF</b>	<b>833.-</b>
Module de recyclage	CHF	773.44
incluant 1 filtre CleanAir		
Blanc		
Pour le recyclage de l'air.		

<b>AA 200 110</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
1 filtre CleanAir pour	CHF	114.21
une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage AA 200 812/816 et AA 010 811 / AA 012 811.		

<b>AA 200 112</b>	<b>CHF</b>	<b>448.-</b>
1 filtre à charbon actif	CHF	415.97
régénérable		
Pour module de recirculation		
AA 200 812/816 und AA 010 811 / AA 012 811.		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Aérateur de plafond de la série 200

##### AC 250

- Intégration discrète dans la cuisine
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres à aspiration périphérique
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Installation simple et rapide directement sous le plafond
- Remplacement facile des filtres
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :

Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

450 / 900 m<sup>3</sup>/h.

56 / 70 dB (A) re 1 pW.

44 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

410 / 640 m<sup>3</sup>/h.

63 / 72 dB (A) re 1 pW.

51 / 60 dB (A) re 20 µPa.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Télécommande incluse.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.

Cache filtres en Aluminium massif anodisé Gaggenau Light Bronze.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Moteur orientable, sortie d'air possible des 4 côtés.

Raccord DN 150 rond.

Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité

Home Connect dépend de la

disponibilité des services Home

Connect dans votre pays. Home

Connect Services ne sont pas

disponibles dans tous les pays - pour

plus d'informations, veuillez consulter:

[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect

à la page 338.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+

(Dans une échelle de classes

d'efficacité énergétique de A+++ à E)

Consommation énergétique 35.2 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité d'éclairage -.

Classe d'efficacité du

filtre anti-graisse E.

Niveau sonore min. 41 DB / max. 56 DB

position normale.

#### Instructions de montage

Installation dans un faux-plafond.

Pour une distance de la table de cuisson à l'aérateur 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 l'heure.

Pour fixer le dispositif un substrat de support approprié est nécessaire.

Le dispositif ne doit pas être monté directement sur des plaques de plâtre ou des matériaux légers.

Distance minimale entre la hotte et le module filtre: 100 cm.

Pour le mode recyclage, un module Clean Air séparé est nécessaire.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 65 cm.

Le mode recyclage n'est pas recommandé dans le cas de

l'installation d'un Vario Grill électrique.

Bien s'assurer durant l'installation

qu'aucun bord tranchant et aucun

obstacle n'obstruent la conduite.

Si le conduit d'une hotte en mode

d'évacuation extérieure est relié au

conduit d'évacuation d'une cheminée

ou d'un poêle, le circuit électrique de

la hotte doit être prévu avec une

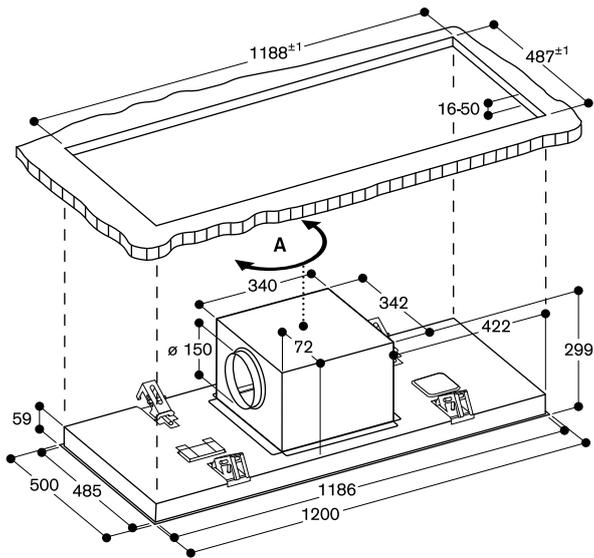
fonction de sécurité adaptée.

Poids de l'appareil: env. 37 kg.

#### Valeurs de raccordement

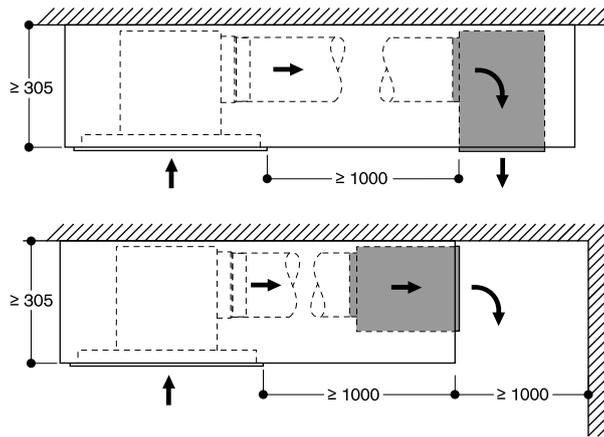
Puissance totale: 0.25 kW.

Cordon secteur 1.3 m avec prise.



A : La sortie du ventilateur peut être tournée dans les quatre directions.  
Mesures en mm

**AC 250 avec module de recyclage de l'air**



Mesures en mm



AC 231 120	CHF	5'730.-
Inox et verre	CHF	5'320.33
Largeur: 120 cm		
Recyclage		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Accessoires en option

AA 200 120	CHF	606.-
Filter à charbon actif	CHF	562.67
pour montage ultérieur pour AH 273/198		
Pour plafond ventilation AC 231		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Aérateur de plafond de la série 200 AC 231

- Installation simple et rapide directement sous le plafond
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse, facile à nettoyer
- dimmable, éclairage LED indirect
- Recyclage

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.  
Recyclage:  
780 / 850 m<sup>3</sup>/h.  
70 / 72 dB (A) re 1 pW.  
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Télécommande incluse.  
Fonction aspiration intermittente, 10 min.  
Fonction temporisation, 15M  
Filtre à graisse avec indication de saturation.  
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.  
Filtres à charbon actif inclus dans l'appareil.  
Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.  
Possibilité de régénérer le filtre à charbon actif jusqu'à 4 fois.  
Boîtier en acier inoxydable et couvercle du filtre en verre Gaggenau argent.  
Éclairage LED indirect (4000 K), avec variateur d'intensité.  
Puissance des ampoules 2 x 6 W  
Intensité lumineuse: 14 lx  
2 moteurs puissants.

#### Données de consommation

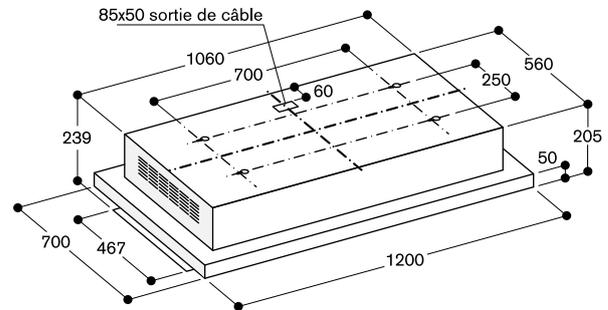
Niveau sonore min. 57 DB / max. 70 DB position normale.

#### Instructions de montage

Monté directement sous plafond.  
Pour fixer le dispositif un substrat de support approprié est nécessaire. Le dispositif ne doit pas être monté directement sur des plaques de plâtre ou des matériaux légers.  
Faire attention au positionnement des raccordements électriques.  
Distance minimale recommandée entre les ouvertures latérales pour les filtres et le mur : 50 cm.  
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).  
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique: 55 cm.  
Distance maximale au-dessus de la table de cuisson 150 cm.  
La capture des vapeurs sera inefficace si la ventilation au plafond est positionnée trop haut.  
La table de cuisson ne doit pas être plus large que la ventilation au plafond.  
Pour réaliser l'extraction de vapeur optimale, la ventilation du plafond doit au moins couvrir la levée. Il doit être

placé au centre. Il ne peut pas être combiné avec VR, VP.  
Poids de l'appareil: env. 41 kg.

Valeurs de raccordement  
Puissance totale: 0.192 kW.  
Prévoir un cordon secteur





VL 200 120	CHF	2'200.-
Bandeau de commande noir	CHF	2'042.71
Evacuation extérieure ou recyclage sans moteur		

Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation

AD 410 040	CHF	70.-
Tuyau de raccordement flexible pour VL 200	CHF	65.-
Ø: 150 mm plat		
AD 851 041	CHF	70.-
Pièce de raccordement pour rallonge avec conduit plat DN 150 pour plan de travail extra profond	CHF	65.-
VV 200 010	CHF	200.-
Baguette de jonction en acier inox pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70
VV 200 020	CHF	200.-
Baguette de jonction noire pour combinaison avec d'autres appareils Vario Série 200	CHF	185.70

#### Accessoires en option

LS 041 001	CHF	65.-
Guide de l'air pour VL 040/041 placé à côté d'appareils gaz.	CHF	60.35

#### Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Aérateur de plan de cuisson série 200 VL 200

- Combinable avec d'autres appareils de la série 200, une parfaite harmonie
- Système d'aspiration très efficace, intégré dans le plan de travail, directement au niveau de la table de cuisson.
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Effort de planning et d'installation réduits.
- Appareil silencieux, spécialement en combinaison avec moteur AR410 110.
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Performances

Les données de puissance dépendent du moteur séparé associé, voir pages tableau 244 – 245.

#### Equipement

Boutons de commande avec anneaux lumineux.  
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.  
Filtre anti-graisse métallique avec un fort taux d'absorption des graisses.  
Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.  
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.  
Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.  
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.  
Grille de ventilation émaillée, lavable au lave-vaisselle.  
Coude de raccordement pour évacuation de l'air, livré de série.  
Zone en cas de débordement, capacité 250 ml.

#### Données de consommation

Les valeurs de consommation dépendent de la configuration avec le moteur AR403122.  
Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Consommation énergétique 37 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage -.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 58 DB / max. 73 DB position normale.

#### Instructions de montage

Il est recommandé d'installer un moteur par VL.  
Lors de l'installation à côté d'un appareil de cuisson au gaz, il est nécessaire de prévoir le déflecteur LS041 001 pour assurer le meilleur rendement de la table de cuisson.  
Mode recyclage en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 410 110 ou AR 413 122.  
Mode évacuation extérieure en combinaison avec caissons moteurs séparés AR 403 122.  
Pour une configuration optimale de raccordement entre les aérateurs de plan de travail, le moteur externe et les conduits d'évacuation, merci de vous référer aux pages 196 – 198.

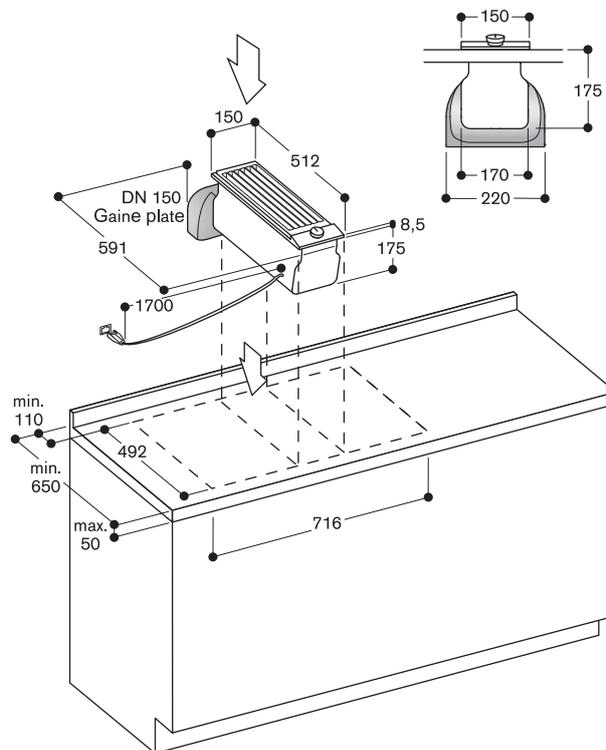
La largeur du plan de cuisson entre deux VL doit être max. 60 cm.  
En cas d'installation du déflecteur LS041 001, il est impossible d'utiliser la poêle Wok WP 400001.  
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

Consulter les instructions de montage supplémentaires aux pages 110 – 111.

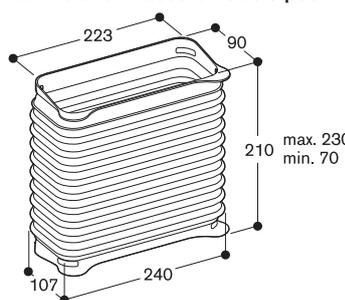
Consulter les détails d'encastrement avec évacuation de l'air à la pages 196 – 198.

#### Valeurs de raccordement

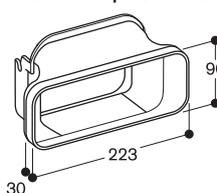
Câble de raccordement 1.7 m entre VL et caisson moteur séparé.



#### AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat



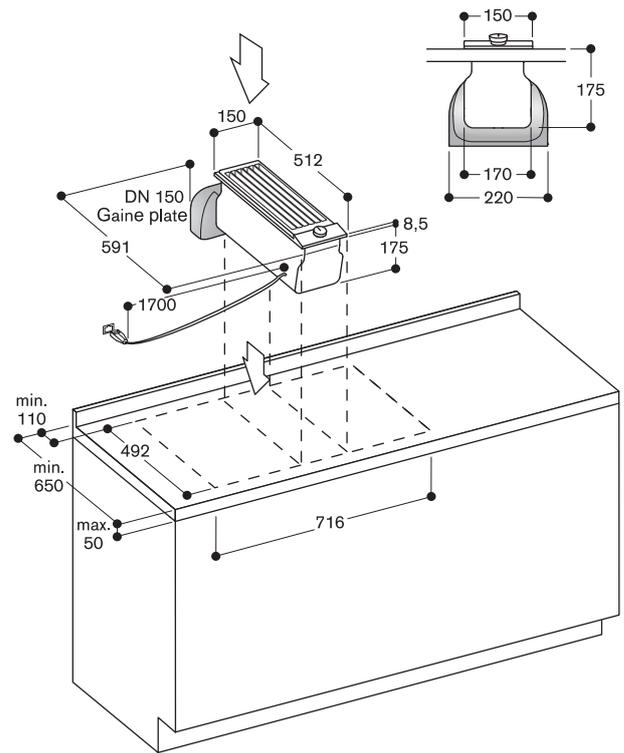
#### AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallonge avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profond



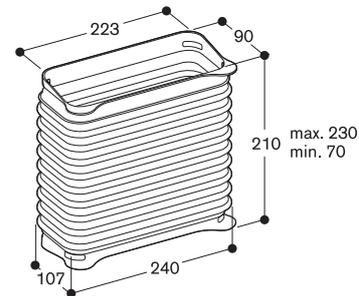
# Configurations recommandées de l'aérateur de plan de cuisson Vario Série 200

## Bon à savoir pour un aménagement et une installation corrects

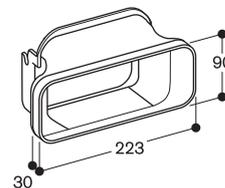
- Veuillez tenir compte de la profondeur de l'armoire et des surplombs du plan de travail du meuble pour les dimensions de profondeur.
- Le raccordement de la tuyauterie avec l'aérateur de plan de cuisson Vario se fait par le haut ou le bas (en option). Les tuyaux de raccordement correspondants sont disponibles à cet effet.
- Distance maximale entre l'aérateur de plan de cuisson Vario et le module ventilateur : 1,7 m, en fonction du câble de raccordement nécessaire.
- Pour une circulation de l'air optimale, nous recommandons les gaines avec NW 150.
- 2 gaines plates ou 2 tubes ronds doivent être raccordés avec un raccord de tube
- 2 coudes (p. ex. un à 90° à l'horizontale et un à 90° à la verticale) qui nécessitent pour raccordement d'une pièce un tuyau plat qui peut être coupé à la longueur désirée en coupant sur mesure.
- La bonne étanchéité de la tuyauterie est également importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. avec le ruban adhésif AD 990 090 (résistant aux UV et à la chaleur).
- Les appareils spéciaux Vario à haut dégagement de vapeur tels que le Vario Teppan Yaki, et le grill électrique Vario doivent être centrés au maximum et un mode de circulation d'air n'est pas recommandé dans le cas du grill électrique Vario.



**AD 410 040 : Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat**



**AD 851 041 : Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallonge avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profond**



**Exemple d'aménagement 1 (chaleur ventilée)****VL 200 avec module ventilateur AR 410 110**

Montage mural, profondeur du plan de travail 65 cm, changement du filtre par l'avant

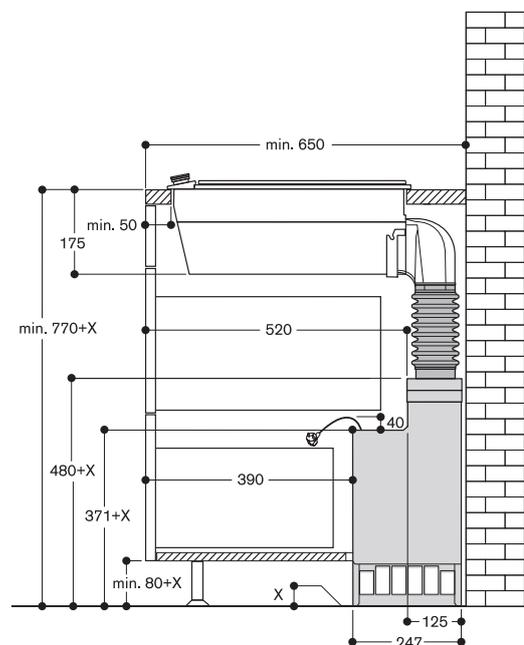
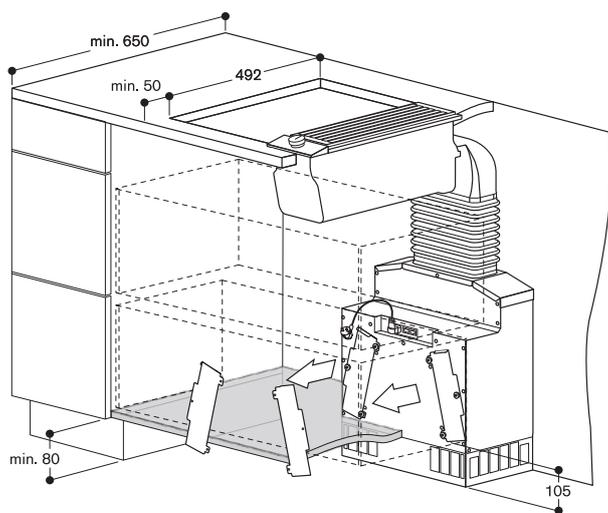
**Bon à savoir**

- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.
- En fonction de la hauteur de la base, le module ventilateur doit être relevé pour bien accéder au filtre.
- Hauteur de la base 80 mm : module ventilateur au sol
- Hauteur de la base > 80 mm : surélever le module ventilateur
- Pour une performance optimale, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace pour circuler (surface d'écoulement min. 700 cm<sup>2</sup>).

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 410 110 (chaleur ventilée module ventilateur)
- 1 x AD 410 040 (tube de raccordement flexible pour VL 200, NW 150 plat)

Commander comme jeu (appareils et accessoires) : SET1VL2301

**Exemple d'aménagement 2 (chaleur ventilée)****VL 200 avec module ventilateur AR 410 110**

Installation sur îlot, changement du filtre par l'avant ou l'arrière.

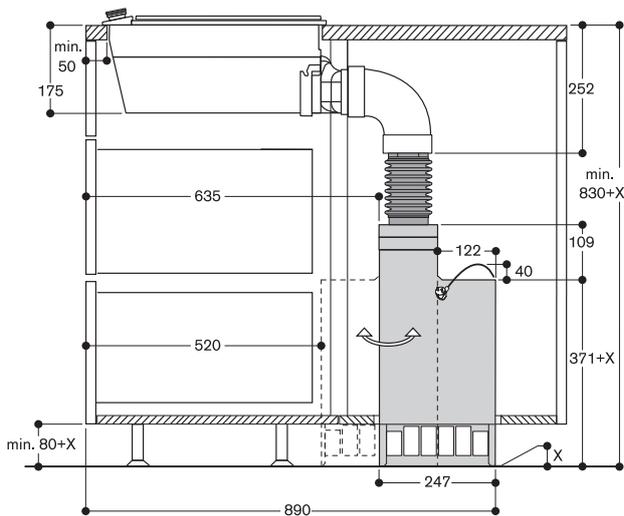
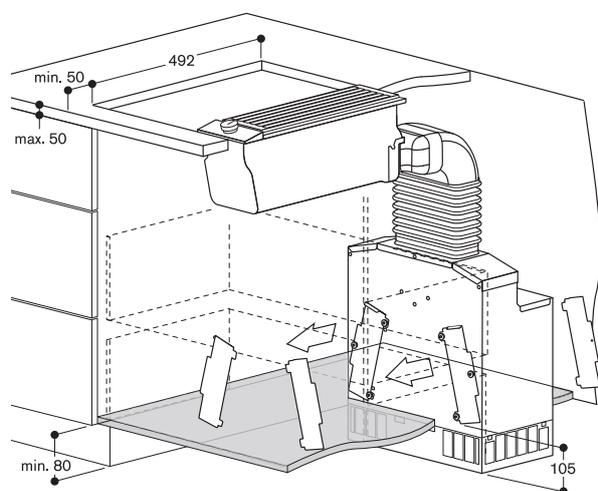
**Bon à savoir**

- Veuillez aménager un accès dans l'armoire inférieure pour le remplacement du filtre.
- En fonction de la hauteur de la base, le module ventilateur doit être relevé pour bien accéder au filtre.
- Hauteur de la base 80 mm : module ventilateur au sol
- Hauteur de la base > 80 mm : surélever le module ventilateur
- Pour une performance optimale, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace pour circuler (surface d'écoulement min. 700 cm<sup>2</sup>).

**Liste des accessoires**

- 1 x AR 410 110 (chaleur ventilée module ventilateur)
- 1 x AD 851 041 (tube de raccordement pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD 852 030 (gaine plate coude 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (tuyau plat)
- 1 x AD 410 040 (tube de raccordement flexible pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD 990 090 (ruban adhésif pour coller les tuyaux)

Commander comme jeu (appareils et accessoires) : SET1VL2302



# Configurations recommandées de l'aérateur de plan de cuisson Vario Série 200

## Exemple d'aménagement 3 (chaleur ventilée)

### VL 200 avec module ventilateur AR 413 122

Installation sur îlot, changement du filtre par l'avant.

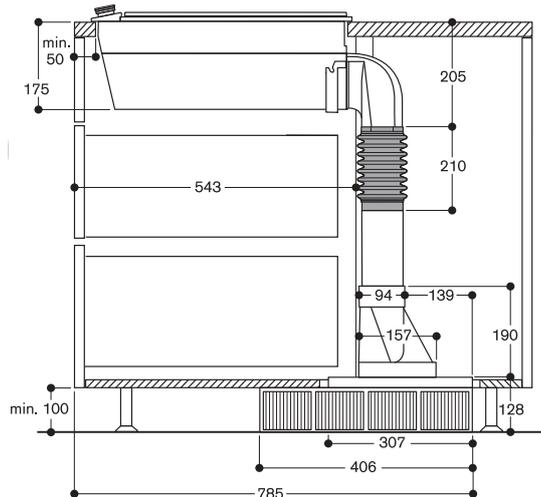
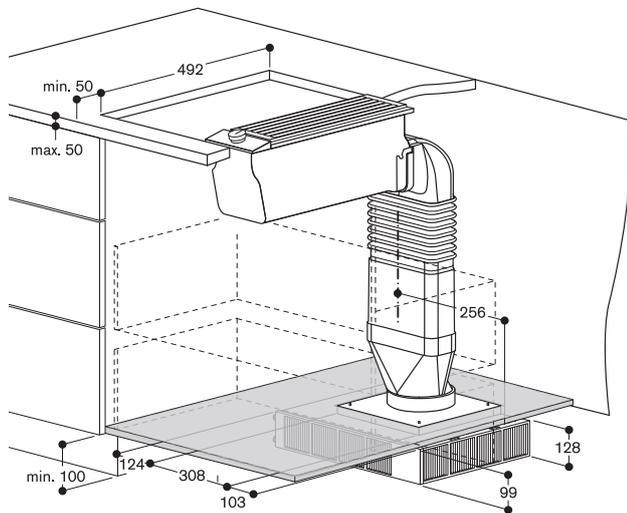
#### Bon à savoir

- Le module ventilateur peut être pivoté dans toutes les directions, en fonction de la direction d'évacuation d'air souhaitée ou de la possibilité de retrait du filtre.
- Prévoir l'accès au module ventilateur pour le changement du filtre.
- Distance minimale recommandée entre les ouvertures pour le filtre et la paroi du meuble, en l'absence de grille de ventilation directement devant : 15 cm.
- Pour une performance optimale, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace pour circuler (surface d'écoulement min. 700 cm<sup>2</sup>). Nous recommandons ici l'utilisation d'une grille d'évacuation d'air.
- Le tube de raccordement NW 150 est fourni avec le module ventilateur.

#### Liste des accessoires pour montage mural

- 1 x AR 413 122 (base module ventilateur)
- 1 x AD 410 040 (tube de raccordement flexible pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD 852 010 (tuyau plat)
- 1 x AD 852 041 (passage de gaine plate rond)
- 1 x AD 990 090 (ruban adhésif pour coller les tuyaux)

Commander comme jeu (appareils et accessoires) : SET1VL2101



## Exemple d'aménagement 4 (évacuation d'air)

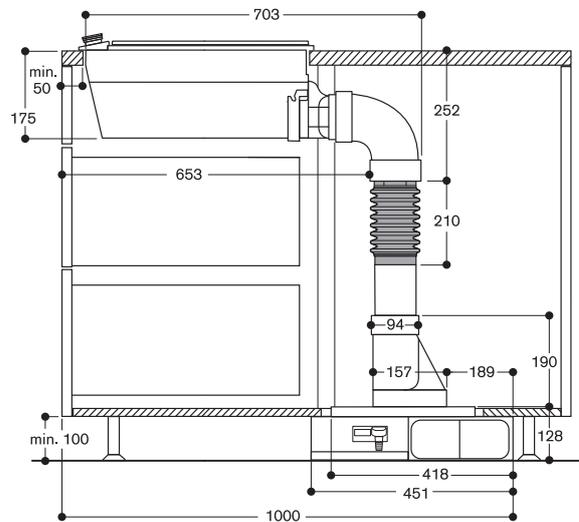
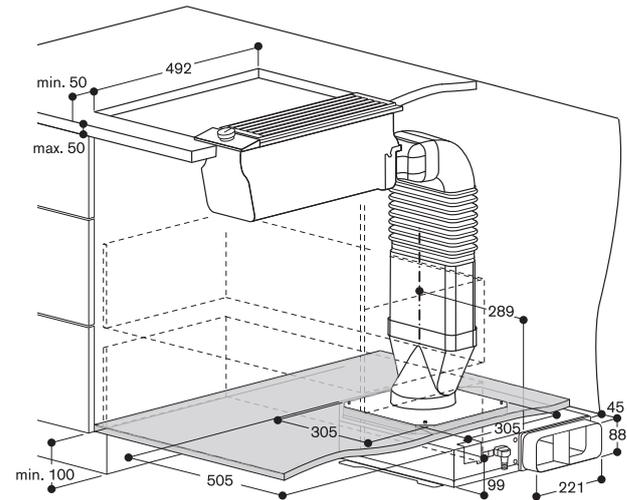
### VL 200 avec module ventilateur AR 403 122

Installation sur îlot, sortie d'air à droite.

#### Liste des accessoires pour montage mural

- 1 x AR 403 122 (base module ventilateur)
- 1 x AD 851 041 (tube de raccordement pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD 852 030 (gaine plate coude 90° vertical)
- 1 x AD 852 010 (tuyau plat)
- 1 x AD 410 040 (tube de raccordement flexible pour VL 200, NW 150 plat)
- 1 x AD 852 041 (passage de gaine plate rond)
- 1 x AD 990 090 (ruban adhésif pour coller les tuyaux)

Commander comme jeu (appareils et accessoires) : SET1VL2201





AR 410 110	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max.		665 m <sup>3</sup> /h
Recyclage		
Installation dans meuble bas.		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AA 410 110	CHF	220.-
2 filtres à charbon	CHF	204.27

actif

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

AA 410 112	CHF	525.-
2 filtres à charbon	CHF	487.47

actif pouvant être régénérés

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec moteur AR410110.

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Module de ventilatio Série 400

##### AR 410

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Très silencieux grâce à une isolation phonique brevetée.

#### Performances

Performances et niveau de bruit 3 / Intensive: Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage:  
570 / 660 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

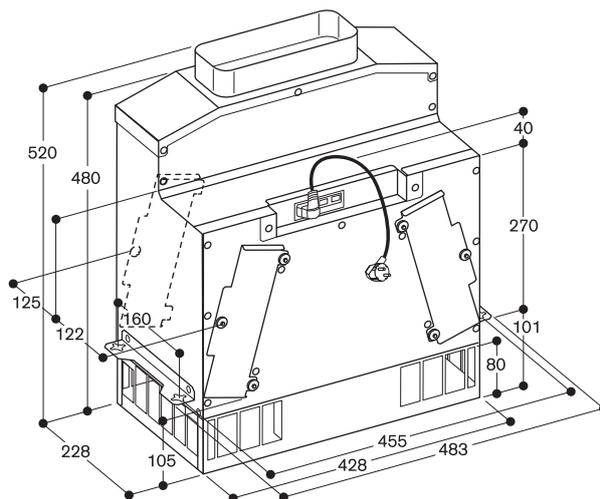
3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.  
Isolation phonique incluse pour une réduction du niveau sonore.  
Boîtier métal, plaqué zinc.  
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø150 mm raccord plat.  
Livré avec équerres de fixation pour une installation dans la partie basse du meuble.  
2 filtres à charbon actif livrés de série. Le filtre est adapté à la préparation de poissons et fruits de mer grâce à un traitement spécial.  
Changer le filtre environ 1x/an selon l'habitude de cuisson.

#### Instructions de montage

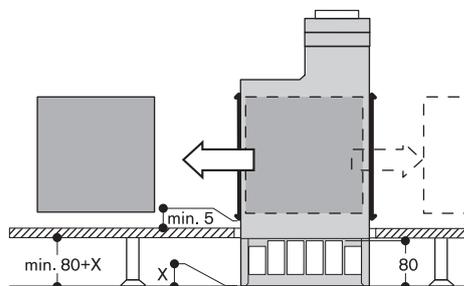
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation dans meuble bas possible avec une découpe dans le plancher bas du meuble ou bien derrière le meuble bas si le moteur est posé au sol. Il faut à garder une accessibilité au moteur pour permettre le remplacement des filtres.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.17 kW.  
Câble de raccordement 1.75 m, avec fiche.  
Câble réseau 2 m.



#### Remplacement du filtre





AR 403 122	CHF	1'410.-
Boîtier métal	CHF	1'309.19
Puissance d'aspiration max. 890 m³/h		
Evacuation extérieure		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires en option

AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.		

#### Module de ventilatio Série 400

##### AR 403

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

#### Performances

Performances et niveau de bruit 3/ Intensive:  
 Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
 Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Evacuation extérieure:  
 730 / 890 m³/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Equipement

3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.

Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.

Boîtier métal, plaqué zinc.

Raccordement entrée d'air :  
 1 x Ø 150 mm rond.

Raccordement sortie d'air:  
 1 x Ø 150 mm gaine plate.

Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.

#### Instructions de montage

Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.

Raccordement de l'appareil via un câble réseau.

Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.

Raccord possible de 2 x VL avec collecteur d'air (AD 704 047, AD 854 047).

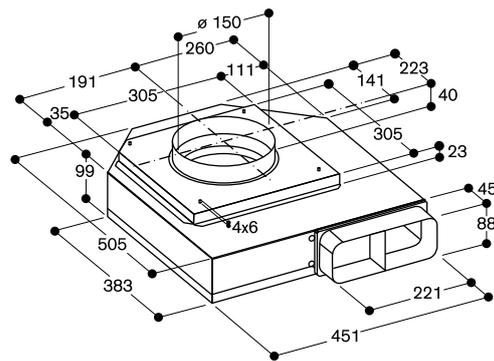
Lors de l'installation d'une hotte avec évacuation et un raccordement de cheminée, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.

Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.

Câble réseau 2 m.





AR 413 122	CHF	1'610.-
Boîtier métal	CHF	1'494.89
Puissance de ventilation max. 760 m <sup>3</sup> /h		
Recyclage		
Montage à l'intérieur		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AA 010 410	CHF	397.-
Grille d'évacuation	CHF	368.62
d'air.		

Couleur acier inox 90 cm, avec éléments de fixation. Hauteur adaptable.

#### Accessoires en option

AA 413 111	CHF	200.-
Filter à charbon actif	CHF	185.70
pour caisson moteur dans socle AR413 121/122		

#### Module de ventilation Série 400

##### AR 413

- Moteur puissant pour combinaison avec des appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400
- Technologie BLDC efficace
- Installation compacte et peu encombrante dans socle 10 cm de haut

#### Performances

Performances et le niveau de bruit 3/ Intensive:  
Sortie d'air selon la norme DIN EN 61591e  
Puissance acoustique et pression acoustique en fonction de l'installation.

Recyclage:  
620/760 m<sup>3</sup>/h.

Les niveaux de puissance dépendent de l'appareil d'aspiration sans moteur, voir pages 244 – 245.

#### Équipement

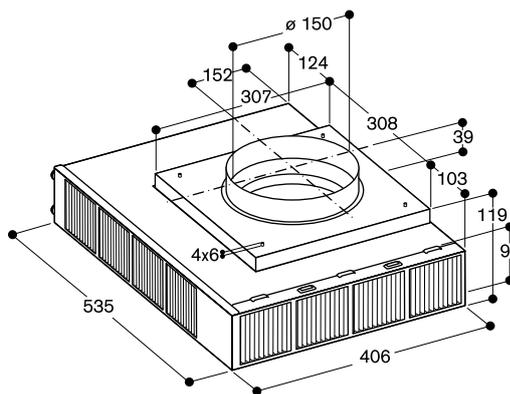
3 puissances d'aspiration contrôlées électroniquement et 1 position intensive.  
Technologie d'aspiration avec un moteur BLDC très efficace.  
Boîtier métal, plaqué zinc.  
Raccordement entrée d'air: 1 x Ø 150 mm rond.  
Support de fixation au plafond ou sur une paroi de meuble, inclus.  
2 filtres à charbon actif livrés de série.

#### Instructions de montage

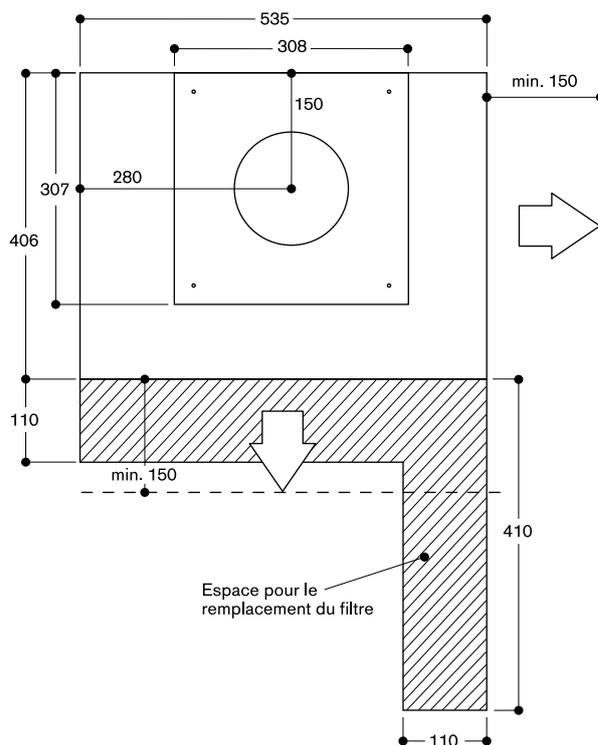
Caisson moteur en combinaison avec appareils d'aspiration sans moteur de la Série 400.  
Raccordement de l'appareil via un câble réseau.  
Installation de la base avec découpe à l'intérieure de l'armoire pour la circulation d'air, possible.  
Délai de renouvellement du filtre à charbon actif tous les 1 à 1,5 ans, en fonction de la fréquence d'utilisation. Assurer l'accessibilité du module de soufflante pour le remplacement du filtre.  
Espace minimum recommandé entre les ouvertures des filtres et la paroi latérale du meuble s'il n'y a pas de grille de ventilation directement sur l'avant: 15 cm.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.18 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m, avec prise.  
Câble réseau 2 m.



#### Vue de dessus





CV 282 100	CHF	6'280.-
Sans cadre pour encastrement à fleur de plan	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

<b>Accessoire d'installation indispensable</b>		
CA 282 811	CHF	455.-
Module de recyclage	CHF	422.47
CA 284 011	CHF	194.-
Pièce de connexion gaine plate	CHF	180.13

<b>Accessoires en option</b>		
CA 051 300	CHF	546.-
Teppan Yaki en matériaux à couches multiples Pour Flex-induction.	CHF	506.96

CA 052 300	CHF	292.-
Plaque de Gril Revêtement antiadhésif. Pour Flex-induction.	CHF	271.12

CA 060 300	CHF	194.-
Cuisson capteur pour la régulation de température à l'intérieur descasserole	CHF	180.13

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique noir pour tables de cuisson induction Série 200	CHF	130.92

CA 282 110	CHF	194.-
1 filtre CleanAir avec un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 810/811	CHF	180.13

GP 900 001	CHF	149.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 15 cm.	CHF	138.35

GP 900 002	CHF	171.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 19 cm.	CHF	158.77

GP 900 003	CHF	207.-
Poêle inox antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor pour zone de cuisson ø 21 cm.	CHF	192.20

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

**Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.**  
CV 282

- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction 19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

**La performance du système de ventilation**

Puissance position 3 / intensive : Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure : 530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW.  
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

mode recyclage: 505 / 620 m³/h.

71 / 75 dB (A) re 1 pW.  
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

**Commande**

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

Utilisation confortable des commandes grâce au display bicolore (blanc/orange). Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique des zones de cuisson à 17 positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

**Fonction Frying-Sensor**

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Indicateur de saturation du filtre à graisse et du filtre recyclage CleanAir.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu'à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisé.

Régulateur d'énergie.

**Données de consommation**

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité énergétique A

(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité d'aspiration A.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

**Sécurité**

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

**Instructions de montage**

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm, possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 205 mm.

Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.

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 doit être fixé par en-dessous. Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 30 kg.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa. Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

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: gaine plate Ø 150 mm.

Consulter les détails d'installation pour le guidage de l'air aux pages 206 – 207.

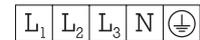
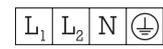
**Valeurs de raccordement**

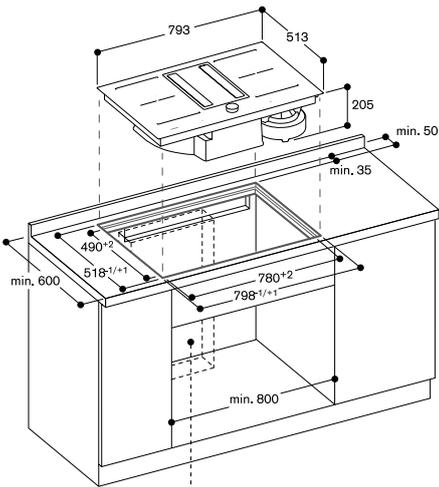
Puissance de raccordement

totale: 7.4 kW.

Câble de raccordement

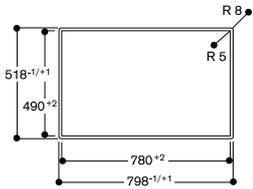
1.5 m sans fiche.



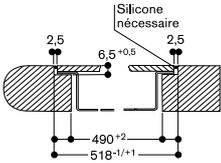


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.  
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

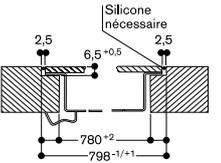
Vue du dessus



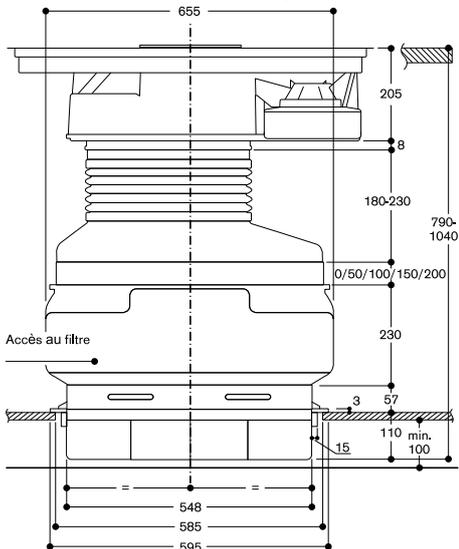
Coupe transversale



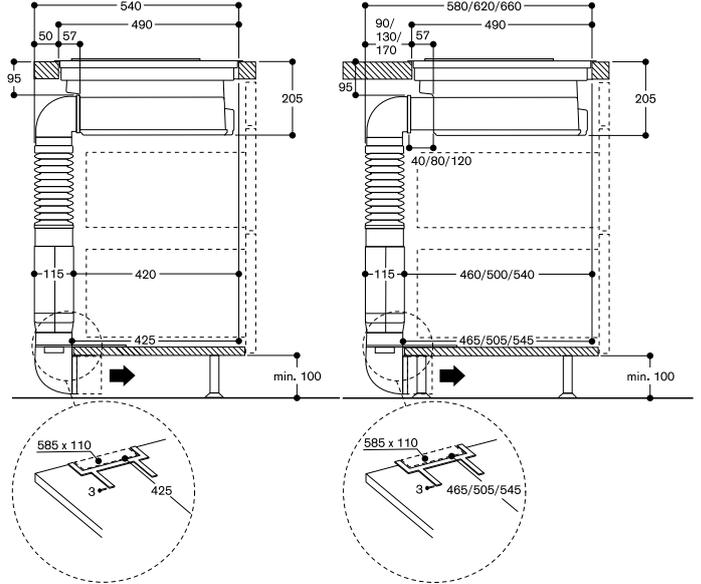
Coupe longitudinale



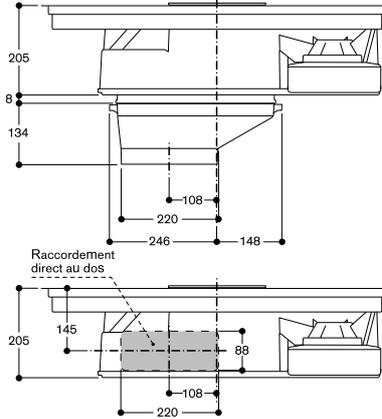
Vue de face CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



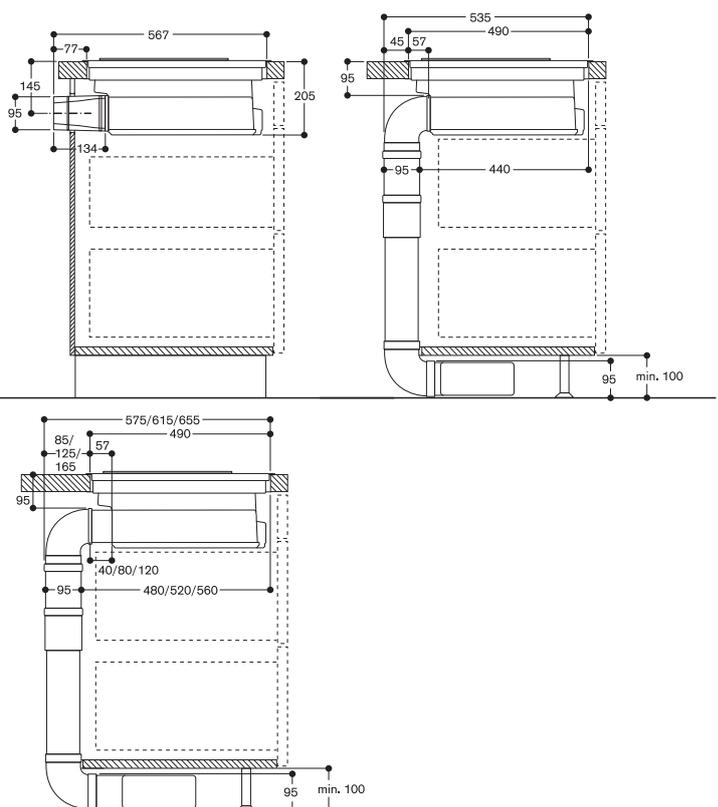
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011





<b>CV 282 110</b>	<b>CHF</b>	<b>6'280.-</b>
Cadre en inox	CHF	5'831.01
Largeur: 80 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans les gaines de raccordement		

TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

<b>Accessoire d'installation indispensable</b>		
<b>CA 282 811</b>	<b>CHF</b>	<b>455.-</b>
Module de recyclage	CHF	422.47
<b>CA 284 011</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Pièce de connexion	CHF	180.13
gaine plate		

<b>Accessoires en option</b>		
<b>CA 051 300</b>	<b>CHF</b>	<b>546.-</b>
Teppan Yaki en	CHF	506.96
matériaux à couches multiples		
Pour Flex-induction.		

<b>CA 052 300</b>	<b>CHF</b>	<b>292.-</b>
Plaque de Gril	CHF	271.12
Revêtement antiadhésif.		
Pour Flex-induction.		

<b>CA 060 300</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Cuisson capteur	CHF	180.13
pour la régulation de température à l'intérieur descasserolles		
Pour Flex-induction.		

<b>CA 230 100</b>	<b>CHF</b>	<b>141.-</b>
Bouton magnétique	CHF	130.92
noir pour tables de cuisson induction		
Série 200		
Bouton en inox, revêtement noir.		

<b>GP 900 001</b>	<b>CHF</b>	<b>149.-</b>
Poêle inox	CHF	138.35
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor		
pour zone de cuisson ø 15 cm.		

<b>GP 900 002</b>	<b>CHF</b>	<b>171.-</b>
Poêle inox	CHF	158.77
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor		
pour zone de cuisson ø 19 cm.		

<b>GP 900 003</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poêle inox	CHF	192.20
antiadhésive pour zone de cuisson avec fonction sensor		
pour zone de cuisson ø 21 cm.		

<b>CA 282 110</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
1 filtre CleanAir avec	CHF	180.13
un fort taux d'absorption des odeurs grâce à une grande surface. Pour module de recyclage CA 282 810/811		
Filtre CleanAir pour module de recyclage CA 282 810/811.		

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

**Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré.**  
**CV 282**

- Encadrement inox massif
- Fonction Flex pour la combinaison des zones de cuisson rectangulaires
- Positionnement libre des casseroles sur les zones de cuisson combinées
- Système de ventilation haute performance intégré dans la table de cuisson
- Fonctions tout automatiques du système de ventilation
- Filtre à graisse métallique grande surface avec fort taux d'absorption des graisses
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre CleanAir : gaines intégrées dans le meuble bas pour un gain de place et un remplacement aisé du filtre
- Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible
- Sélection et réglage faciles de toutes les fonctions grâce au display bicolore

**Zones de cuisson**

2 zones de cuisson FlexInduction  
19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

2 zones de cuisson FlexInduction  
19x23 cm (2200 W, avec Booster 3700 W), combinables en zone 38x23 cm (3300 W, avec Booster 3700 W).

**La performance du système de ventilation**

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation extérieure :  
530 / 690 m³/h.

69 / 75 dB (A) re 1 pW.

57 / 63 dB (A) re 20 µPa.

mode recyclage:

505 / 620 m³/h.

71 / 75 dB (A) re 1 pW.

59 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 89 %.

**Commande**

Commande Twist-Pad avec bouton magnétique amovible.

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

Marquage des zones de cuisson et des zones Flex.

Contrôle électronique avec 17 positions de cuisson. positions de cuisson.

Contrôle du système de ventilation grâce à 3 vitesses électroniques

et 1 position intensive.

**Equipement**

Fonction Flex pour zones de cuisson rectangulaires.

Détection automatique des casseroles lors de la mise sous tension de la table.

Fonction Cuisson Professionnelle.

Fonction Sensor de cuisson (avec accessoire CA 060 300).

Fonction Frying-Sensor

Fonction Booster pour casseroles.

Fonction Booster spécialement pour les poêles.

Fonction Maintien au chaud.

Ajustement automatique de la puissance d'aspiration, contrôle par sensor.

Activation automatique du système de ventilation lors de l'utilisation d'une zone de cuisson.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Temporisation contrôlée par sensor.

Bac pour filtre à graisse amovible, lavable au lave-vaisselle.

Filtre à graisse, lavable au lave-vaisselle.

Couvercle du système de ventilation émaillé, lavable au lave-vaisselle.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Flux d'air intérieur optimisé pour un guidage de la circulation de l'air efficace.

Chronomètre.

Cuissons programmables jusqu' à 99 minutes.

Minuterie indépendante.

Fonction mémoire.

Menu d'options personnalisés.

Régulateur d'énergie.

**Données de consommation**

Classe d'efficacité énergétique A.

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité énergétique A

(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)

Consommation énergétique 49.5 kWh/an.

Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.

Niveau sonore min. 61 DB / max. 69 DB position normale.

**Sécurité**

Interrupteur principal

Témoin lumineux de mise sous tension.

Détection automatique des casseroles.

Témoin de chaleur résiduelle

à 2 niveaux.

Sécurité enfants.

Coupure de sécurité.

Système de protection anti-débordement à double niveau, amovible et lavable au lave-vaisselle.

Collecteur anti-débordement amovible, contenance 2 litres, lavable au lave-vaisselle.

Détection de présence du filtre à graisse.

**Instructions de montage**

Largeur du meuble bas: min. 80 cm.

Profondeur du plan de travail: min. 60 cm avec tiroirs raccourcis. A partir de 70 cm,

possibilité d'utiliser la profondeur totale des tiroirs.

Profondeur d'encastrement 204 mm.

Système de conduits évacuation extérieure ou recyclage à commander séparément en tant qu'accessoires en option.

Uniquement adapté aux ustensiles de cuisine à fond magnétique. Pour une répartition optimale de la température,

nous vous recommandons d'utiliser des casseroles à fond sandwich.

L'appareil doit être fixé par en-dessous.

Epaisseur du plan de travail pour fixation de l'appareil : 20 - 40 mm.

Poids de l'appareil: env. 31 kg.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée

ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

En mode évacuation, prévoir l'installation d'un clapet anti-retour avec une pression d'ouverture de max.65 Pa.

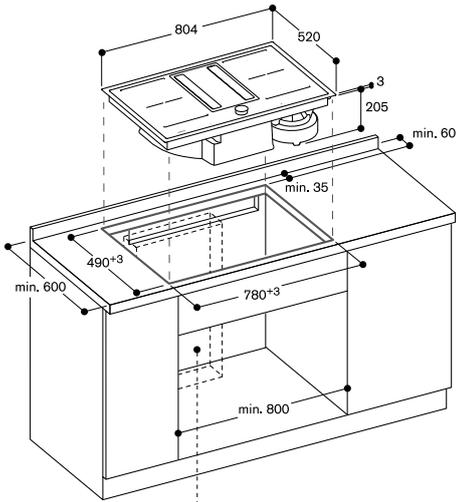
Pour une performance optimale en mode recyclage, prévoir une surface d'au moins 720 cm² pour la circulation de l'air.

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.

Le dispositif doit être librement accessible par le bas.

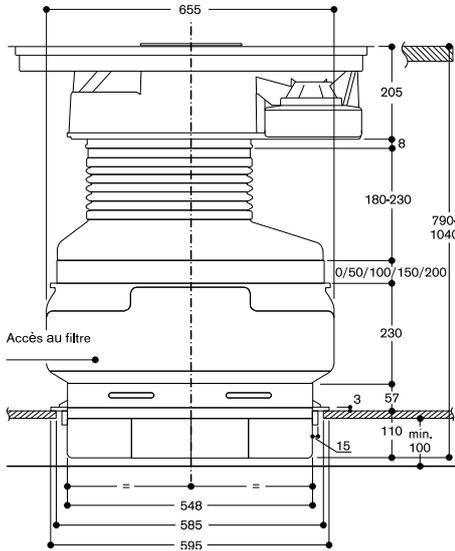
Pièce de connexion pour évacuation extérieure: gaine plate Ø 150 mm.

Consulter les détails d'installation pour le guidage de l'air aux pages 206 – 207.

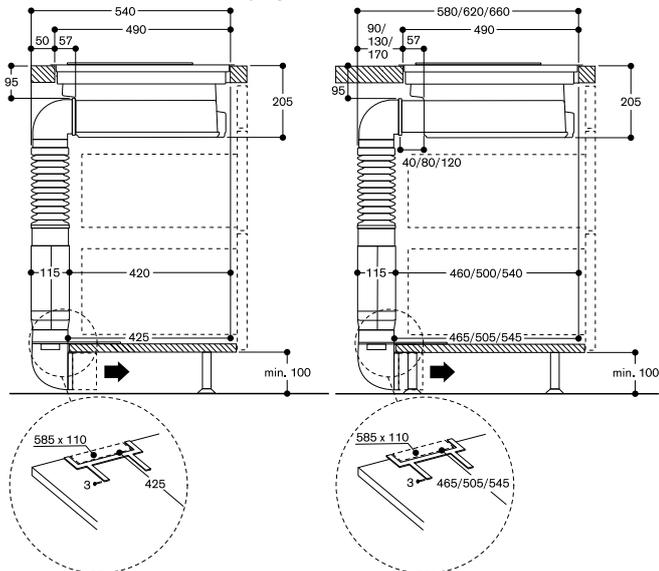


Zone du module de recyclage de l'air ou du conduit.  
La position exacte dépend de la profondeur du plan de travail.

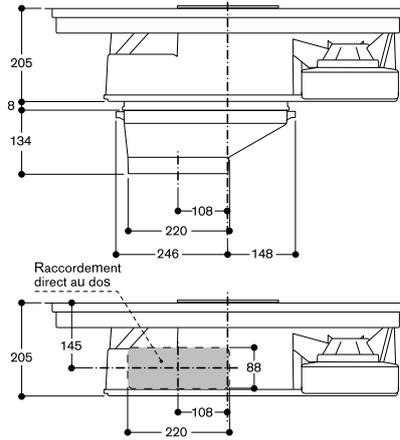
Vue de face CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



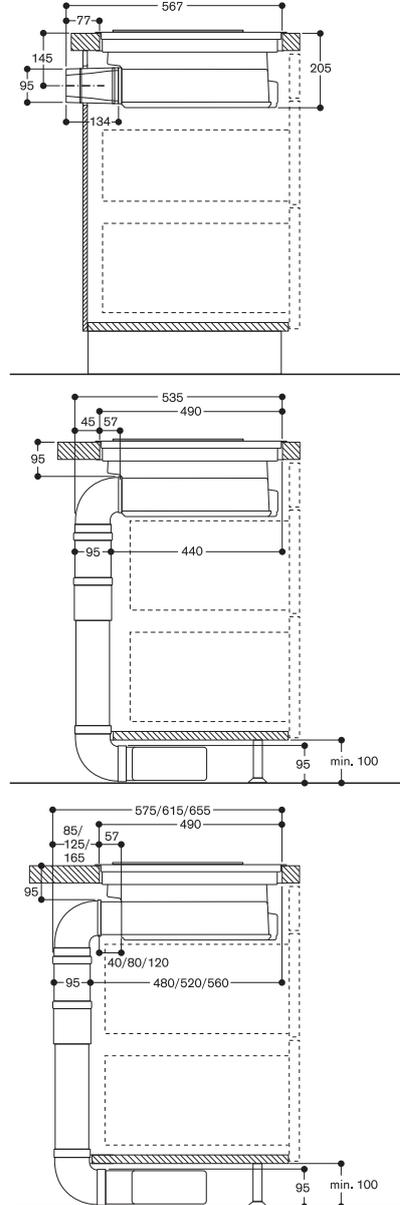
Vue de côté CV 28, avec module de recyclage de l'air CA 282 811



Vue de face CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011



Vue de côté CV 28, avec pièce de connexion de la gaine plate CA 284 011



# Exemple de planification pour table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré Serie 200

## Bon à savoir pour un aménagement et une installation corrects

- Veuillez tenir compte de la profondeur de l'armoire et des surplombs du plan de travail du meuble pour les dimensions de profondeur.
- Le raccordement d'évacuation d'air est possible par le bas ou l'arrière. Les tuyaux de raccordement sont disponibles à cet effet.
- L'appareil doit être accessible par le bas.

## Chaleur ventilée

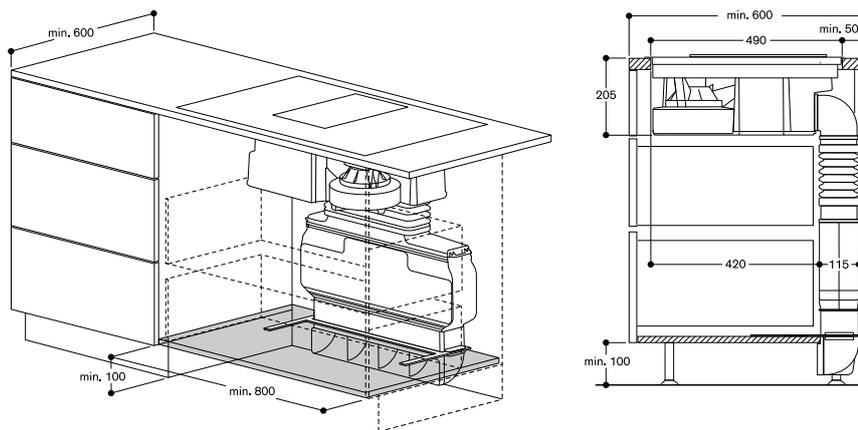
- Installation avec le module de recyclage d'air CA 282 811 (disponible comme accessoire spécial)
- Changement du filtre par l'avant ou l'arrière. L'accès au filtre doit être prévu dès l'installation.
- Prévoir l'accès au module ventilateur dans l'armoire inférieure pour le changement du filtre.
- Pour une performance optimale, l'air renvoyé a besoin de suffisamment d'espace dans la zone de la plinthe pour s'écouler (surface d'écoulement min. 720 cm<sup>2</sup>).
- Tuyau de raccordement pour l'évacuation d'air : gaine plate NW 150.
- Distance minimale recommandée entre les ouvertures pour le filtre et la paroi du meuble, en l'absence de grille de ventilation directement devant : 20 cm.

## Exemple de planification 1

### CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

Situation mur, plan de travail 60 cm,

Remplacement du filtre par l'avant.

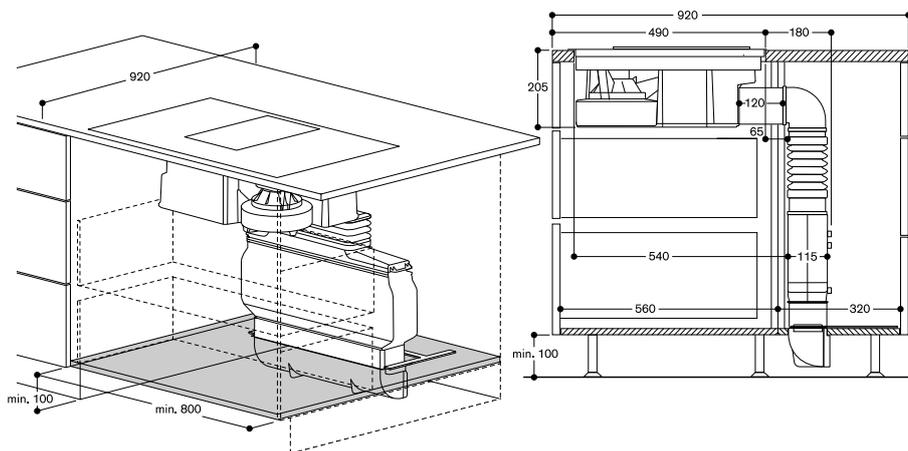


## Exemple de planification 2

### CV 282 avec module de recyclage CA 282 811

La situation de l'îlot, plan de travail 92 cm,

Remplacement du filtre par l'arrière.

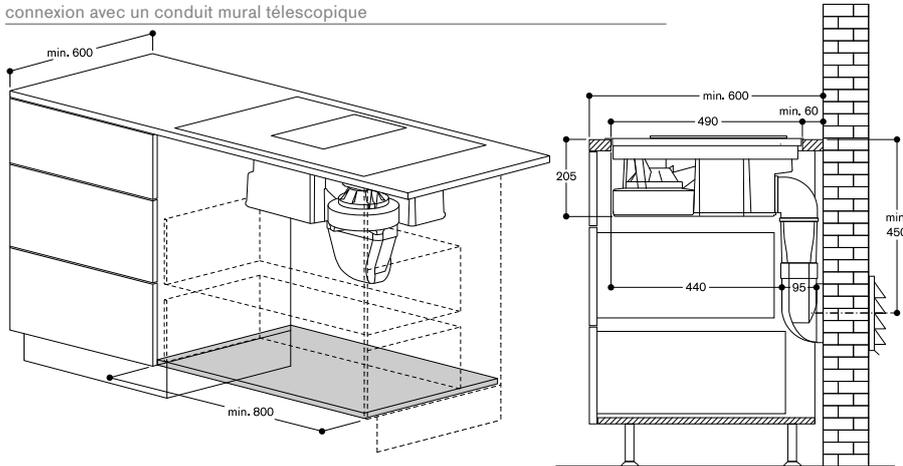


**Évacuation d'air**

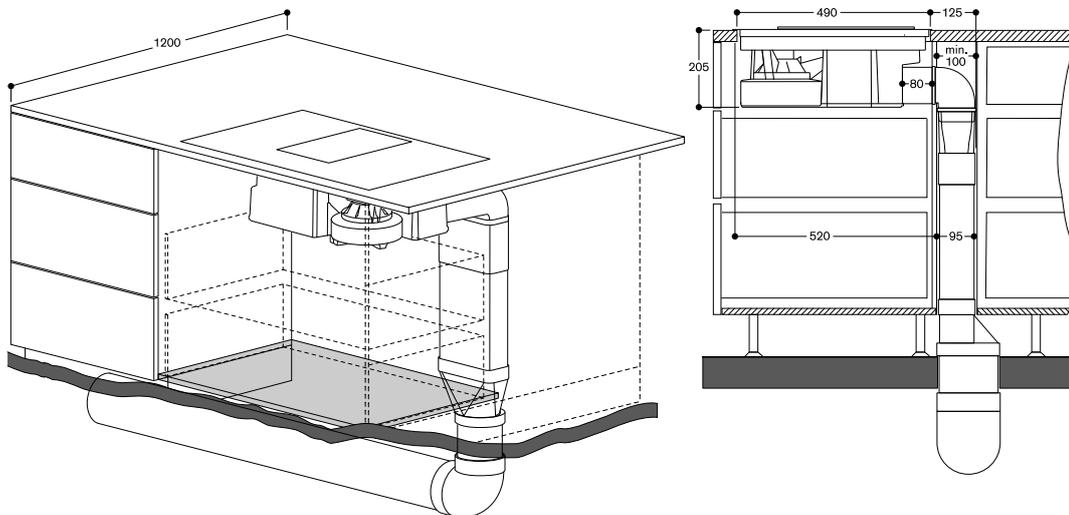
- Installation avec le tuyau de raccordement à gaine plate CA 284 011 (disponible comme accessoire spécial)
- IPour une performance optimale, nous recommandons une longueur maximale du canal d'évacuation d'air de 6 m.
- IPour une chaleur ventilée optimale, nous recommandons des tuyaux avec raccord NW 150. La tuyauterie et les pièces de raccordement sont disponibles en tant qu'accessoires spéciaux.
- I2 gaines plates doivent être raccordées avec un raccord de tube.
- ILa bonne étanchéité de la tuyauterie est également importante pour éviter les fuites d'air, p. ex. avec le ruban adhésif AD 990 090 (résistant aux UV et à la chaleur).

**Exemple de planification 3****CV 282 avec raccord CA 284 011**

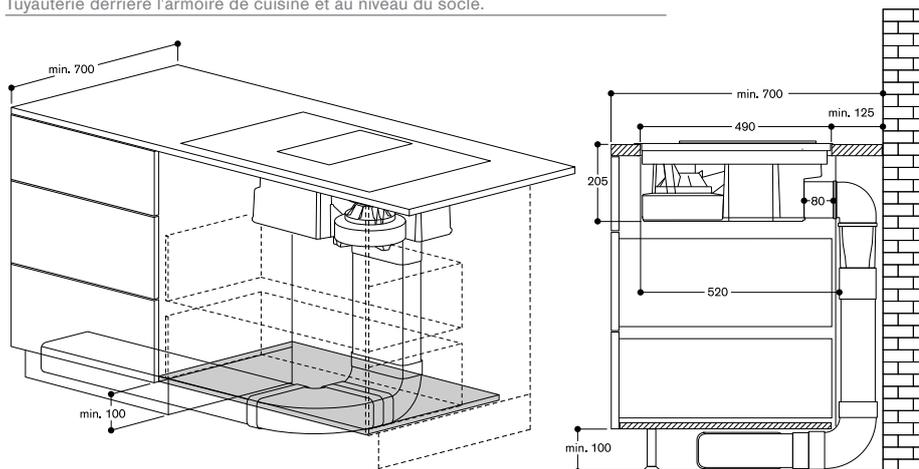
Situation mur, plan de travail 60 cm,  
connexion avec un conduit mural télescopique

**Exemple de planification 4****CV 282 avec raccord CA 284 011**

La situation de l'îlot, plan de travail 1.20 m max 6 m,  
le conduit peut être amené vers L'extérieur via la cave. Tuyauterie max. 6 m.

**Exemple de planification 5****CV 282 avec raccord CA 284 011**

Situation mur, plan de travail 70 cm,  
Tuyauterie derrière l'armoire de cuisine et au niveau du socle.





<b>AI 240 191</b>	<b>CHF</b>	<b>3'500.-</b>
Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite	CHF	3'249.77
Largeur: 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée de série avec kit de montage et cheminée		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Accessoires d'installation

<b>AD 200 326</b>	<b>CHF</b>	<b>580.-</b>
Rallonge de cheminée	CHF	538.53

Inox  
Longueur: 1100 mm

<b>AD 220 396</b>	<b>CHF</b>	<b>394.-</b>
Garniture de plafond pour canal de hotte	CHF	365.83

Acier inox

<b>AD 223 346</b>	<b>CHF</b>	<b>104.-</b>
Rallonge pour kit de montage 500 mm	CHF	96.56

<b>AD 223 356</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Adaptateur pour pente de toit gauche/droites	CHF	114.21

<b>AD 223 366</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Adaptateur pour pente de toit devant/derrrière	CHF	114.21

#### Accessoires en option

<b>AA 200 110</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Recharge: 1 filtre à charbon actif pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration. Pour module de recyclage	CHF	114.21

AA 200-812/816

<b>AA 200 112</b>	<b>CHF</b>	<b>448.-</b>
1 filtre à charbon actif régénérable	CHF	415.97

Pour module de recirculation

AA 200 812/816 und AA 010 811 / AA 012 811.

<b>AA 200 816</b>	<b>CHF</b>	<b>600.-</b>
Module de recyclage avec 1 filtre à charbon actif, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration	CHF	557.10

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec les hottes îlots.

#### Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Hotte îlot Série 200

#### AI 240

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:

650 / 950 m<sup>3</sup>/h.

64 / 72 dB (A) re 1 pW.

52 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Recyclage:

450 / 530 m<sup>3</sup>/h.

69 / 72 dB (A) re 1 pW.

57 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 95 %.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.

Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.

Filtre à graisse avec indication de saturation.

Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.

Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.

Fonction Aspiration intermittente, 6 min. Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).

Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.

Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 – 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.

Puissance des ampoules 4x6 W

Eclairage 679 lx avec intensité variable en continu.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

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

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A  
(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A +++ à E)  
Consommation énergétique 48.8 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité de l'éclairage A.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 43 DB / max. 64 DB position normale.

#### Instructions de montage

La livraison comprend le kit de montage ainsi que le canal en 2 parties avec les dimensions de 664 mm à 844 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option "Rallonge de canal AD200326" en combinaison avec la "Rallonge kit de montage AD223346". Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à votre demande.

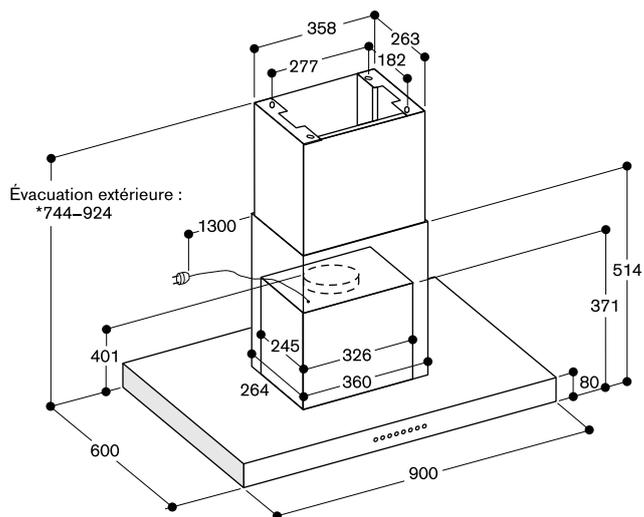
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm. Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal télescopique.

Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

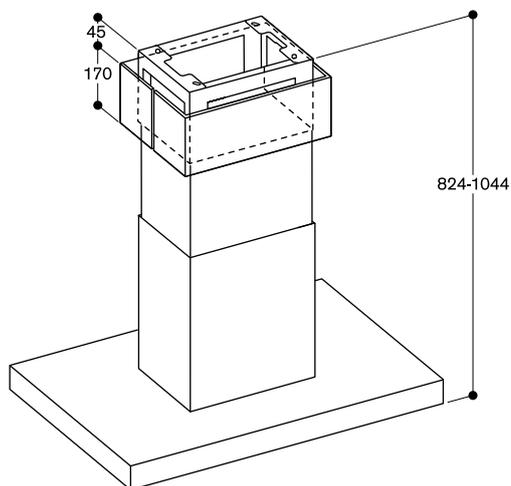
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.272 kW.  
Cordon secteur 1.3 m avec prise.



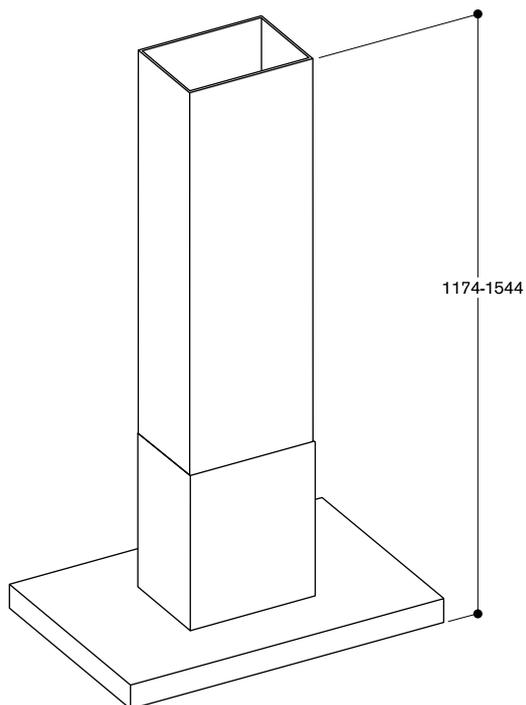
\* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,34 m à 2,52 m ;  
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre  
le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AA 200 816



\* Convient pour des hauteurs de plafond de 2,42 m à 2,64 m ;  
Les indications se rapportent à la distance de 1,60 m entre  
le sol et le bord inférieur de la hotte.

AI 240 avec AD 200 326 et AD 223 346



\* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,78 m à 3,15 m ;  
Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol  
et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



**AW 240 191** CHF 2'700.–  
 Inox avec bandeau en verre Sérigraphie Gaggenau Anthracite  
 Largeur: 90 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livrée de série avec kit de montage et cheminée

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

**Accessoires d'installation**

<b>AD 200 322</b>	CHF	305.–
Rallonge de cheminée	CHF	283.19
Inox		
Longueur: 1000 mm		
<b>AD 200 392</b>	CHF	269.–
Garniture de plafond	CHF	249.77
pour canal de hotte		
Acier inox		

**Accessoires en option**

<b>AA 200 110</b>	CHF	123.–
Recharge: 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	CHF	114.21
<b>AA 200 112</b>	CHF	448.–
1 filtre à charbon actif régénérable	CHF	415.97
Pour module de recirculation AA 200 812/816 und AA 010 811 / AA 012 811.		
<b>AA 200 812</b>	CHF	480.–
Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration	CHF	445.68
Pour le recyclage de l'air.		
Combinable avec hottes murales.		

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

**Hotte murale Série 200**  
**AW 240**

- Hotte en inox avec bandeau avant en verre assorti aux fours de la Série 200
- Capture des vapeurs très efficace grâce aux filtres placés en retrait
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Filtres anti-graisse inox perforés avec fort taux d'absorption des graisses
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage

**Performances**

Puissance position 3 / intensive :  
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
 Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
 Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
 Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.  
 Evacuation d'air:  
 620 / 930 m³/h.  
 64 / 73 dB (A) re 1 pW.  
 52 / 61 dB (A) re 20 µPa.  
 Recyclage:  
 380 / 470 m³/h.  
 69 / 74 dB (A) re 1 pW.  
 57 / 62 dB (A) re 20 µPa.  
 Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 95 %.

**Equipement**

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
 Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.  
 Filtre à graisse avec indication de saturation.  
 Indicateur de saturation du filtre à charbon actif.  
 Filtres anti-graisse en inox perforés, lavables au lave-vaisselle.  
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.  
 Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).  
 Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.  
 Couleur de l'éclairage dans différents tons blancs (2700 – 5000 Kelvin) pouvant être réglée via Home Connect.  
 Puissance des ampoules 3x6 W  
 Eclairage 575 lx avec intensité variable en continu.  
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.  
 Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.  
 Flux d'air de la zone de collecte des vapeurs optimisé, grâce à l'installation en retrait des filtres anti-graisse.  
 L'emballage contient un clapet anti-retour.  
 Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

**Données de consommation**

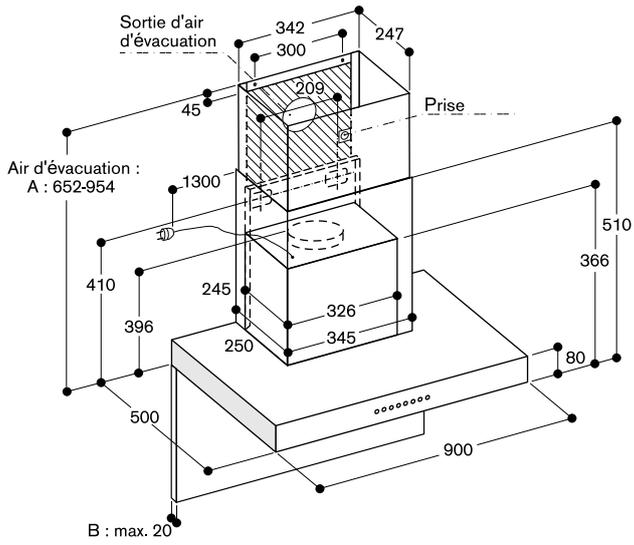
Classe d'efficacité énergétique A  
 (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
 Consommation énergétique 44,5 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage A.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
 Niveau sonore min. 44 DB / max. 64 DB position normale.

**Instructions de montage**

La livraison comprend le canal en 2 parties avec les dimensions de 572 mm à 874 mm. Les installations personnalisées peuvent être solutionnées grâce à l'accessoire en option " Rallonge de canal AD200322" ou en raccourcissant le bas du canal télescopique. Des canaux spéciaux peuvent être réalisés sur-mesure à votre demande.  
 Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).  
 Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 55 cm.  
 Le module de recyclage de l'air avec filtre à charbon actif peut être installé sur le canal télescopique.  
 Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

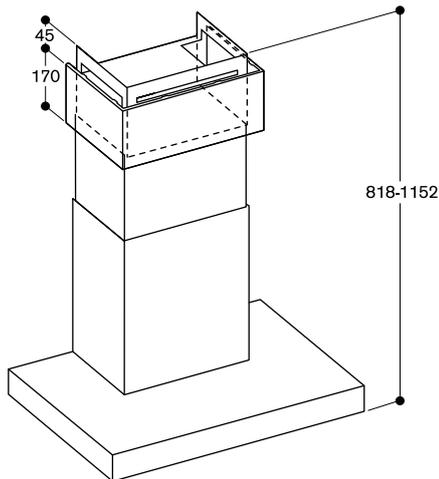
**Valeurs de raccordement**

Puissance totale: 0.269 kW.  
 Cordon secteur 1.3 m avec prise.



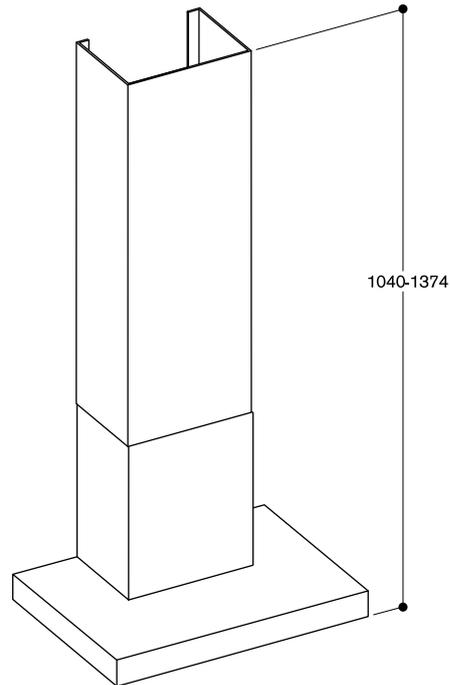
A : adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,25 m à 2,55 m ;  
 les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol et le bord inférieur  
 de la cheminée de 1,60 m.  
 B : respecter l'épaisseur maximale de la paroi arrière.

#### AW 240 avec AA 200 812



\* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,45 m à 2,75 m ;  
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol  
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.

#### AW 240 avec AD 200 322



\* Adapté pour des hauteurs de plafond allant de 2,64 m à 2,97 m ;  
 Les chiffres se réfèrent aux mesures entre le sol  
 et le bord inférieur de la cheminée de 1,60 m.



**AW 250 192** CHF 3'020.–  
 Panneau en verre CHF 2'804.09

Sérigraphie Gaggenau anthracite  
 Largeur: 90 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livrée sans cheminée

**AW 250 172** CHF 2'810.–  
 Panneau en verre CHF 2'609.10

Sérigraphie Gaggenau anthracite  
 Largeur: 70 cm  
 Evacuation extérieure ou recyclage  
 Livrée sans cheminée

Prix sans TAR CHF 11.97  
 CHF 11.11

#### Accessoires d'installation

**AD 200 012** CHF 324.–  
 Cheminée inox pour CHF 300.84  
 évacuation

#### Accessoires en option

**AA 250 112** CHF 649.–  
 2 filtres à CHF 602.60  
 charbon actif pouvant  
 être régénérés

**AA 250 113** CHF 163.–  
 2 filtres à CHF 151.35  
 charbon actif

Accessoires d'installation pour tuyaux  
 d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Hotte murale Série 200

#### AW 250

- Le panneau écran vapeur incliné offre un grand dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Evacuation extérieure ou recyclage

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
 Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.

Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.

Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.

Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

#### Largeur 90 cm

Evacuation d'air:  
 530 / 960 m<sup>3</sup>/h.  
 57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
 42 / 55 dB (A) re 20 µPa.  
 Recyclage:  
 460 / 670 m<sup>3</sup>/h.  
 68 / 78 dB (A) re 1 pW.  
 54 / 64 dB (A) re 20 µPa.  
 Réduction des odeurs de 95%.

#### Largeur 70 cm

Evacuation d'air:  
 530 / 970 m<sup>3</sup>/h.  
 57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
 43 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
 Recyclage:  
 470 / 680 m<sup>3</sup>/h.  
 68 / 78 dB (A) re 1 pW.  
 54 / 64 dB (A) re 20 µPa.  
 Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 95%.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
 Fonction automatique avec arrêt différé contrôlé par sensor.  
 Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.  
 Fonction Aspiration intermittente, 6 min.  
 Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).  
 Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.  
 Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau anthracite.  
 2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.  
 Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.  
 Puissance des ampoules 2x6 W  
 Intensité lumineuse: 460 lx  
 Eclairage indirect LED (3000 K), variable.  
 Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.  
 Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.  
 Cadre intérieur facile d'entretien.  
 Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
 S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
 Consommation énergétique 31.4 kWh/an.  
 Classe d'efficacité d'aspiration A.  
 Classe d'efficacité d'éclairage A.  
 Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
 Niveau sonore min. 42 DB / max. 57 DB position normale.

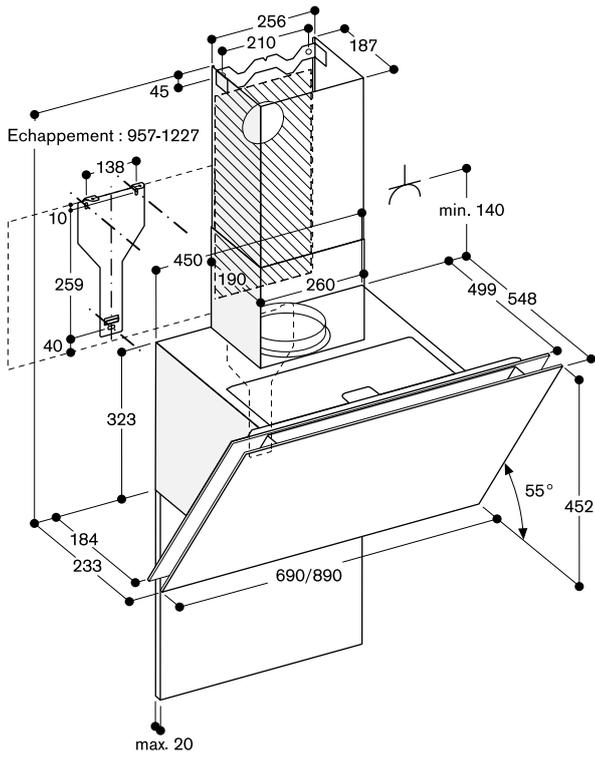
#### Instructions de montage

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.  
 Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.  
 Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).  
 Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson 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.

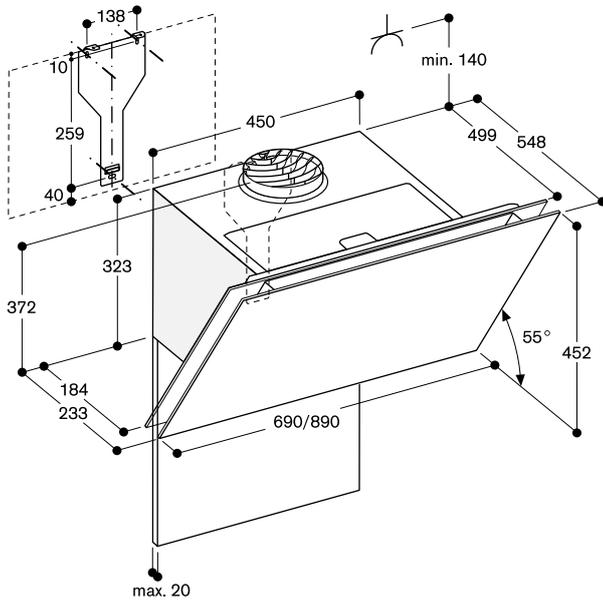
#### Valeurs de raccordement

Gesamtanschlusswert 270/270 W  
 Cordon secteur 1.3m avec prise.

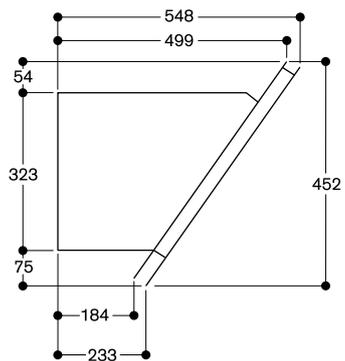
Echappement



Circulation d'air



Vue latérale





<b>AW 270 192</b>	<b>CHF</b>	<b>3'020.-</b>
Panneau en verre	CHF	2'804.09
Sérigraphie Gaggenau anthracite		
Largeur: 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Livrée sans cheminée		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

<b>Accessoires d'installation</b>		
<b>AD 200 012</b>	<b>CHF</b>	<b>324.-</b>
Cheminée inox pour évacuation	CHF	300.84

<b>Accessoires en option</b>		
<b>AA 270 112</b>	<b>CHF</b>	<b>649.-</b>
2 filtres à charbon actif pouvant être régénérés	CHF	602.60
<b>AA 270 113</b>	<b>CHF</b>	<b>163.-</b>
2 filtres à charbon actif	CHF	151.35

**Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.**

## Hotte murale Série 200

### AW 270

- Le panneau écran vapeur vertical offre un grand dégagement d'espace au-dessus de la table de cuisson
- Filtre recouvert d'une surface en verre, facile d'entretien
- Panneau en verre assorti aux fours de la série 200
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Captage efficace des vapeurs grâce à 2 zones d'aspiration, en-dessous et sur l'avant
- Extension possible vers l'avant du panneau en verre pour une augmentation de la zone de captage lors des cuissons intensives
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Eclairage d'ambiance variable, personnalisable
- Evacuation extérieure ou recyclage

### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:  
410 / 730 m<sup>3</sup>/h.  
57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage:  
310 / 540 m<sup>3</sup>/h.  
63 / 74 dB (A) re 1 pW.  
50 / 61 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.  
Témoin de saturation des filtres anti-graisse et charbon actif.  
Fonction Aspiration intermittente, 6 min.  
Contrôle de la hotte depuis la table de cuisson (avec une table de cuisson adaptée).  
Filtre à graisse en métal, résistant au lave-vaisselle.  
Recouvrement du filtre en verre Sérigraphie Gaggenau anthracite.  
2 filtres à charbon actif livrés de série avec l'appareil.  
Eclairage LED blanc neutre (3500 K), avec dimmer.  
Puissance des ampoules 2x6 W  
Intensité lumineuse: 460 lx  
Eclairage indirect LED (3000 K), variable.  
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.  
Cadre intérieur facile d'entretien.  
Système de fixation rapide pour un montage et un alignement facile.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WIFI.

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A  
(Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Consommation énergétique 37.1 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage A.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse C.  
Niveau sonore min. 42 DB / max. 57 DB position normale.

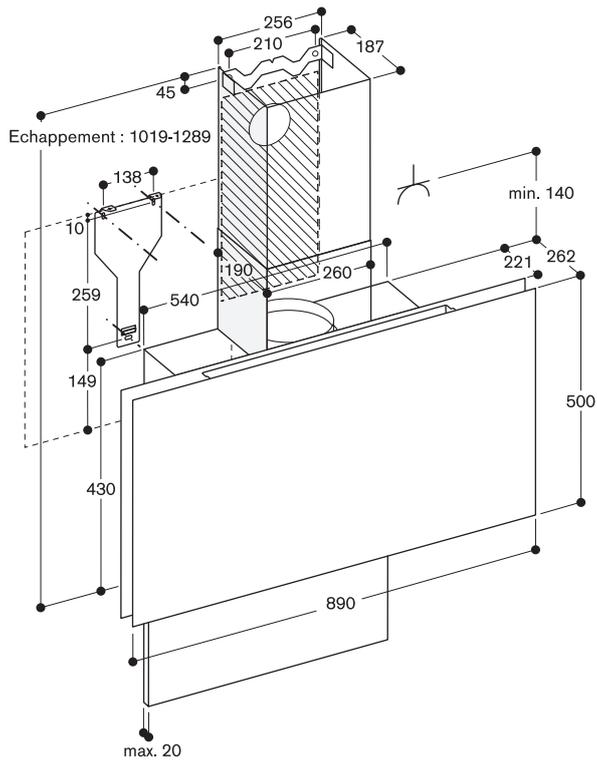
### Instructions de montage

La hotte est livrée sans cheminée, pour une utilisation en mode recyclage.  
Pour une utilisation en évacuation extérieure, l'accessoire cheminée AD 200 012 est à commander séparément.  
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 60 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).  
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson 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.

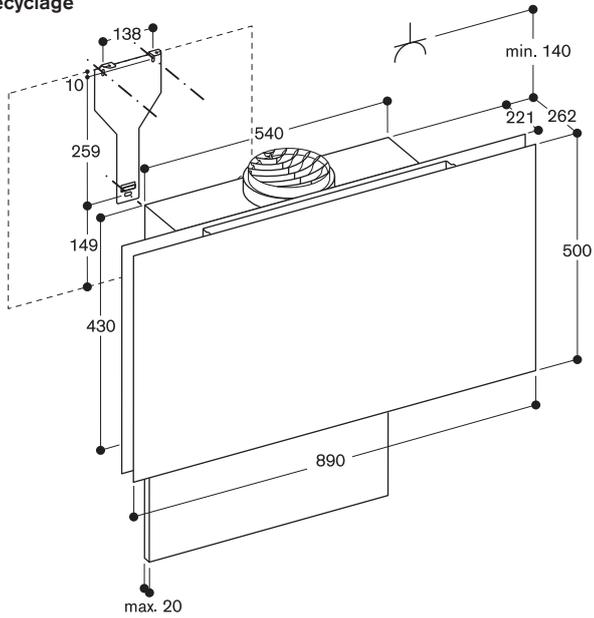
### Valeurs de raccordement

Gesamtanschlusswert 150/150 W  
Cordon secteur 1.3 m avec prise.

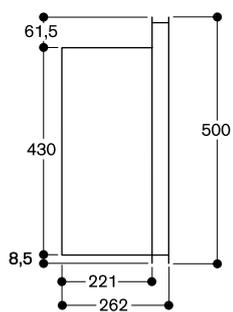
## Evacuation d'air



## Recyclage



## Vue latérale





<b>AF 210 191</b>	<b>CHF</b>	<b>2'270.-</b>
Bandeau en inox	CHF	2'107.71
Largeur 90 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
<b>AF 210 161</b>	<b>CHF</b>	<b>1'730.-</b>
Bandeau en inox	CHF	1'606.31
Largeur 60 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

<b>AA 210 460</b>	<b>CHF</b>	<b>270.-</b>
Cadre rétractable	CHF	250.70
pour hotte télescopique de 60 cm		
<b>AA 210 490</b>	<b>CHF</b>	<b>303.-</b>
Cadre rétractable	CHF	281.34
pour hotte télescopique de 90 cm		
<b>AA 210 491</b>	<b>CHF</b>	<b>79.-</b>
Kit de montage pour	CHF	73.35
armoire supérieure de 90 cm		

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.

Si le cadre abaissant AA 210 490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.

#### Accessoires en option

<b>AA 210 110</b>	<b>CHF</b>	<b>135.-</b>
1 filtre à charbon actif	CHF	125.35
avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210 812.		
<b>AA 211 812</b>	<b>CHF</b>	<b>498.-</b>
Module de recyclage	CHF	462.40
breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

#### Hotte tiroir série 200

AF 210/AF 211

- Design discret de la hotte télescopique grâce au panneau en verre intégré dans le pare-vapeur
- Fonctionnement particulièrement silencieux grâce à l'isolation sonore intégrée
- Extraction du tiroir écran vapeur sur simple pression sur le bandeau
- Débit d'air particulièrement élevé
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Fonction automatique contrôlée par sensor, adapte la puissance d'aspiration selon le volume des vapeurs de cuisson
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Le cadre rétractable breveté permet de dissimuler entièrement la hotte télescopique dans l'armoire supérieure.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

#### Largeur 90cm :

Evacuation d'air :  
520 / 930 m<sup>3</sup>/h.  
56 / 70 dB (A) re 1 pW.  
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage :  
510 / 890 m<sup>3</sup>/h.  
62 / 69 dB (A) re 1 pW.  
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs en recyclage de 91%.

#### Largeur 60cm :

Evacuation d'air :  
510 / 920 m<sup>3</sup>/h.  
56 / 70 dB (A) re 1 pW.  
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage :  
500 / 900 m<sup>3</sup>/h.  
62 / 69 dB (A) re 1 pW.  
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs en recyclage 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 neutre (3500 K), avec dimmer.

Puissance des ampoules 3x3W/2x3 W.  
Intensité lumineuse: 708 lx  
Commande de l'éclairage indépendante.

Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

Isolation sonore intégrée pour un fonctionnement silencieux.

Le moteur est activé quand le pare-vapeur est extrait.

Technologie brevetée pour l'extraction du pare-vapeur.

Pare-vapeur extractible 198 mm.

Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.

Système simple d'installation breveté, pour un montage facile.

L'emballage contient un clapet anti-retour.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+.  
Consommation énergétique 32 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage A.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 40 DB / max. 56 DB position normale.

#### Instructions de montage

Le module de recyclage avec filtre CleanAir breveté peut être installé dans le meuble haut. Le remplacement du filtre s'effectue en tirant simplement le filtre CleanAir vers l'avant.

Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.

A installer dans une armoire haute sans plancher.

La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 335 mm.

La hauteur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable mesure 600 mm.

Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).

Distance minimale au-dessus d'un appareil de cuisson électrique : 43 cm. Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale: 0.269 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.





AF 200 160	CHF	1'410.-
Bandeau en inox	CHF	1'309.19
Largeur 60 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		

Prix sans TAR	CHF	5.99
	CHF	5.56

#### Accessoires d'installation

AA 210 460	CHF	270.-
Cadre rétractable	CHF	250.70
pour hotte télescopique de 60 cm		
Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.		

#### Accessoires en option

AA 210 110	CHF	135.-
Recharge: 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage AA 210 812.	CHF	125.35

AA 211 812	CHF	498.-
Module de recyclage breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie	CHF	462.40

#### Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

### Hotte tiroir série 200

#### AF 200

- 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 par simple pression de la poignée push
- 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 de dissimuler entièrement la hotte télescopique dans l'armoire supérieure.
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Module de recyclage avec filtre à charbon actif : une solution de recyclage de l'air silencieuse et très efficace, avec une réduction d'odeur comparable à une évacuation extérieure, et remplacement moins fréquent du filtre.

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

Evacuation d'air:  
380 / 690 m<sup>3</sup>/h.  
54 / 66 dB (A) re 1 pW.  
50 / 54 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage:  
380 / 660 m<sup>3</sup>/h.  
57 / 69 dB (A) re 1 pW.  
43 / 55 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs de 95%.

#### 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 (3600K), couleur chaude avec dimmer.  
Puissance des ampoules 2 x 3 W.  
Intensité lumineuse: 683 lux  
Commande de l'éclairage indépendante.  
Technologie d'aspiration avec moteur BLDC sans brosse 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 extractible 198 mm.  
Intérieur adapté avec flux d'air optimisé pour une circulation efficace de l'air et une facilité de nettoyage.  
Système simple d'installation breveté, pour un montage facile.  
L'emballage contient un clapet anti-retour.

#### Données de consommation

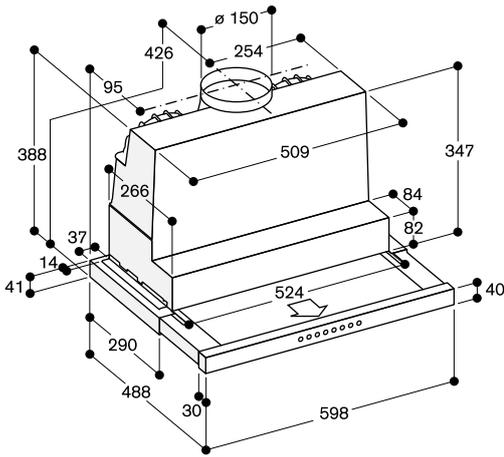
Classe d'efficacité énergétique A.  
Consommation énergétique moyenne 34 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage A.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse B.  
Niveau sonore min. 41 DB / max. 54 DB position normale.

#### Instructions de montage

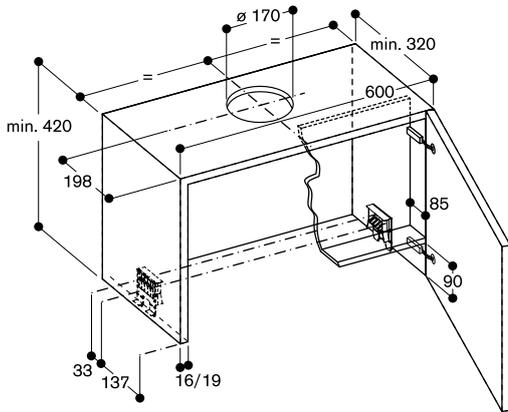
Module de recyclage breveté avec filtre à charbon actif, peut être installé dans l'armoire supérieure. Le filtre à charbon actif est changé par devant sur simple extraction du tiroir à filtre.  
Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.  
A installer dans une armoire haute sans plancher.  
La profondeur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable est de 350 mm.  
La hauteur nécessaire de la cavité de l'armoire supérieure en combinaison avec le cadre rétractable mesure 500 mm.  
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'un appareil de cuisson électrique : 43 cm.  
Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

#### Valeurs de raccordement

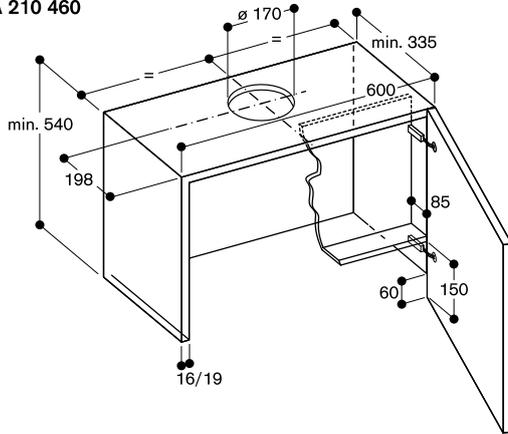
Puissance totale: 0.146 kW.  
Câble de raccordement 1.8 m, avec fiche.



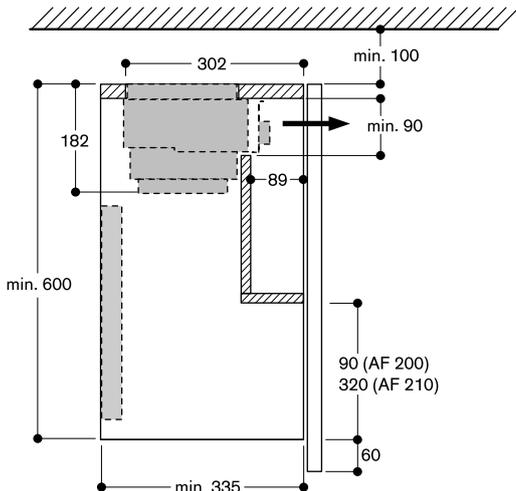
Meuble haut pour AF 200 160



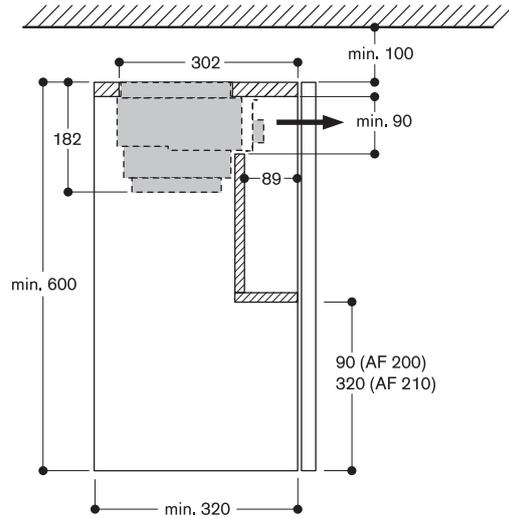
Meuble haut pour AF 200 160 avec kit de suspension hotte tiroir AA 210 460



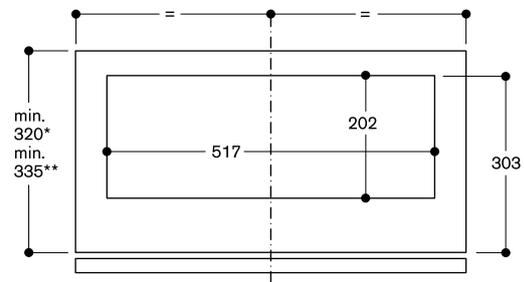
Section transversale du meuble haut avec AA 211 812 et kit de suspension AA 210 490/460



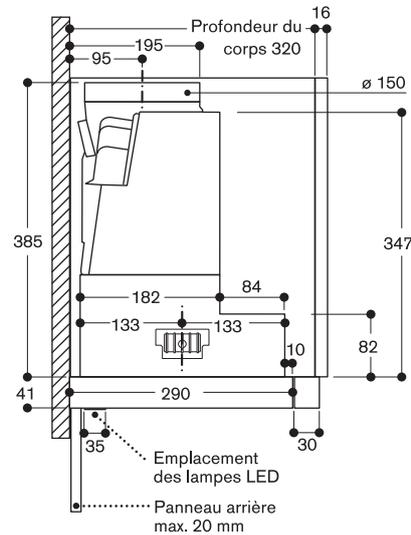
Section transversale du meuble haut avec AA 211 812



Vue du meuble haut du dessus avec AA 211 812



\* appareil uniquement  
\*\* Appareil avec kit de suspension AA 210 490/460





<b>AC 200 191</b>	<b>CHF</b>	<b>1'940.-</b>
Inox et verre	CHF	1'801.30
Largeur 86 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
<b>AC 200 181</b>	<b>CHF</b>	<b>1'630.-</b>
Inox et verre	CHF	1'513.46
Largeur 70 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
<b>AC 200 161</b>	<b>CHF</b>	<b>1'420.-</b>
Inox et verre	CHF	1'318.48
Largeur 52 cm		
Evacuation extérieure ou recyclage		
Prix sans TAR	CHF	2.49
	CHF	2.31

#### Accessoires d'installation

<b>AA 200 510</b>	<b>CHF</b>	<b>113.-</b>
Télécommande pour	CHF	104.92
groupe d'extraction AC200		
<b>AA 210 110</b>	<b>CHF</b>	<b>135.-</b>
1 filtre à charbon actif	CHF	125.35
avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie. Pour module de recyclage		
<b>AA 210 812.</b>		
<b>AA 211 812</b>	<b>CHF</b>	<b>498.-</b>
Module de recyclage	CHF	462.40
breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie		

Accessoires d'installation pour tuyaux d'évacuation voir pages 222 – 235.

## Aérateurs Série 200

### AC 200

- Peut être intégré de manière invisible dans armoire supérieure
- Moteur silencieux et économe en énergie
- Aspiration périphérique avec surface en verre lisse, facile à nettoyer
- Lumière LED blanc neutre avec variateur d'intensité réglable pour un éclairage optimal de la table de cuisson
- Evacuation extérieure ou recyclage
- Classe d'efficacité énergétique A++

#### Performances

Puissance position 3 / intensive :  
Puissance d'aspiration mesurée selon la norme DIN EN 61591.  
Puissance acoustique mesurée selon EN 60704-3.  
Pression acoustique mesurée selon EN 60704-2-13.  
Réduction des odeurs en recyclage selon EN 61591.

#### Largeur unitaire 86 cm

Evacuation d'air:  
570 / 800 m<sup>3</sup>/h.  
64 / 70 dB (A) re 1 pW.  
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage:  
540 / 790 m<sup>3</sup>/h.  
72 / 77 dB (A) re 1 pW.  
59 / 65 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 94 %.

#### Largeur unitaire 70 cm

Evacuation d'air:  
570 / 770 m<sup>3</sup>/h.  
64 / 70 dB (A) re 1 pW.  
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage:  
540 / 740 m<sup>3</sup>/h.  
73 / 78 dB (A) re 1 pW.  
60 / 65 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 93 %.

#### Largeur unitaire 52 cm

Evacuation d'air:  
540 / 730 m<sup>3</sup>/h.  
64 / 70 dB (A) re 1 pW.  
51 / 57 dB (A) re 20 µPa.  
Recyclage:  
530 / 690 m<sup>3</sup>/h.  
70 / 77 dB (A) re 1 pW.  
59 / 64 dB (A) re 20 µPa.  
Réduction des odeurs dans le mode de recirculation 92 %.

#### Equipement

3 vitesses électroniques et 1 position intensive.  
Télécommande disponible comme accessoire en option.  
Fonction d'aspiration intermittente, 6 min.min.  
Fonction temporisation, 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 des ampoules 2x6 W  
Intensité lumineuse: 266 lx  
Technologie d'aspiration très efficace, moteur BLDC.

#### Données de consommation

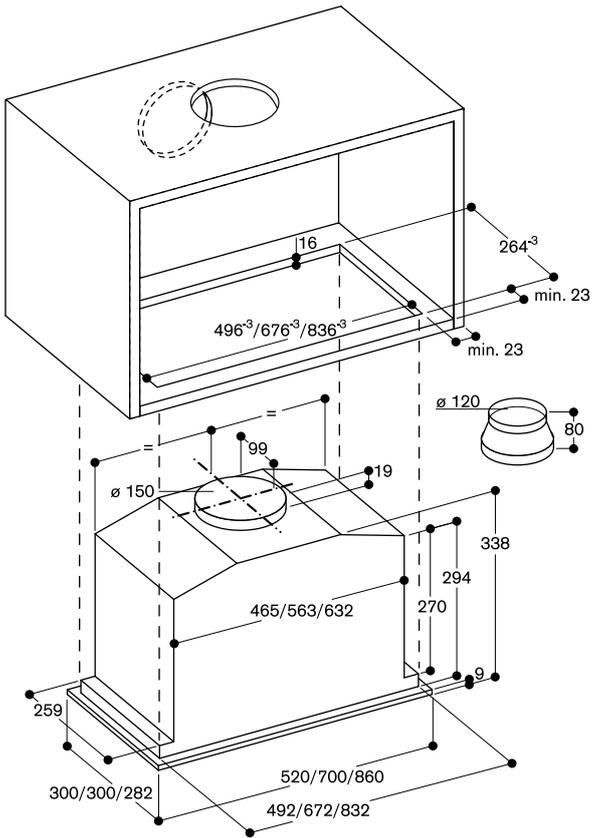
Classe d'efficacité énergétique A++ (Dans une échelle de classes d'efficacité énergétique de A+++ à E)  
Consommation énergétique 25,5 kWh/an.  
Classe d'efficacité d'aspiration A.  
Classe d'efficacité d'éclairage A.  
Classe d'efficacité du filtre anti-graisse D.  
Niveau sonore min. 41 DB / max. 64 DB position normale.

#### Instructions de montage

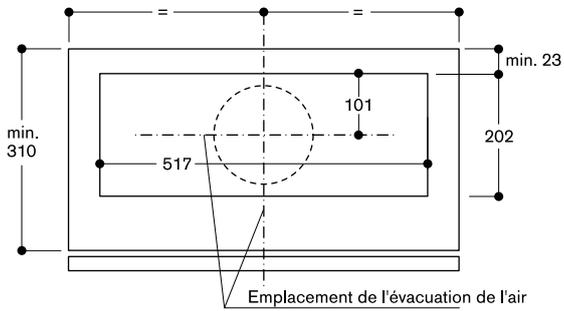
Module de recyclage breveté avec filtre à charbon actif, peut être installé dans l'armoire supérieure. Le filtre à charbon actif est changé par devant sur simple extraction du tiroir à filtre.  
Pour remplacer le filtre à charbon actif il faut ouvrir entièrement la porte de l'armoire supérieure.  
Peut être intégré de façon invisible dans l'armoire supérieure.  
Les plans de cuisson Vario produisant beaucoup de vapeur comme les VR/VP doivent être placés au centre sous la hotte. Dans ces configurations le mode recyclage n'est pas recommandé.  
Distance minimale au-dessus d'une plaque gaz : 65 cm (minimum 70 cm si puissance totale du gaz est supérieure à 12 kW).  
Distance minimale au dessus d'un appareil de cuisson électrique : 50 cm.  
Si le conduit d'une hotte en mode d'évacuation extérieure est relié au conduit d'évacuation d'une cheminée ou d'un poêle, le circuit électrique de la hotte doit être prévu avec une fonction de sécurité adaptée.

#### Valeurs de raccordement

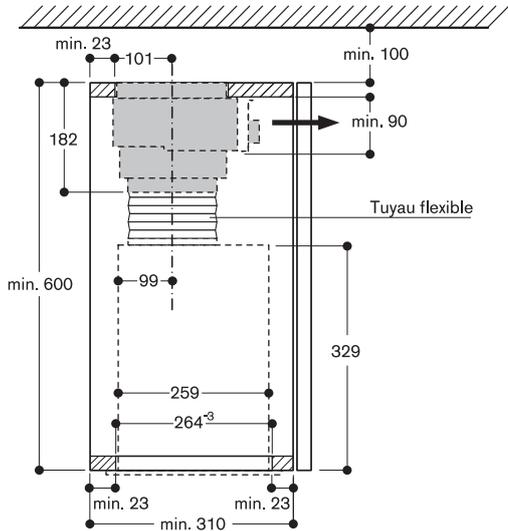
Gesamtanschlusswert 172/172 W  
Cordon secteur 1.0 m avec prise.



Vue du meuble haut du dessus avec AC 200 et AA 211 812



Section transversale du meuble haut avec AC 200 et AA 210 812



## Accessoires en option pour appareils de ventilation

### Module de recyclage avec charbon actif

**AA 442 810** CHF 465.-

Module de recyclage CHF 431.75

avec 2 filtres CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à une grande surface

Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec hotte îlot et hotte murale AI/AW 442.

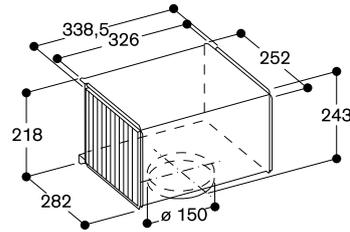
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).

Pour installation à l'intérieur de la cheminée.

Comprend un support filtre, 2 filtres CleanAir, un tuyau flexible et 2 colliers de serrage.



**AA 200 812** CHF 480.-

Pour le recyclage CHF 445.68

de l'air.

Combinable avec hottes murales.

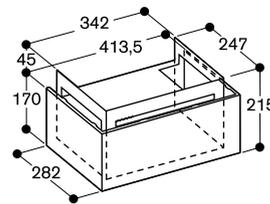
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.



**AA 200 816** CHF 600.-

Pour le recyclage de CHF 557.10

l'air.

Combinable avec les hottes îlots

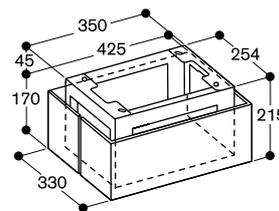
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%)

Réduction du niveau sonore jusqu'à 3 dB par rapport au système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Pour installation sur cheminée extérieure ou cheminée intérieure.

Le module se compose du panneau design, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.



**AA 211 812** CHF 498.-

Module de recyclage CHF 462.40

breveté comprenant 1 filtre à charbon actif avec réduction d'odeur particulièrement efficace grâce à la surface agrandie

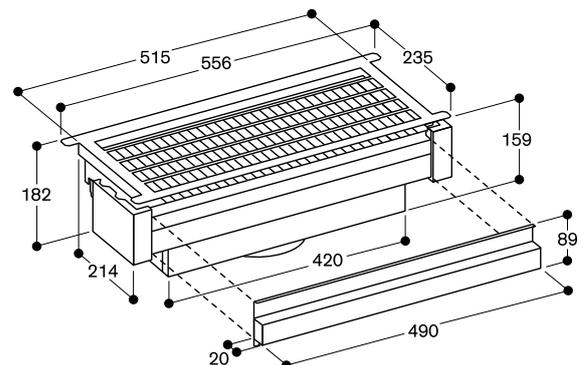
Pour le recyclage de l'air.

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 système conventionnel de filtres à charbon en mode recyclage.

Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.



Couvercle de filtre amovible

<b>AA 010 811</b>	<b>CHF</b>	<b>833.-</b>
Acier inox	CHF	773.44
<b>AA 012 811</b>	<b>CHF</b>	<b>833.-</b>
blanc	CHF	773.44

Module de recyclage avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration  
Pour plafond ventilation AC 250 et AC 402  
Pour le recyclage de l'air.

Peut être combiné avec une ventilation au plafond AC 250 et AC 402

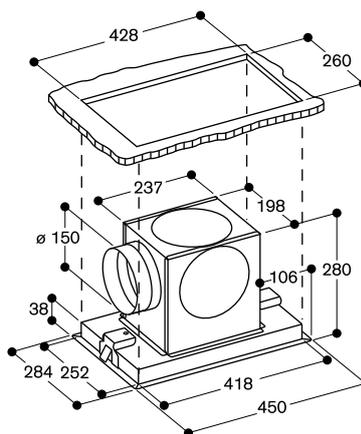
Réduction des odeurs comparable au mode évacuation extérieure (95%).  
Durée de vie plus longue du filtre CleanAir.

Le module se compose du panneau design, de la fixation murale, du filtre CleanAir, du tuyau flexible et de 2 colliers de serrage.

Tuyau de connexion avant, à côté ou au dessus.

Raccord DN 150 rond.

Distance minimale recommandée par les ouvertures de filtre au mur: 100 cm



#### Module de convection pour CV 282

<b>CA 282 811</b>	<b>CHF</b>	<b>455.-</b>
Module de recyclage	CHF	422.47

avec 1 filtre CleanAir, pour une forte réduction des odeurs grâce à la grande surface de filtration  
Pour le recyclage de l'air.

Combinable avec la table Flex Induction avec système de ventilation intégrée CV 282.

Installation dans le meuble bas sous l'appareil.

Hauteur de plinthe min. 10 cm.

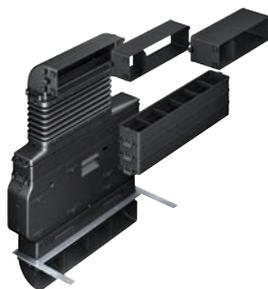
Pour une performance optimale, il est nécessaire d'avoir suffisamment d'espace pour la circulation de l'air recyclé dans le socle (min. 700 cm<sup>2</sup> dans le socle).

Réduction des odeurs en recyclage de 91%.  
Remplacement moins fréquent du filtre à charbon actif (env. 1 à 1,5 an selon fréquence d'utilisation).

Remplacement du filtre par l'avant ou l'arrière. L'accessibilité au filtre doit être définie lors de l'installation.

Prévoir l'accessibilité au module filtre recyclage dans le meuble bas pour le remplacement du filtre CleanAir.

Comprend 1 coude 90°, 3 extensions pour plan de travail plus profond, 1 filtre CleanAir, tuyau flexible, 1 coude 90° avec diffuseur d'air directionnel dans le socle et 1 fixation pour module de recyclage.



AD 442 396 pour AW 442  
AD 442 396 pour AI 442  
AD 200 392 pour AW 240  
AD 220 396 pour AI 240.

Garniture de plafond pour canal de hotte

Inox/aluminium laqué

Cache les vis de fixation du conduit mural ou en îlot, ainsi que les inégalités en cas de plafond non rectiligne.  
Permet le montage de canaux muraux ou en îlot sur mesure, sans télescope.

#### Équipement

Support de plafond pour canal et couvercle à clipser, dans la teinte du canal.

#### Instructions de montage

Disponible pour presque tous les formats de canaux Gaggenau en complément au canal standard.  
Commander séparément les canaux sur mesure.



## Accessoires en option pour appareils de ventilation

Adaptateur pour pente de toit devant/  
derrière

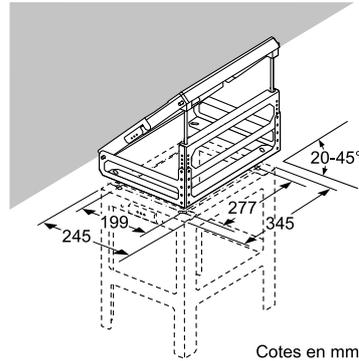
AD 223 366 CHF 123.-

Accessoire en option. CHF 114.21

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 gauche/droite

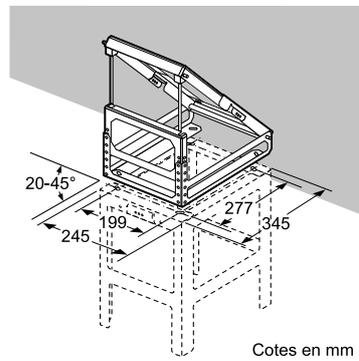
AD 223 356 CHF 123.-

Accessoire en option. CHF 114.21

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°



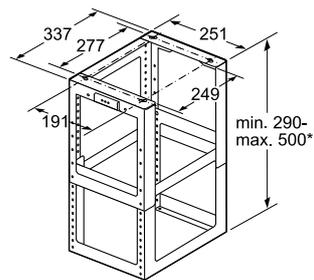
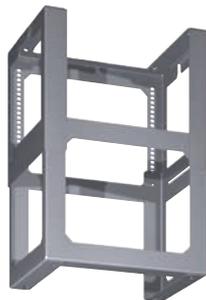
AD 223 346 CHF 104.-

Rallonge pour kit de  
montage 500 mm

pour hotte îlot AI 230/240.

Pour une hauteur de cheminée  
1100-1500 mm.

La hauteur totale de l'appareil dépend  
de la ligne esthétique.



AA 210 490	CHF	303.-
Cadre rétractable	CHF	281.34
pour hotte télescopique de 90 cm		

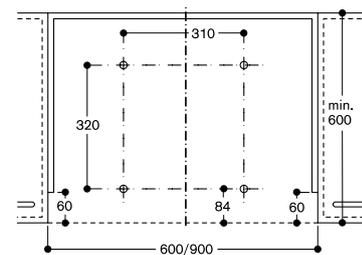
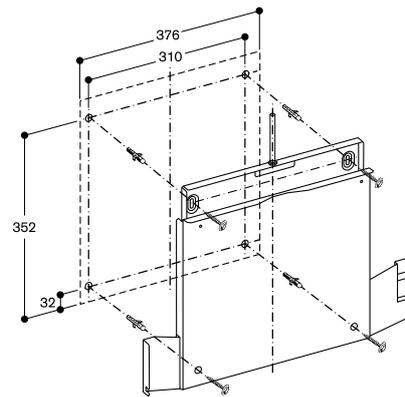
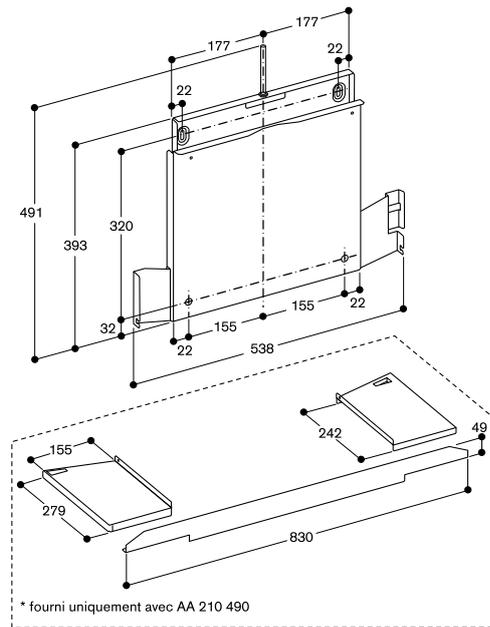
AA 210 460	CHF	270.-
Cadre rétractable	CHF	250.70

pour hotte télescopique de 60 cm

Peut être combiné avec les hottes télescopiques de la Série 200.

Le cadre rétractable breveté permet à la hotte télescopique de disparaître entièrement dans l'armoire supérieure renforcée.

Pour montage dans armoire supérieure.



Installation directement sur le mur de la cuisine

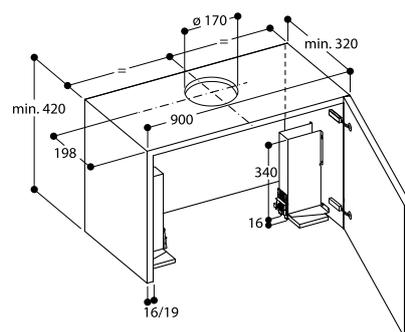
AA 210 491	CHF	79.-
Kit de montage pour	CHF	73.35
armoire haute de 90 cm		

Kit de montage pour armoire supérieure de 90 cm

Montage droite/gauche dans armoires supérieures.

Combinable avec les hottes tiroir Série 200 largeur 90 cm en combinaison avec un 90 cm de large armoire supérieure.

Si le cadre abaissant AA 210 490 est utilisé, le kit de montage est pas nécessaire.



## Accessoires en option pour appareils de ventilation

CA 230 100	CHF	141.-
Bouton magnétique	CHF	130.92
noir pour tables de cuisson induction Série 200		



AA 400 510	CHF	271.-
Contacteur de fenêtre	CHF	251.62

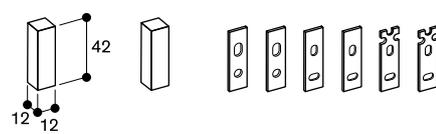
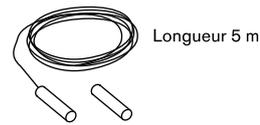
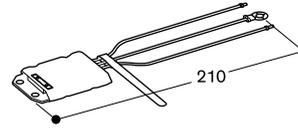
Peut être combiné avec les appareils de la série 400, sans moteur.

Lors de l'installation d'une hotte en mode évacuation extérieure ou en mode recyclage dans une autre pièce, p.e. la cave, et d'un appareil de type feu ouvert, qui est raccordé à une cheminée, il est indispensable de prévoir un interrupteur de sécurité adapté.

Convient à cet effet, le contact de fenêtre. Les hottes d'air de la série 400 ont une borne de contact pour un contact de fenêtre.

Avec le contact de fenêtre est connecté, l'appareil de ventilation fonctionne uniquement avec la fenêtre ouverte. L'éclairage fonctionne également avec les fenêtres fermées

Les travaux sur la borne de contact pour contact de fenêtre devrait être effectuée par un électricien qualifié en tenant compte des règlements et des normes spécifiques à chaque pays.



AA 200 510	CHF	113.-
Télécommande pour	CHF	104.92
groupe d'extraction AC200		



### Sortie murale

Pour un passage propre, efficace et discret des tuyaux à travers le mur extérieur, il existe différentes solutions de sorties murales. Le perçage doit toujours correspondre au diamètre nominal du tuyau ou être supérieur.

AD 700 051	CHF	226.-
Sortie murale	CHF	209.84
Inox DN 200 rond		

Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox.

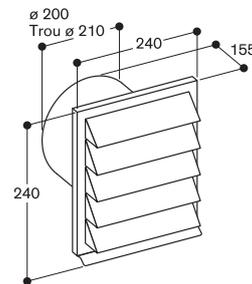
### Équipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries. Clapet anti-refoulement intégré. Manchon de raccordement DN 200 rond.

### Instructions de montage

En combinaison avec le boîtier mural télescopique AD 702.

Orifice dans le mur  $\varnothing$  210 mm.



AD 850 050	CHF	258.-
Sortie murale	CHF	239.55
Inox		
DN 150 plat		

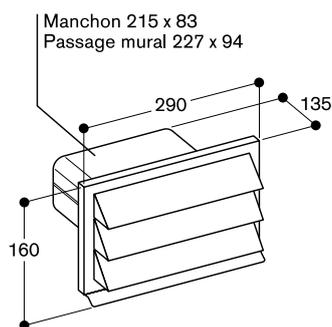
Faible perte de débit grâce aux grandes lamelles de sortie en inox  
Dimensions compactes grâce à la forme plate.  
Manchon de raccordement DN 150 canal plat.

#### Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries.  
Clapet anti-refoulement intégré.

#### Instructions de montage

Raccordement direct du conduit de canal plat DN 150 sans raccord.  
Orifice dans le mur 230 x 110 mm.



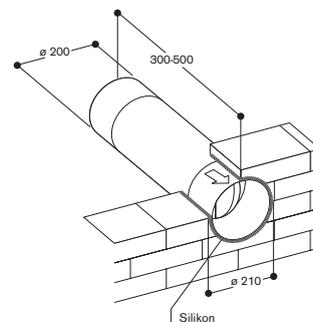
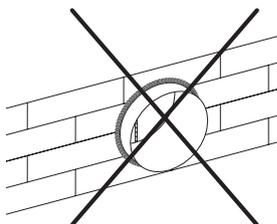
AD 702 052	CHF	324.-
Boîtier mural	CHF	300.84
télescopique, DN 200 rond		

#### Equipement

Exécution télescopique dans le mur 300-500 mm  
clapet anti-refoulement intégré.

#### Instructions de montage

pour la combinaison avec sortie murale AD 700 051 ou ventilateur AR 401.



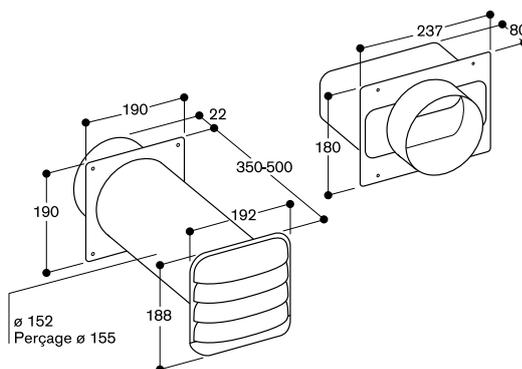
AD 750 053	CHF	541.-
Sortie murale avec	CHF	502.32
boîtier télescopique		
Inox/plastique		
DN 150 rond		
Isolation thermique optimale		
Scellé hermétiquement par un système de rétention de chaleur optimisée énergétiquement.		
Couvercle plat en acier inoxydable avec un effet minimal sur l'esthétique de la façade extérieure du bâtiment		

#### Equipement

Lamelles rigides en inox résistant aux intempéries.  
Système anti-retour 3 fois isolation.  
Ouverture et fermeture magnétiques  
Pression d'ouverture définie (65 Pa) pour empêcher cliquetis.  
Ouverture totale, même à faible débit.  
Traversée de mur télescopique 350-500 mm pour le raccordement du tube DN 150.

#### Instructions de montage

Satisfait aux exigences du test Blower-door.  
Pour le raccordement du tube rond DN 150 ou du tuyau plat DN 150.  
Perçage du mur Ø 155 mm.



## Accessoires en option pour appareils de ventilation

### Best Performance grâce aux meilleurs conduits et à une installation optimale

Une installation intelligente et un choix judicieux des conduits n'a pas seulement des répercussions extrêmement positives sur la puissance de la ventilation, cela réduit aussi le bruit. Ces paramètres sont donc décisifs pour l'efficacité de l'ensemble du système de ventilation.

#### Le type de conduit.

Pour choisir le conduit approprié, Gaggenau propose les conduits flexibles en aluminium, les conduits à section ronde et le système de conduits plats. Selon le type de conduit utilisé, il est possible de choisir parmi les diamètres nominaux suivants: DN 125, DN 150 et DN 200. Pour une puissance maximale assortie d'une émission de bruit minimale, le diamètre doit toujours être le plus grand possible.

Dans le cas de conduits droits, nous recommandons l'utilisation de conduits en plastique ou en tôle présentant une paroi interne lisse et plate. Ils permettent un guidage laminaire de l'air évacué, sans tourbillonnement. Dans le cas de tracés courbes et de coudes, les conduits flexibles en aluminium sont à privilégier puisqu'ils permettent d'éviter les arêtes saillantes.

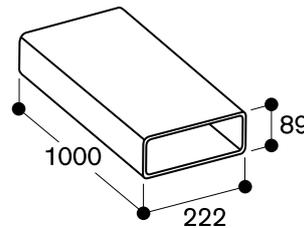
Le système de conduits plats de Gaggenau est le premier choix lorsqu'on dispose d'un espace limité. La structure particulière, avec lamelles de guidage de l'air spéciales dans les coudes et pièces de jonction, permet d'avoir une hauteur très faible pour un diamètre nominal important et garantit un guidage de l'air extrêmement efficace. Ceci vaut également lorsque l'on est en présence d'un nombre de courbures plus important. Nous déconseillons fortement l'utilisation d'autres conduits plats en raison des pertes de puissance élevées dans les coudes, les coins de conduits et les pièces de jonction.

L'utilisation de gaines accordéon et des gaines spirale est en principe à déconseiller. Elles présentent les plus mauvaises conditions d'écoulement et ont tendance, en s'entrechoquant, à faire du bruit.

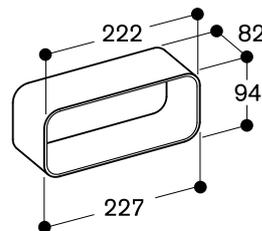
#### Le diamètre des conduits.

Une règle d'or s'applique: le diamètre des conduits doit être aussi grand et constant que possible, tandis que le cheminement du conduit doit être aussi court et droit que possible. La sortie murale doit correspondre au diamètre du conduit.

AD 852 010	CHF	52.-
Canal plat	CHF	48.28
Plastique		
DN 150 plat		
Longueur 1000 mm		



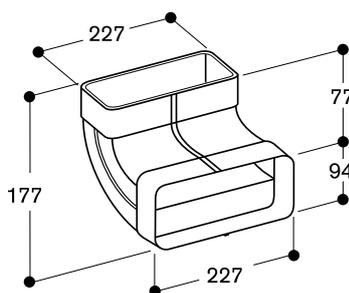
AD 852 040	CHF	26.-
Canal plat	CHF	24.14
Plastique		
DN 125 plat		
Longueur 1000 mm		



#### Instructions de montage

DN 125 recommandé uniquement pour le raccordement de 2 aérateurs de plan de cuisson à un module de ventilation.

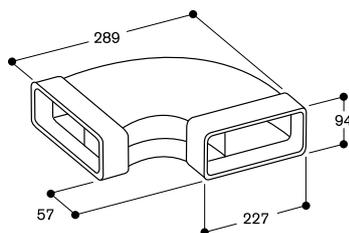
AD 852 030 CHF 45.-  
Canal plat, CHF 41.78  
coudé à 90°  
vertical  
Plastique  
Supports de raccord pour DN150 plat



#### Instructions de montage

Raccord entre deux coudes 90° avec buse courte.

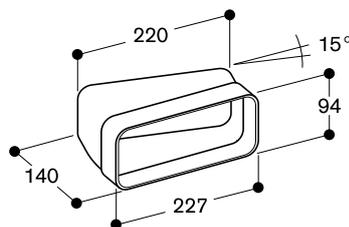
AD 852 031 CHF 60.-  
Canal plat, CHF 55.71  
coudé à 90°  
horizontal  
Plastique  
Supports de raccord pour DN150 plat



#### Instructions de montage

Raccord entre deux coudes 90° avec buse courte

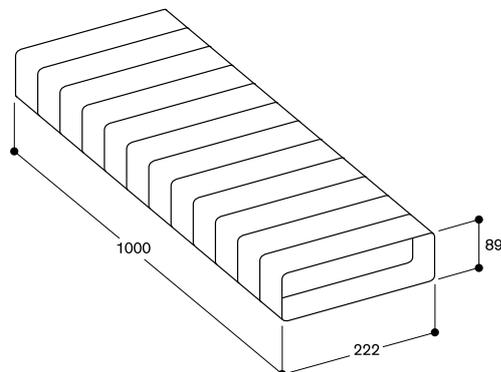
AD 852 032 CHF 26.-  
Canal plat, CHF 24.14  
coudé à 15°  
horizontal  
Plastique  
Supports de raccord pour DN150 plat



#### Instructions de montage

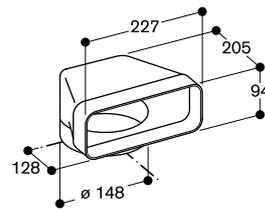
Pour compenser les conduits non d'équerre dans un espace réduit ou les légers décalages dans le conduit.

AD 853 010 CHF 81.-  
Tuyau flexible CHF 75.21



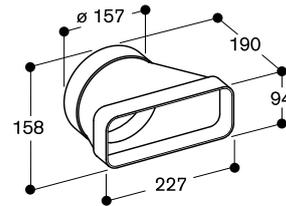
## Accessoires en option pour appareils de ventilation

<b>AD 852 042</b>	<b>CHF</b>	<b>52.-</b>
Canal plat,	CHF	48.28
raccord rond 90°		
Plastique		
DN 150 plat		



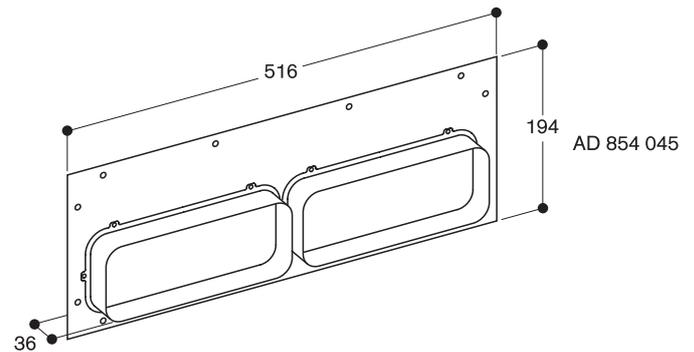
**Instructions de montage**  
Flexible alu raccordable directement.

<b>AD 852 041</b>	<b>CHF</b>	<b>52.-</b>
Canal plat,	CHF	48.28
raccord rond		
Plastique		
DN 150 plat		



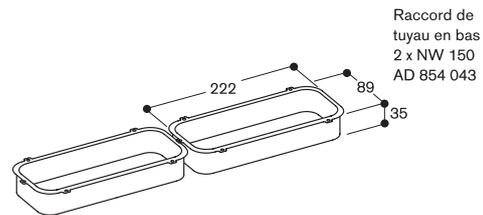
**Instructions de montage**  
Pour le passage au manchon rond de boîtiers muraux ou du module de ventilation.  
Raccordement du flexible alu avec le raccord RV.

<b>AD 854 045</b>	<b>CHF</b>	<b>140.-</b>
Raccord pour canal plat sur AL 400,	CHF	129.99
2x DN 150		
Acier galvanisé		



**Instructions de montage**  
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.

<b>AD 854 043</b>	<b>CHF</b>	<b>78.-</b>
Raccord pour canal plat sur AL 400,	CHF	72.42
2x DN 150 plat		
Acier galvanisé		



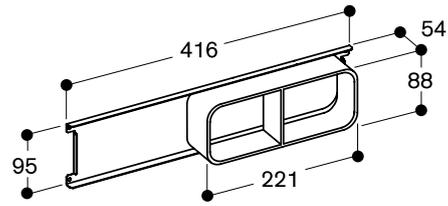
**Instructions de montage**  
Peut être installé sur AL 400, dessous.

<b>CA 284 011</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Pièce de connexion	CHF	180.13
gaine plate pour CV 282		
Matière plastique		
Ø : 150 mm plat		



**Instructions de montage**  
Pour évacuation extérieure.  
Combinable avec la table Flex  
Induction avec système de ventilation intégrée CV 282.  
Comprend 1 coude 90° et 3 extensions pour plan de travail plus profond.

<b>AD 854 046</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Raccord canal plat	CHF	66.85
pour VL 414, Acier galvanisé DN 150 plat		

**Instructions de montage**

Ce raccord est nécessaire pour chaque VL 414 avec sortie d'air gauche/droite canal plat.

**Guide de l'air**

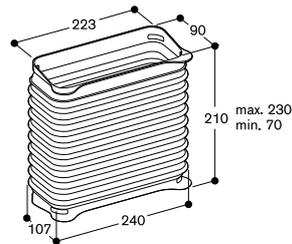
<b>AA 414 010</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
Rail de guidage de l'air	CHF	60.35
pour une combinaison avec les tables de cuisson à gaz.		

**Guide de l'air**

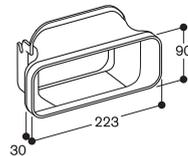
<b>LS 041 001</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
Guide de l'air pour VL 040/041	CHF	60.35
placé à côté d'appareils gaz.		



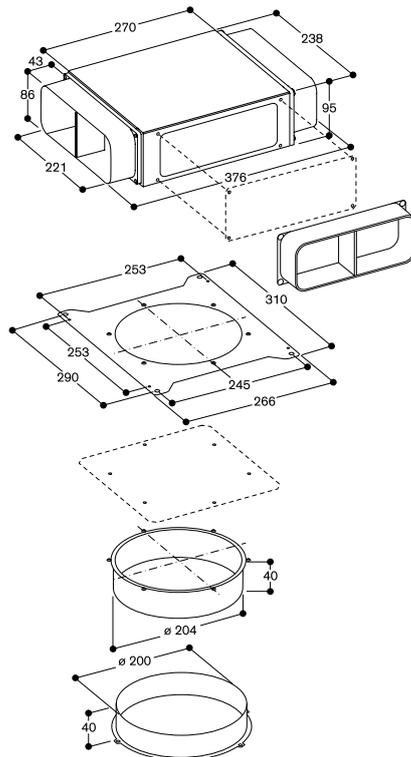
<b>AD 410 040</b>	<b>CHF</b>	<b>70.-</b>
Raccord flexible pour VL 200, NW 150 plat	CHF	65.-



<b>AD 851 041</b>	<b>CHF</b>	<b>70.-</b>
Pièce de raccordement pour VL 200 pour rallonge avec canal plat NW 150 pour un plan de travail extra profond.	CHF	65.-



<b>AD 854 048</b>	<b>CHF</b>	<b>194.-</b>
Collecteur d'air pour des conduits rectangulaires DN 150	CHF	180.13
Acier galvanisé avec plastic 3 conduits plats pour entrée d'air DN 150 Raccord évacuation d'air: 1 x DN 200 rond		



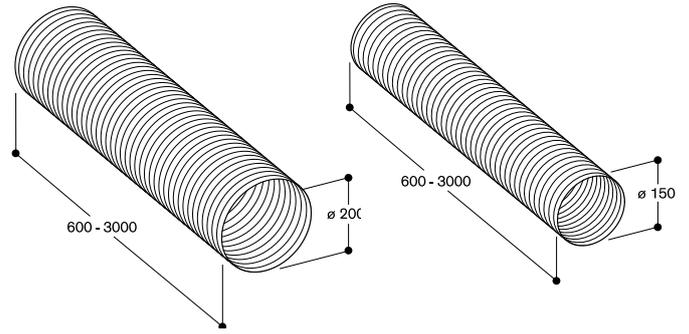
## Accessoires en option pour appareils de ventilation

<b>AR 050 200</b>	<b>CHF</b>	<b>191.-</b>
Flexible alu rond	CHF	177.34
DN 200		
100-300 cm		

<b>AD 751 010</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Flexible alu rond	CHF	134.63
DN 150		
100-300 cm		

### Instructions de montage

Recommandé uniquement pour l'installation de conduits d'air non rectilignes et non perpendiculaires, ou en cas d'orifices dans le mur ou dans le sol, y compris 2 étriers.

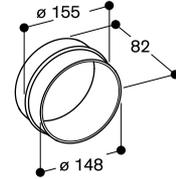
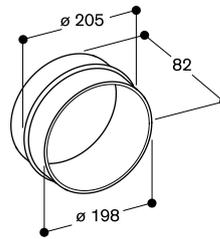


<b>RV 040 200</b>	<b>CHF</b>	<b>67.-</b>
Raccord pour flexible en alu	CHF	62.21
Acier galvanisé		
DN 200		

<b>RV 040 150</b>	<b>CHF</b>	<b>60.-</b>
Raccord pour flexible en alu	CHF	55.71
Acier galvanisé		
DN 150		

### Instructions de montage

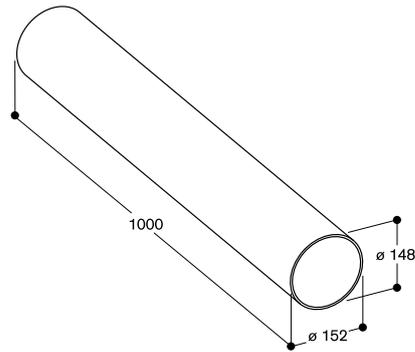
Nécessaire pour le raccordement par 2 pièces flexible alu ronde.



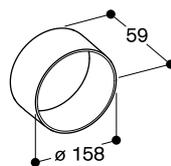
<b>AD 752 010</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Conduit rond	CHF	47.35
Plastique		
DN 150 rond		

### Instructions de montage

Pour le raccordement de hottes directement sous la sortie murale.



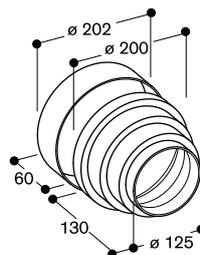
AD 754 090	CHF	19.-
Raccord pour conduit en plastique	CHF	17.64
Plastique		
DN 150 rond		



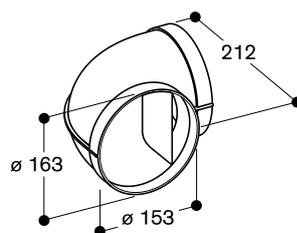
#### Instructions de montage

Nécessaire pour le raccordement par 2 pièces conduit ronde.

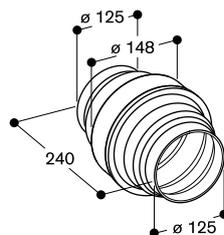
AD 702 042	CHF	226.-
Raccord pour diamètre inférieur	CHF	209.84
Acier galvanisé/Plastique		
DN 200/150/125 rond		



AD 752 030	CHF	44.-
Coude 90°	CHF	40.85
Plastique		
DN 150 rond		



AD 752 070	CHF	44.-
Condensateur d'humidité	CHF	40.85
Plastique		
DN 150 rond		



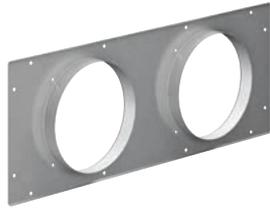
#### Instructions de montage

Recommandé pour les conduits perpendiculaires plus longs.

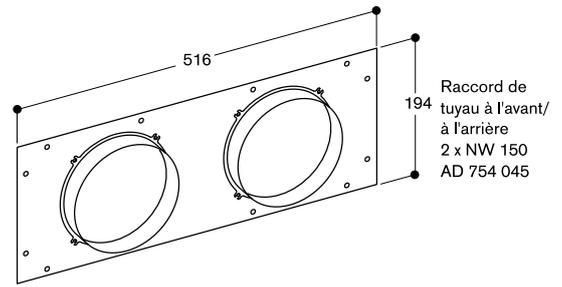
## Accessoires en option pour appareils de ventilation

<b>AD 754 045</b>	<b>CHF</b>	<b>140.-</b>
Raccord du tuyau	CHF	129.99
AL 400, flexible alu pour 2x DN 150 rond		
Acier galvanisé		

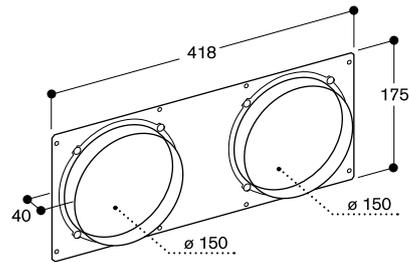
**Instructions de montage**  
Peut être installé sur AL 400, à l'avant et à l'arrière.



**AD 754/854 045 et AD 854 043**



<b>AD 754 047</b>	<b>CHF</b>	<b>84.-</b>
Pièce de connexion	CHF	77.99
pour 2 x Ø 150 mm Rond		
Pièce de connexion à adapter sur moteur AR400132.		



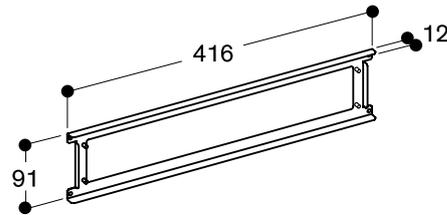
<b>AD 724 042</b>	<b>CHF</b>	<b>143.-</b>
Raccord pour tuyau rond	CHF	132.78
Acier galvanisé		
DN 125 rond		

**Instructions de montage**  
1 requis par VL 414 pour le raccordement de tuyau rond DN 150. Sortie latérale à droite / gauche ou par le bas. Pour un raccordement latéral à l'appareil VL est un adaptateur supplémentaire AD 724 041 requis.

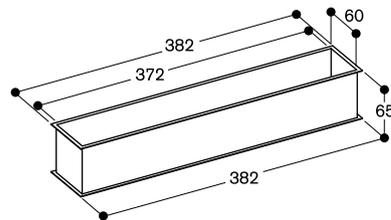


<b>AD 724 041</b>	<b>CHF</b>	<b>36.-</b>
Raccord supplémentaires pour VL 414, sur le côté	CHF	33.43
Acier galvanisé		
DN 125 rond		

**Instructions de montage**  
Ce raccord est nécessaire pour chaque VL 414 avec sortie d'air gauche/droite tuyaux ronds DN125.



<b>AS 070 001</b>	<b>CHF</b>	<b>86.-</b>
Traverse de liaison, pour prolongement en cas de montage adjacent à VF ou VK.	CHF	79.85



<b>AD 990 090</b>	<b>CHF</b>	<b>19.-</b>
Ruban adhésif pour composants de conduits	CHF	17.64
Plastique		

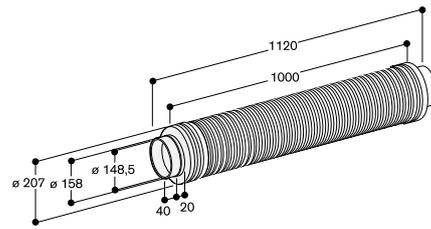
**Instructions de montage**  
Nécessaire pour les points de raccordement.



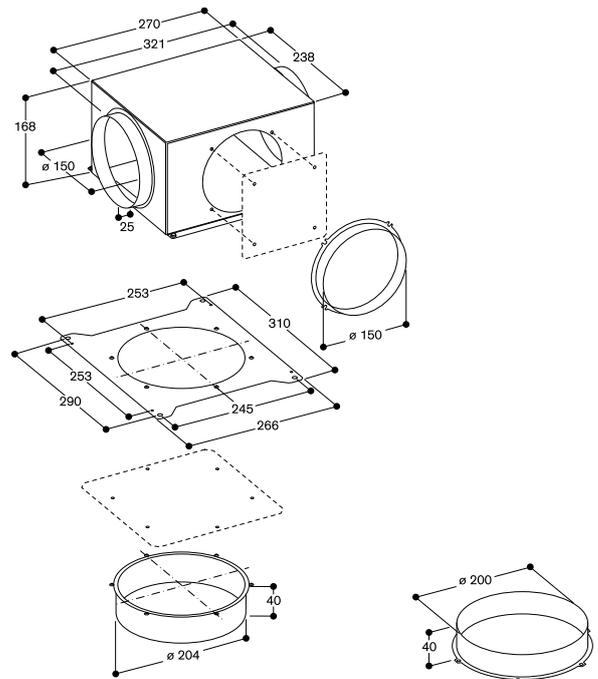
SD 011 150	CHF	152.-
Amortisseur de bruit	CHF	141.13
Aluminium		
DN 150 rond		

**Instructions de montage**

Réduction du bruit pour installation linéaire d'env. 2 dB(A), pour installation avec coude d'env. 3-4 dB(A).



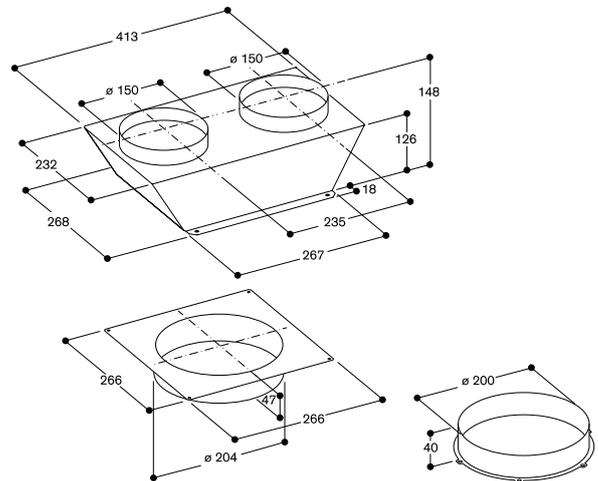
AD 754 048	CHF	233.-
Collecteur d'air Ø 150	CHF	216.34
mm cylindrique		
Acier galvanisé		
3 entrées d'air cylindriques DN 150.		
1 sortie d'air pour tuyau cylindrique Ø 200 mm		



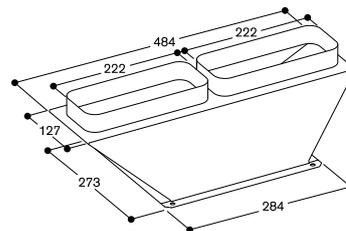
AD 704 048	CHF	118.-
Collecteur d'air	CHF	109.56
cylindriques pour AL 400		
Acier galvanisé		
DN 150 rond		

**Instructions de montage**

2 x Ø 150 mm entrée d'air tuyau rond.  
Pour raccordement de 1 x AL 400 aux moteurs AR 403/AR 413.



AD 704 049	CHF	118.-
Collecteur d'air pour	CHF	109.56
des conduits rectangulaires DN 150		
Raccord alimentation d'air:		
2x DN 150 conduit rectangulaire.		
Pour connecter AL 400 à AR 403 / AR 413 / du bas, avec conduit plat flexible		



# Hotte de plafond Vario Série 400



Identification de l'appareil	Hotte de plafond	Hotte de plafond	Hotte de plafond
	Module à filtre	Unité de commande	Unité de commande
Acier inox	AC 402 181	AC 482 181	AC 462 181
Air évacué / air de circulation	•/•		
Compatible avec (air évacué) :	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122		
Compatible avec (air de circulation) :	AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811		
Dimensions			
Largeur du cadre	(cm) 80	80	80
Profondeur de cadre	(cm) 40	14	14
Hauteur	(cm) 10.5	13.5	13.5
Poids net	(kg) 8	9.5	9.5
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique		B <sup>3</sup>	
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	52.5 <sup>3</sup>	
Classe de rendement du ventilateur		A <sup>3</sup>	
Classe d'efficacité lumineuse		E <sup>3</sup>	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B <sup>3</sup>	
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	50/65 <sup>3</sup>	
Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif		Rendement par module de soufflerie avec un module de filtration <sup>2</sup>	
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h)	330/490/650/830	-
Air évacué avec AR 401 142 pour l'installation à l'extérieur	(m <sup>3</sup> /h)	370/540/650/850	-
Air évacué avec AR 403 122 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h)	390/530/650/840	
Air de circulation avec AR 400 142 et AA 010 811 ou AA 012 811	(m <sup>3</sup> /h)	280/420/520/570	
Équipements			
Télécommande infrarouge		•	•
Niveaux de performances		3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction suivante		•/6 Min.	•/6 Min.
Ventilation par intervalles		•/6 Min.	•/6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		-/•	-/•
Type de filtre à graisse	Extraction de bord		
Filtre à graisse Nombre	2		
Type de lumière		LED	
Raccordement d'évacuation d'air bas / côté / haut / arrière	-/-/•/-		
Raccordement de l'air d'échappement NW 150 Tuyau rond	•		
Embout d'évacuation d'air NW 150 Conduit plat	AD 852 042 <sup>1</sup>		
Longueur du câble de raccordement (m)	(m)	1.75	1.75
Longueur de câble réseau			
Distance minimale au-dessus des zones de cuisson			
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm)	70/70	70/70
pour appareils électriques	(cm)	70	70
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Suppression des interférences radio		•	•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> Accessoires spéciaux.

<sup>2</sup> Dans les configurations avec plusieurs modules filtrants par module de soufflerie, la puissance augmente jusqu'à 70 m<sup>3</sup>/h par module filtrant.

<sup>3</sup> Les valeurs se réfèrent à la configuration : AC 402 181 (1X), AC 482 181 (1X), avec module ventilateur AR 400 142 (1X)



Hotte de plafond  
 Element d'éclairage  
 AC 472 181

80  
 14  
 13.5  
 9.5

-  
 -

LED

1.75  
 2

70/70  
 70

•

# Hotte télescopique de plan de travail Série 400



Identification de l'appareil	Hotte télescopique de plan de travail	Hotte télescopique de plan de travail
Acier inox	AL 400 121	AL 400 191
Air évacué / air de circulation	• / •	• / •
Compatible avec (air évacué) :	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec (air de circulation) :	AR 413 122	AR 413 122
<b>Dimensions</b>		
Hauteur du cadre	(cm) 0.3	0.3
Montage apparent / montage encastré	• / •	• / •
Hauteur de rallonge	(cm) 33	33
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm) 118.4	90.8
Largeur dans l'armoire inférieure	(cm) 113.6	86
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm) 14	14
Hauteur dans l'armoire basse encastrée / à fleur de la surface	(cm) 55-86	55-86
Poids net	(kg) 46	38
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique	A+ <sup>2</sup>	A <sup>2</sup>
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 45.1 <sup>2</sup>	49 <sup>2</sup>
Classe de rendement du ventilateur	A <sup>2</sup>	A <sup>2</sup>
Classe d'efficacité lumineuse	E <sup>2</sup>	E <sup>2</sup>
Classe d'efficacité du filtre à graisse	C <sup>2</sup>	C <sup>2</sup>
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) 44/59 <sup>2</sup>	45/61 <sup>2</sup>
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
	<b>avec 2 raccords de tuyauterie</b>	<b>avec 2 raccords de tuyauterie</b>
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h) 370/500/650/900	350/490/650/850
Air évacué avec AR 401 142 pour l'installation à l'extérieur	(m <sup>3</sup> /h) 350/490/650/840	330/480/630/770
Air évacué avec AR 403 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h) 380/510/650/820	350/490/610/750
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h) 380/520/690/880	310/430/560/720
<b>Équipements</b>		
Unité de ventilation rétractable	•	•
Niveaux de performance	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction automatique	-	-
Fonction suivante	(min) •/6 Min.	•/6 Min.
Ventilation par intervalles	(min) •/6 Min.	•/6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse à cassette	Filtre à graisse à cassette
Filtre à graisse Nombre	3	2
Gouttière graissée	•	•
Type de lumière	LED	LED
Puissance de lampe	(W) 4 x 5	4 x 5
Enluminure	(lx) 191	191
Couleur de lumière	(Kelvin) 3600	3600
Raccord d'évacuation d'air bas / côté / arrière	• / - / •	• / - / •
Raccordement de l'air d'échappement NW 150 Tuyau rond	AD 754 045 <sup>1</sup>	AD 754 045 <sup>1</sup>
Embout d'évacuation d'air NW 150 Conduit plat	AD 854 045 <sup>1</sup> , AD 854 043 <sup>1</sup>	AD 854 045 <sup>1</sup> , AD 854 043 <sup>1</sup>
Longueur du câble de raccordement (m)	(m) 1.75	1.75
<b>Informations de connexion</b>		
Charge totale connectée	(W) en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Suppression des interférences radio	•	•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> Sonderzubehör.

<sup>2</sup> Les valeurs se réfèrent à la configuration AL 400 avec le module de ventilation AR 400 142.

<sup>3</sup> Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le module de ventilation AR 403 122.



<b>Identification de l'appareil</b>		<b>Aérateur de plan de cuisson</b>	
Acier inox		VL 414 111	
Air évacué / air de circulation		• / •	
Compatible avec (air évacué) :		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	
Compatible avec (air de circulation) :		AR 413 122 / AR 410 110	
<b>Dimensions</b>			
Hauteur du cadre	(cm)	0.3	
Montage apparent / montage encastré		• / •	
Hauteur de rallonge	(cm)		
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	11	
Largeur dans l'armoire inférieure	(cm)	8.5	
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm)	52	
Hauteur dans l'armoire basse encastrée / à fleur de la surface	(cm)	17.1/17.4	
Poids net	(kg)	4	
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>			
Classe d'efficacité énergétique		A+ <sup>3</sup>	
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	42.7 <sup>3</sup>	
Classe de rendement du ventilateur		A <sup>3</sup>	
Classe d'efficacité lumineuse		-	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		C <sup>3</sup>	
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	53/68 <sup>3</sup>	
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>			
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h)	300/440/550/640	
Air évacué avec AR 401 142 pour l'installation à l'extérieur	(m <sup>3</sup> /h)	310/450/560/650	
Air évacué avec AR 403 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h)	290/390/510/630	
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h)	280/370/490/640	
Air pulsé avec AR 410 110 pour montage en armoire	(m <sup>3</sup> /h)	330/390/470/560	
<b>Équipements</b>			
Unité de ventilation rétractable			
Niveaux de performance		3 plus Intensif	
Fonction automatique		-	
Fonction suivante	(min)	•/6 Min.	
Ventilation par intervalles	(min)	•/6 Min.	
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse métallique	
Filtre à graisse Nombre		1	
Gouttière graissée		•	
Type de lumière		-	
Puissance de lampe	(W)	-	
Enluminure	(lx)	-	
Couleur de lumière	(Kelvin)	-	
Raccord d'évacuation d'air bas / côté / arrière		• / • / -	
Raccordement de l'air d'échappement NW 150 Tuyau rond		AD 724 042 <sup>1</sup>	
Embout d'évacuation d'air NW 150 Conduit plat		AD 854 046 <sup>1</sup>	
Longueur du câble de raccordement (m)	(m)	1.5	
<b>Informations de connexion</b>			
Charge totale connectée	(W)	en fonction de l'AR	
Suppression des interférences radio		•	

# Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson Vario série 400.



Identification de l'appareil		Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson	Tables de cuisson à induction Flex avec un aérateur de plan de cuisson
largeur	(cm)	87.7	87.7
Sans cadre pour montage encastré		CVL 420 100	CVL 410 100
Compatible avec (air évacué) :		AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatible avec (air de circulation) :		AR 413 122 / AR 410 110	AR 413 122 / AR 410 110
<b>Dimensions</b>			
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	87.7	87.7
Profondeur d'immersion	(cm)	17.4	17.4
Poids net	(kg)	24	24
<b>Commande</b>			
Fonctionnement du capteur / Touches du capteur		- / •	- / •
Fonctionnement du pad rotatif		-	-
Bouton de commande à l'avant du meuble		•	•
<b>Zones de cuisson</b>			
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles de cuisine		4	3
Zones de cuisson à induction flexibles 19x23 cm (2200 W / 3700 W) / interconnecté 38x23 cm (3300 / 3700 W)		-	-
Zones de cuisson à induction flexibles 19x24 cm (2200 W / 3700 W) / interconnecté 38x24 cm (3300 / 3700 W)		4	2
Zones de cuisson à induction ø 21 cm (2200, avec booster 3700 W) / avec booster ø 26 cm (2600, avec booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, avec booster 3700 W)		-	1
Zones de cuisson à induction ø 21cm (2200 W, avec booster 3700 W) / avec booster 3700 W interconnecté 2x ø 21cm (3600 W)		-	-
Zone de cuisson à induction ø 18 cm (1800 W, avec booster 3100 W)		-	-
Zone de cuisson à induction ø 15 cm (1400 W, avec booster 2200 W)		-	-
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>			
Air évacué	(m³/h)	-	-
Air pulsé avec modules de circulation d'air CA 282 811	(m³/h)	-	-
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur		300/440/550/640	300/440/550/640
Air évacué avec AR 401 142 pour l'installation à l'extérieur		310/450/560/650	310/450/560/650
Air évacué avec AR 403 122 pour l'installation à l'intérieur		290/390/510/630	290/390/510/630
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle		280/370/490/640	280/370/490/640
Air pulsé avec AR 410 110 pour montage en armoire		330/390/470/560	330/390/470/560
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>			
Classe d'efficacité énergétique		A+²	A+²
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	42.7²	42.7²
Classe de rendement du ventilateur		A²	A²
Classe de rendement du ventilateur		-	-
Classe de rendement du ventilateur		C²	C²
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	53/68²	53/68²
<b>Équipement de cuisine</b>			
Contrôle électronique de la puissance		•	•
Nombre de niveaux de puissance		12	12
Nombre de niveaux de puissance		•	•
Affichage de la chaleur résiduelle		•	•
Affichage de la chaleur résiduelle		•	•
Temps de cuisson automatique Nombre de zones de cuisson		-	-
Réveil de courte durée		•	•
Chronomètre		•	•
Charge totale connectée		4	3
Fonction Booster Nombre de zones de cuisson		•	•
Fonction Booster pour casseroles		-	-
Fonction du capteur de torréfaction Nombre de zones de cuisson		4	3
Fonction de maintien au chaud		-	-
Sécurité enfants		•	-
Arrêt de sécurité		•	•
Fonction mémoire		-	-
Menu des options		•	•
Capteur de cuisson (CA 060 300)		-	-
Fonction cuisinier professionnel		-	-
Contrôle		-	-
Module WiFi intégré pour services numériques (Home Connect)		-	-
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 15 cm		GP 900 001¹	GP 900 001¹
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 19 cm		GP 900 002¹	GP 900 002¹
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 21 cm		GP 900 003¹	GP 900 003¹
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 28 cm		-	GP 900 004¹
<b>Ausstattung Lüften</b>			
Niveaux de rendement		3 plus intensif	3 plus intensif
Technologie des soufflantes		BLDC (module de ventilation séparé)	BLDC (module de ventilation séparé)
Moteur		- (Module de ventilation séparé)	- (Module de ventilation séparé)
Débit de moteur	(W)	- (Module de ventilation séparé)	- (Module de ventilation séparé)
Fonctions entièrement automatiques du système de ventilation		-	-
Fonction automatique		-	-
Fonction de dépassement automatique		-	-
Fonction de dépassement	(min)	• / 6 Min.	• / 6 Min.
Ventilation par intervalles	(min)	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse		-	-
Umluftfilter-Sättigungsanzeige		-	-
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse métallique	Filtre à graisse métallique
Filtre à graisse Nombre		1	1
Réservoir de débordement		-	-
Raccord d'évacuation d'air bas / côté / arrière		• / • / -	• / • / -
Module de circulation d'air en fonction de l'AR en fonction de l'AR		en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Embout d'évacuation d'air NW 150 Conduit plat		AD 854 046¹	AD 854 046¹
<b>Informations de connexion</b>			
Charge totale connectée	(kW)	7.41 (Module de ventilation séparé)	7.41 (Module de ventilation séparé)
Longueur du câble de raccordement	(m)	2x 1.5 + 1x 1.8	2x 1.5 + 1x 1.8

• Standard. - Non disponible. ¹ Accessoires spéciaux. ² Les valeurs se réfèrent à la configuration VL 414 avec le module de ventilation AR 403 122.



EB 333

Fours Série 400

Fours Série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle |  
Lave-linge | Sèche-linge

Home Connect |  
Accessoires

# Inselessen Serie 400



Identification de l'appareil	Hotte îlot	Hotte îlot	Hotte îlot
Acier inox	AI 442 160	AI 442 120	AI 442 100
Air évacué / air de circulation	•/•	•/•	•/•
Compatible avec (air évacué) :	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatible avec (air de circulation) :	AR 400 143 et AA 442 810	AR 400 143 et AA 442 810	AR 400 143 et AA 442 810
<b>Dimensions avec cheminée</b>			
Largeur	(cm) 160	120	100
Profondeur	(cm) 70	70	70
Hauteur air extrait / air de circulation min.-max.	(cm) 72-150	72-150	72-150
Poids net min.-max.	(kg) 52	40	35
Poids conduit d'évacuation d'air min.-max.	(kg) 8-14	8-14	8-14
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>			
Classe d'efficacité énergétique	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 49.1 <sup>1</sup>	49.5 <sup>1</sup>	51.3 <sup>1</sup>
Classe de rendement du ventilateur	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Classe d'efficacité lumineuse	A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) 45/62 <sup>1</sup>	44/62 <sup>1</sup>	44/61 <sup>1</sup>
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>			
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h) 330/510/650/800	350/500/650/820	350/500/650/800
Air évacué avec AR 400 143 pour le montage dans le foyer AI / AW 442	(m <sup>3</sup> /h) 340/500/630/930	340/490/630/930	340/500/630/920
Air évacué avec AR 401 142 pour montage mural extérieur	(m <sup>3</sup> /h) 370/540/650/860	370/540/650/850	370/530/650/850
Air pulsé avec AR 400 143 pour le montage dans le foyer AI / AW 442	(m <sup>3</sup> /h) 280/440/550/760	290/440/550/750	290/440/550/750
<b>Équipements</b>			
Niveaux performances	3 plus Intensif	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction automatique	•	•	•
Fonction suivante	(min) •/intégrée	•/intégrée	•/intégrée
Ventilation par intervalles	(min) –	–	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•	•
Type de filtre à graisse	Baffle-Filter	Baffle-Filter	Baffle-Filter
Filtre à graisse Nombre	6	4	4
Gouttière graissée	•	•	•
Type de lumière	LED	LED	LED
Puissance de lampe	(W) 4 x 10	4 x 10	4 x 10
Enluminure	(lx) 1390	1390	1390
Couleur claire	(Kelvin) 3500	3500	3500
Raccordement de l'air évacué	(ø mm) 150	150	150
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble de raccordement	(m) 1.75	1.75	1.75
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>			
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm) 70	70	70
pour appareils électriques	(cm) 60	60	60
<b>Informations de connexion</b>			
Charge connectée totale	(W) en fonction de l'AR	en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Suppression des interférences radio	•	•	•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> Les valeurs se réfèrent à la configuration AI/AW 442 avec module de ventilation AR 400 143.

<sup>2</sup> Pas encore connu à la date limite éditoriale.



Identification de l'appareil	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Acier inox	AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Air évacué / air de circulation	•/•	•/•	•/•
Compatible avec (air évacué) :	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 400 143
Compatible avec (air de circulation) :	AR 400 143 et AA 442 810	AR 400 143 et AA 442 810	AR 400 143 et AA 442 810
<b>Dimensions avec cheminée</b>			
Largeur	(cm) 160	120	90
Profondeur	(cm) 55	55	55
Hauteur air extrait / air de circulation min.-max.	(cm) 72-150	72-150	72-150
Poids net min.-max.	(kg) 40	32	26
Poids conduit d'évacuation d'air min.-max.	(kg) 7-11	7-11	7-11
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>			
Classe d'efficacité énergétique	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>+</sup>
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 49.8 <sup>1</sup>	43.3 <sup>1</sup>	41.6 <sup>1</sup>
Classe de rendement du ventilateur	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Classe d'efficacité lumineuse	A	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	A <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) 47/64 <sup>1</sup>	47/64 <sup>1</sup>	47/63 <sup>1</sup>
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>			
Air évacué avec l'AR 400 142 pour l'installation à l'intérieur	(m <sup>3</sup> /h) 340/500/650/790	340/510/640/790	320/490/640/780
Air évacué avec AR 400 143 pour le montage dans le foyer AI / AW 442	(m <sup>3</sup> /h) 330/500/620/890	330/500/610/880	350/500/630/880
Air évacué avec AR 401 142 pour montage mural extérieur	(m <sup>3</sup> /h) 370/480/620/800	370/480/620/790	370/480/620/790
Air pulsé avec AR 400 143 pour le montage dans le foyer AI / AW 442	(m <sup>3</sup> /h) 280/440/550/720	290/440/550/720	270/430/540/710
<b>Équipements</b>			
Niveaux performances	3 plus Intensif	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction automatique	•	•	•
Fonction suivante	(min) • / intégrée	• / intégrée	• / intégrée
Ventilation par intervalles	(min) -	-	-
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•	•
Type de filtre à graisse	Baffle-Filter	Baffle-Filter	Baffle-Filter
Filtre à graisse Nombre	4	4	4
Gouttière graissée	•	•	•
Type de lumière	LED	LED	LED
Puissance de lampe	(W) 4 x 10	3 x 10	2 x 10
Enluminure	(lx) 1140	940	710
Couleur claire	(Kelvin) 3500	3500	3500
Raccordement de l'air évacué	(ø mm) 150	150	150
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Longueur du câble de raccordement	(m) 1.75	1.75	1.75
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>			
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm) 70	70	70
pour appareils électriques	(cm) 60	60	60
<b>Informations de connexion</b>			
Charge connectée totale	(W) en fonction de l'AR	en fonction de l'AR	en fonction de l'AR
Suppression des interférences radio	•	•	•

## Module de ventilation Série 400



Identification de l'appareil	A l'intérieur	A l'intérieur
Acier inox		
Métal galvanisé	AR 400 142	AR 400 143
Air évacué / air de circulation	• / -	• / -
<b>Dimensions</b>		
Largeur	(cm) 42.6	33.3
Profondeur	(cm) 42.6	24
Hauteur	(cm) 23.2	23.2
Poids net	(kg) 14	5
<b>Option de montage</b>		
Toit incliné (sans Eternit)		
Mur extérieur		
Mur intérieur	•	
Sous l'armoire	•	
Cheminée Esse AI / AW 442		•
Plancher du toit	•	
Cave	•	
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h) 350/530/670/830	330/520/640/970
Air de circulation	(m³/h)	
Contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 500	460
<b>Équipements</b>		
Niveaux performances	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Technologie des ventilateurs	BLDC	BLDC
Ventilateur	(Numéro) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 240	230
Isolation acoustique	•	•
Support de fixation	•	-
Raccord de tuyau côté aspiration	(ø mm) 5 x 150	
Raccordement de tuyau Côté sortie	(ø mm) 1 x 150	1 x 150
Couvercle de rechange pour la fermeture des entrées d'air	•	-
Filtre à charbon actif	-	-
Longueur du câble de raccordement	(m) 1.75	-
Longueur du câble réseau	(m) 5	-
<b>Charges raccordées en combinaison avec un élément d'extraction</b>		
Suppression des interférences radio	•	•

• Standard. - Non disponible.



Mur extérieur	A l'intérieur	Socle	Socle
AR 401 142	AR 410 110	AR 403 122	AR 413 122
•/-	-/•	•/-	-/•
42.2	42.8	45.1	40.6
45.3	22.8	50.5	53.5
14	52	9.5	9.9
14	12	9	9
•			
•			
	•	•	•
	•	•	•
		•	
		•	
390/580/720/910		420/560/730/890	
	410/490/570/660		380/510/620/760
740	360	750	620
3 plus Intensif	3 plus Intensif	3 plus Intensif	3 plus Intensif
BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
1	1	1	1
180	170	180	180
•	•	-	-
•	•	•	•
1 x 200	1 x 150 flat	1 x 150 1 x 150 flat	1 x 150
-	-	-	-
-	•	-	•
1.75	1.75	1.75	1.75
5	2	2	2
•	•	•	•

# Hotte de plafond



Identification de l'appareil	Aérateur de plafond	
Edelstahl	AC 231 120	AC 250 121
Air évacué / air de circulation	- / •	• / •
<b>Dimensions</b>		
Largeur du cadre	(cm) 120	120
Profondeur de cadre	(cm) 70	50
Hauteur	(cm) 24	30
Poids net	(kg) 35	37
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique	-	A
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an -	30
Classe de rendement du ventilateur	-	A
Classe d'efficacité lumineuse	-	-
Classe d'efficacité du filtre à graisse	-	E
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) -	41/56
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h) -	260/320/450/900
Air de circulation	(m³/h) 440/600/780/850	190/310/410/640
Contre-pression max. à 0 m³/h	(Pa) 541	549
<b>Bruit : Niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3 max/Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 1 pW) -	64/70
Mode de recirculation	(dB(A) re 1 pW) 70/72	68/72
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max/Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 20 µPa) -	44/58
Mode de recirculation	(dB(A) re 20 µPa) 56/58	51/60
<b>Équipements</b>		
Mode de recirculation	•	•
Niveaux de performance	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction suivante	• /15 Min.	• / intégré
Fonction suivante	• /10 Min.	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse à cassette	•
Indicateur de saturation de la circulation d'air	-	Filtre à graisse à cassette
Filtre à graisse Nombre	3	2
Type de lumière	LED	-
Puissance de lampe	(W) 2x6	-
Enluminure	(lx) 14	-
Couleur claire	(Kelvin) 4000	-
Raccordement de l'air évacué	(Ø mm) -	150
Raccordement d'évacuation d'air bas / côté / haut / arrière	-	- / • / • / •
Longueur du câble de raccordement	(m) -	1.3
Commande de ventilation sur table de cuisson	-	• <sup>1</sup>
Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) Sans fil via WiFi.	-	• <sup>2</sup>
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm) 70/70	65/70
pour appareils électriques	(cm) 70	65
<b>Informations de connexion</b>		
Charge connectée totale	(W) 192	250
Suppression des interférences radio	•	•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> En combinaison avec la table de cuisson assortie.

<sup>2</sup> L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Identification de l'appareil		Muldenlüftung
Acier inox		VL 200 120
Air évacué / air de circulation		• / •
Compatible avec (air évacué) :		AR 403 122
Compatible avec (air de circulation) :		AR 413 122 / AR 410 110
Dimensions		
Montage apparent / montage encastré		• / -
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	15
Profondeur au-dessus du plan de travail	(cm)	51
Hauteur dans l'armoire basse encastrée / à fleur de la surface	(cm)	17.5/-
Poids net	(kg)	5
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014		
Classe d'efficacité énergétique		A+ <sup>2</sup>
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	39.7 <sup>2</sup>
Classe de rendement du ventilateur		A <sup>2</sup>
Classe d'efficacité lumineuse		-
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B <sup>2</sup>
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	58/73 <sup>2</sup>
Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif		
Air pulsé avec AR 410 110 pour montage en armoire	(m <sup>3</sup> /h)	360/440/500/600
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h)	310/410/530/670
Air évacué avec AR 403 122 pour montage sur socle	(m <sup>3</sup> /h)	360/460/600/750
Bruit : Niveau de puissance acoustique selon EN60704-3 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif		
Air pulsé avec AR 410 110 pour montage en armoire	(dB(A) re 1 pW)	60/64/68/73
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle	(dB(A) re 1 pW)	57/64/72/78
Air évacué avec AR 403 122 pour montage sur socle	(dB(A) re 1 pW)	56/64/71/76
Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN60704-2-13 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif		
Air pulsé avec AR 410 110 pour montage en armoire	(dB (A) re 20 µPa)	44/49/53/58
Air pulsé avec AR 413 122 pour montage sur socle	(dB (A) re 20 µPa)	41/49/57/62
Air évacué avec AR 403 122 pour montage sur socle	(dB (A) re 20 µPa)	41/48/55/60
Équipements		
Niveaux de performance		3 plus Intensif
Fonction automatique		•
Fonction suivante	(min)	• / intégrée
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse métallique
Filtre à graisse Nombre		1
Gouttière graissée		•
Indicateur de saturation de la circulation d'air		•
Raccord d'évacuation d'air bas / côté / arrière		- / - / •
Raccordement flexible NW 150 plat		AD 410 040 <sup>1</sup>
Pièce de raccordement pour rallonge de gaine plate NW 150		AD 851 041 <sup>1</sup>
Longueur du câble de connexion	(m)	1.7
Informations de connexion		
Longueur du câble de connexion	(W)	en fonction de l'AR
Suppression des interférences radio		•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> Accessoires d'installation.

<sup>2</sup> Les valeurs se réfèrent à la configuration du VL 200 avec le module de ventilation AR403 122.

# Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré Serie 200



Identification de l'appareil		Table de cuisson Flexinduction avec système de ventilation intégré	
Largeur	(cm)	80	
Sans cadre pour montage encastré		CV 282 100	
Cadre en acier inoxydable		CV 282 110	
Dimensions			
Largeur au-dessus du plan de travail	(cm)	80.4	
Profondeur d'immersion	(cm)	20.5	
Poids net	(kg)	20	
Commande			
Fonctionnement du capteur / Touches du capteur		- / •	
Fonctionnement du pad rotatif		•	
Bouton de commande à l'avant du meuble		-	
Zones de cuisson			
Nombre de zones de cuisson ou d'ustensiles de cuisine		4	
Zones de cuisson à induction flexibles 19x23 cm (2200 W / 3700 W) / interconnecté 38x23 cm (3300 / 3700 W)		4	
Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif			
Air évacué	(m³/h)	380/470/540/690	
Air pulsé avec modules de circulation d'air CA 282 811	(m³/h)	335/415/505/620	
Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014			
Classe d'efficacité énergétique		A	
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	49.5	
Classe de rendement du ventilateur		A	
Classe d'efficacité lumineuse		-	
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B	
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	61/69	
Équipement de cuisine			
Contrôle électronique de la puissance		•	
Nombre de niveaux de puissance		17	
Détection de pot		•	
Affichage de la chaleur résiduelle		•	
Fonction Flex pour surfaces de cuisson rectangulaires		•	
Temps de cuisson automatique Nombre de zones de cuisson		4	
Réveil de courte durée		•	
Chronomètre		•	
Fonction Booster Nombre de zones de cuisson		4	
Fonction Booster pour casseroles et poêles		•	
Fonction Booster pour casseroles		•	
Fonction du capteur de torréfaction Nombre de zones de cuisson		4	
Fonction de maintien au chaud		•	
Sécurité enfants		•	
Arrêt de sécurité		•	
Fonction mémoire		•	
Menu des options		•	
Capteur de cuisson		CA 060 300 <sup>1</sup>	
Fonction cuisinier professionnel		•	
Contrôle		-	
Module WiFi intégré pour services numériques (Home Connect)		-	
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 15 cm		GP 900 001 <sup>1</sup>	
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 19 cm		GP 900 002 <sup>1</sup>	
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 21 cm		GP 900 003 <sup>1</sup>	
Poêle à frire pour zone de cuisson ø 28 cm		-	
Ventilation de l'équipement			
Niveaux de performance		3 plus Intensif	
Technologie des soufflantes		BLDC	
Moteur		1	
Débit de moteur	(W)	170	
Fonctions entièrement automatiques du système de ventilation		•	
Fonction automatique		•	
Fonction de dépassement automatique		•	
Fonction de dépassement	(min)	• / 20-30 Min.	
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.	
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•	
Indicateur de saturation du filtre à air circulant		•	
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse à cassette	
Filtre à graisse Nombre		1	
Réservoir de débordement		•	
Raccord d'évacuation d'air bas / côté / arrière		• / - / •	
Module de circulation d'air		CA 282 811 <sup>1</sup>	
Embout d'évacuation d'air NW 150 Conduit plat		CA 284 011 <sup>1</sup>	
Informations de connexion			
Charge totale connectée	(kW)	7.6	
Longueur du câble de raccordement	(m)	1.50	

• Standard. - Non disponible. <sup>1</sup> Accessoires spéciaux.



<b>Identification de l'appareil</b>		Hotte îlot
Acier inox		AI 240 191
Air évacué / air de circulation		• / •
<b>Dimensions avec cheminée</b>		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	60
Hauteur air extrait / air de circulation min.-max.	(cm)	74-92/82-104
Poids net min.-max.	(kg)	32
Poids conduit d'évacuation d'air min.-max.	(kg)	
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique		A
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	43.2
Classe de rendement du ventilateur		A
Classe d'efficacité lumineuse		A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	43/64
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h)	280/440/650/950
Air de circulation	(m³/h)	190/360/450/530
Contre-pression max. 0 m³/h	(Pa)	436
<b>Bruit : Niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 1 pW)	64/72
Mode de recirculation	(dB(A) re 1 pW)	69/72
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB (A) re 20 µPa)	52/60
Mode de recirculation	(dB (A) re 20 µPa)	57/60
<b>Équipements</b>		
Niveaux de performance		3 plus Intensif
Fonction automatique		•
Fonction suivante	(min)	• / intégrée
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation de la circulation d'air		•
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse à cassette
Filtre à graisse Nombre		3
Gouttière graissée		-
Type de lumière		LED
Puissance de lampe	(W)	4 x 3
Enluminure	(lx)	679
Couleur claire	(Kelvin)	3500
Gamme de couleurs (réglable via Home Connect)	(Kelvin)	2700 - 5000
Raccordement de l'air évacué	(ø mm)	150
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale		• / S / S / S
Puissance du ventilateur	(W)	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1.3
Commande de ventilation sur table de cuisson		• <sup>1</sup>
Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) Sans fil via WiFi		• <sup>2</sup>
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm)	65/70
pour appareils électriques	(cm)	55
<b>Informations de connexion</b>		
Charge connectée totale	(W)	272
Suppression des interférences radio		•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> En combinaison avec la table de cuisson assortie.

<sup>2</sup> L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.

# Hotte murale Série 200



<b>Identification de l'appareil</b>		<b>Hotte murale</b>
Acier inox		AW 240 191
Façade vitrée en Gaggenau anthracite		
Air évacué / air de circulation		• / •
<b>Dimensions avec cheminée</b>		
Largeur	(cm)	90
Profondeur	(cm)	50
Hauteur air extrait / air de circulation min.-max.	(cm)	65-95/82-115
Poids net min.-max.	(kg)	21
Poids conduit d'évacuation d'air min.-max.		
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique		A
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an	39.3
Classe de rendement du ventilateur		A
Classe d'efficacité lumineuse		A
Classe d'efficacité du filtre à graisse		B
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A)	44/64
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h)	270/420/620/930
Air de circulation	(m³/h)	180/320/380/470
Contre-pression max. 0 m³/h	(Pa)	459
<b>Bruit : Niveau de puissance acoustique selon EN 60704-3 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 1 pW)	64/73
Mode de recirculation	(dB(A) re 1 pW)	69/74
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB (A) re 20 µPa)	52/61
Mode de recirculation	(dB (A) re 20 µPa)	57/62
<b>Équipements</b>		
Niveaux performances		3 plus Intensif
Fonction automatique		•
Fonction suivante	(min)	• / intégrée
Ventilation par intervalles	(min)	• / 6 Min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse		•
Indicateur de saturation de la circulation d'air		•
Type de filtre à graisse		Filtre à graisse à cassette
Filtre à graisse Nombre		3
Gouttière graissée		-
Type de lumière		LED
Puissance de lampe	(W)	3 x 3
Enluminure	(lx)	575
Gamme de couleurs	(Kelvin)	3500
Raccordement de l'air évacué	(Kelvin)	2700 - 5000
Abluftstutzen	(ø mm)	150
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale		• / S / S / S
Puissance du ventilateur	(W)	260
Longueur du câble de raccordement	(m)	1.3
Commande de ventilation sur table de cuisson		• <sup>1</sup>
Intégration au réseau domestique pour les services numériques (Home Connect) Sans fil via WiFi		• <sup>2</sup>
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm)	65/70
pour appareils électriques	(cm)	55
<b>Informations de connexion</b>		
Charge connectée totale	(W)	269
Suppression des interférences radio		•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> En combinaison avec la table de cuisson assortie.

<sup>2</sup> L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



## Hotte murale

## Hotte murale

## Hotte murale

AW 250 192

AW 250 172

AW 270 192

•/•

•/•

•/•

90

70

90

54

54

26

96-123/45

96-123/45

102-129/500

27

26

28

5

5

5

A+

A+

A

31.4

31.8

37.1

A

A

A

A

A

A

B

B

C

42/57

42/57

42/57

280/380/530/960

290/390/530/970

230/340/410/730

190/350/460/670

190/350/470/680

130/230/340/540

57/70

57/70

57/70

68/78

68/78

63/74

42/54

43/56

43/56

54/64

54/64

50/61

3 plus Intensif

3 plus Intensif

3 plus Intensif

•

•

•

•/intégrée

•/intégrée

•/intégrée

•/ 6 Min.

•/ 6 Min.

•/ 6 Min.

•

•

•

•

•

•

Filtre à graisse à cassette

Filtre à graisse à cassette

Filtre à graisse à cassette

2

2

2

-

-

-

LED

LED

LED

2 x 3

2 x 3

2 x 3

460

440

460

3500

3500

3500

-

-

-

150

150

150

•/S/S/S

•/S/S/S

•/S/S/S

260

260

140

1.3

1.3

1.3

•<sup>1</sup>•<sup>1</sup>•<sup>1</sup>•<sup>2</sup>•<sup>2</sup>•<sup>2</sup>

60/70

60/70

60/70

45

45

45

270

270

150

•

•

•

# Hotte tiroir série 200



Identification de l'appareil	Hotte tiroir	Hotte tiroir
Acier inox	AF 210 191	AF 210 161
Air évacué / air de circulation	• / •	• / •
<b>Dimensions</b>		
Largeur	(cm) 90	60
Profondeur	(cm) 32	32
Profondeur avec parapluie allongé	(cm) 48.8	48.8
Hauteur	(cm) 37.8	37.8
Poids net min.-max.	(kg) 15	13
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 32.0	39.4
Classe de rendement du ventilateur	A	A
Classe d'efficacité lumineuse	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	B	B
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) 40/56	40/56
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h) 280/380/520/930	280/370/510/920
Air de circulation	(m³/h) 270/380/510/890	270/370/500/900
Contre-pression max. 0 m³/h	(Pa) 481	485
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 1 pW) 40/48/56/70	40/48/56/70
Mode de recirculation	(dB(A) re 1 pW) 46/55/62/69	46/55/62/69
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB (A) re 20 µPa) 26/34/42/56	26/34/42/56
Mode de recirculation	(dB (A) re 20 µPa) 32/41/48/55	32/41/48/55
<b>Équipements</b>		
Abat-jour en verre	•	•
Agencement d'éléments de commande	Touches frontales	Touches frontales
Niveaux performances	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction automatique	•	•
Fonction suivante	(min) • / intégrée	• / intégrée
Ventilation par intervalles	(min) –	–
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Filtre à graisse en acier inoxydable	Filtre à graisse en acier inoxydable
Filtre à graisse Nombre	1	1
Gouttière graissée	–	–
Type de lumière	LED	LED
Puissance de lampe	(W) 3 x 3	2 x 3
Éclairage lumineux	(lx) 708	683
Couleur claire	(Kelvin) 3500	3500
Raccordement de l'air évacué	(ø mm) 150	150
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale	• / - / - / -	• / - / - / -
Ventilateur	(Numéro) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 260	260
Longueur du câble de raccordement	(m) 1.75	1.75
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm) 65/70	65/70
pour appareils électriques	(cm) 43	43
<b>Informations de connexion</b>		
Charge connectée totale	(W) 269	266
Suppression des interférences radio	•	•

• Standard. – Non disponible.



## Hotte tiroir

AF 200 160

•/•

60

32

48.8

42.6

13

A

34.0

A

A

B

41/54

200/310/380/690

190/300/380/660

396

41/48/54/66

46/51/57/69

27/34/40/52

32/37/43/55

•

Touches frontales

3 plus Intensif

•

• / intégrée

-

•

Filtre à graisse en acier inoxydable

1

-

LED

2 x 3

683

3500

150

•/-/-/-

2

140

1.75

65/70

43

146

•

## Aérateurs Série 200



Identification de l'appareil	Aérateur	Aérateur
Acier inox	AC 200 191	AC 200 181
Air évacué / air de circulation	•/•	•/•
<b>Dimensions</b>		
Largeur	(cm) 86	70
Profondeur	(cm) 28.2	30
Hauteur	(cm) 36 (cas)	36 (cas)
Poids net min.-max.	(kg) 9.8	9.2
<b>Valeurs de consommation selon le règlement de l'UE 65 / 2014</b>		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++
Consommation moyenne d'énergie	kWh/an 25.5 kWh	30.3 kWh
Classe de rendement du ventilateur	A	A
Classe d'efficacité lumineuse	A	A
Classe d'efficacité du filtre à graisse	D	D
Niveau de bruit min. / max. normal	dB(A) 41/64	46/64
<b>Débit d'air selon EN 61591 avec modules de ventilation, étages 1 / 2 / 3 / Intensif</b>		
Air évacué	(m³/h) 210/380/570/800	210/380/570/770
Air de circulation	(m³/h) 200/360/540/790	200/360/540/740
Contre-pression max. 0 m³/h	(Pa) 560	560
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB(A) re 1 pW) 64/70	64/70
Mode de recirculation	(dB(A) re 1 pW) 72/77	73/78
<b>Bruit : Niveau de pression acoustique selon EN 60704-2-13 max / Int</b>		
Fonctionnement de l'air évacué	(dB (A) re 20 µPa) 51/57	51/57
Mode de recirculation	(dB (A) re 20 µPa) 59/65	60/65
<b>Équipements</b>		
Télécommande infrarouge	1	1
Niveaux performances	3 plus Intensif	3 plus Intensif
Fonction automatique	-	-
Fonction suivante	•/6 min.	•/6 min.
Ventilation par intervalles	•/6 min.	•/6 min.
Indicateur de saturation du filtre à graisse	•	•
Type de filtre à graisse	Cartridges	Cartridges
Filtre à graisse Nombre	2	2
Gouttière graissée	-	-
Type de lumière	LED	LED
Puissance de lampe	(W) 2 x 1	2 x 1
Éclairage lumineux	(lx) 266	244
Couleur claire	(Kelvin) 4000	4000
Raccordement de l'air évacué	(ø mm) 150/120	150/120
Raccordement d'évacuation d'air haut / côté / arrière / avant S = exécution spéciale	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventilateur	(Numéro) 1	1
Puissance du ventilateur	(W) 170	170
Longueur du câble de raccordement	(m) 1	1
<b>Distance minimale au-dessus des zones de cuisson</b>		
pour les appareils à gaz d'une puissance totale inférieure/supérieure à 12 kW	(cm) 65/70	65/70
pour appareils électriques	(cm) 65	65
<b>Informations de connexion</b>		
Charge connectée totale	(W) 172	172
Suppression des interférences radio	•	•

• Standard. – Non disponible.

<sup>1</sup> Accessoires spéciaux.



## Aérateur

AC 200 161

•/•

52

30

36 (cas)

8.3

A++

29.6 kWh

A

A

D

44/64

210/365/540/730

200/360/530/690

560

64/70

72/77

51/57

59/64

1

3 plus Intensif

-

•/6 min.

•/6 min.

•

Cartridges

1

-

LED

2 x 1

244

4000

150/120

•/-/-/-

1

170

1

65/70

65

172

•



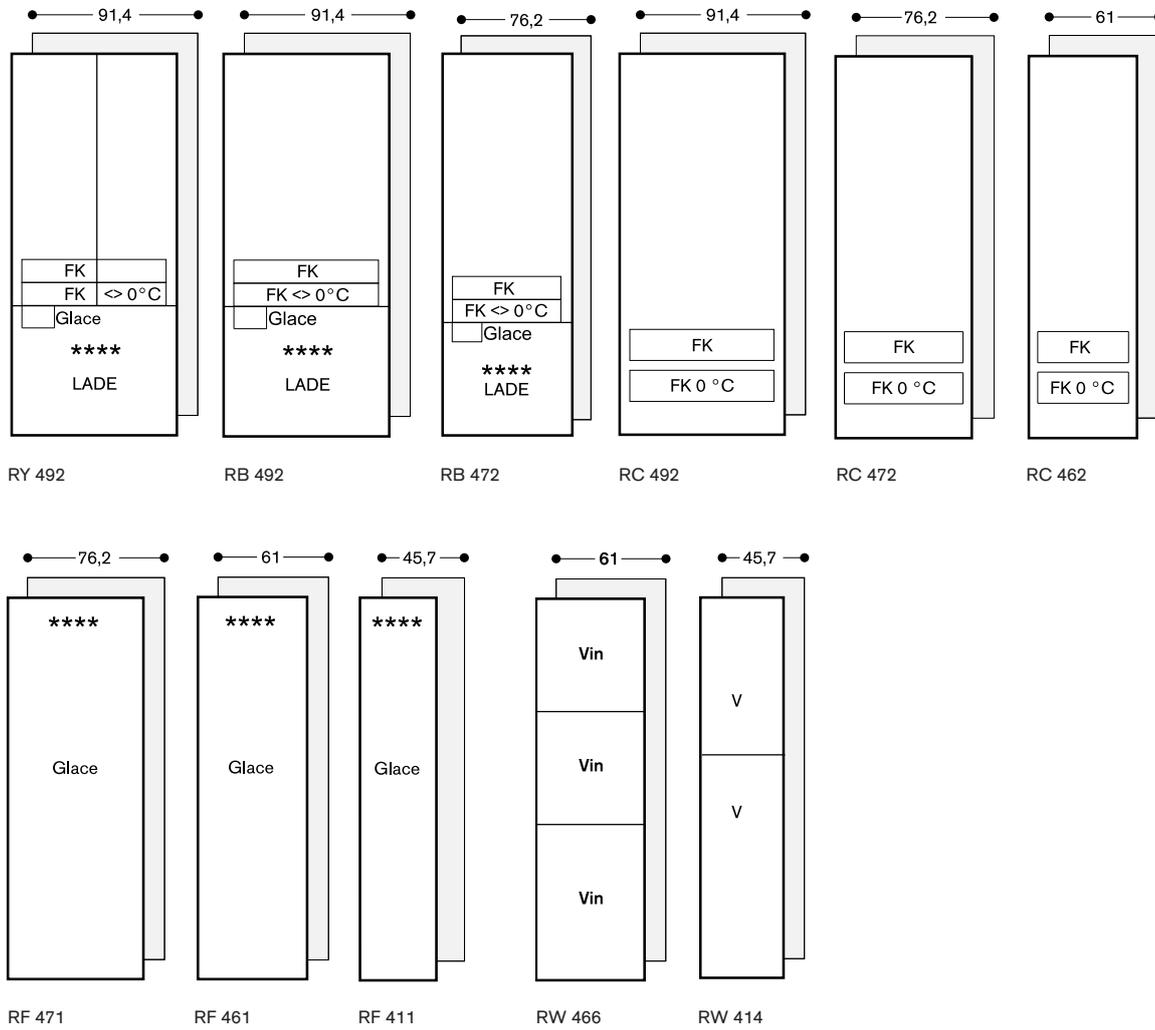
## Appareils de froid

Vue d'ensemble	258
Vario froid série 400 : réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin	262
Conseils d'installation série 400	276
Accessoires spéciaux Vario froid série 400	280
Vario froid série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	282
Froid série 200 : réfrigérateurs et congélateurs	288
Caves à vin	298
Accessoires   Accessoires spéciaux	302

# Aperçu

## Vario froid Série 400

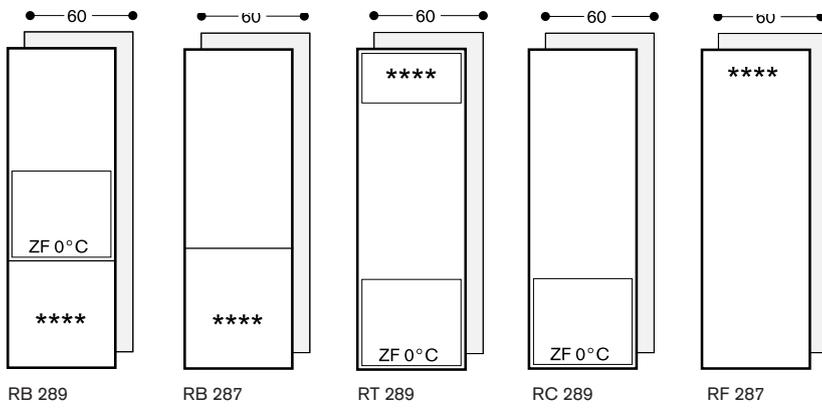
Niche 213 cm (hauteur)



- CF:            **Compartment fraîcheur**
- FK <math>\leftrightarrow 0^{\circ}\text{C}</math>: **Compartment fraîcheur proche 0 °C**
- CF 0 °C:    **Compartment fraîcheur proche 0 °C**
- V:            **Vin**
- Glace:       **Distributeur de glaçons**

## Vario froid Série 200

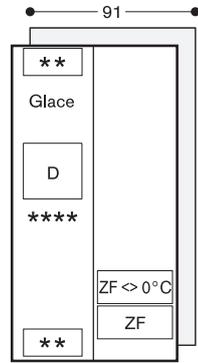
Niche 178 cm (hauteur)



# Aperçu

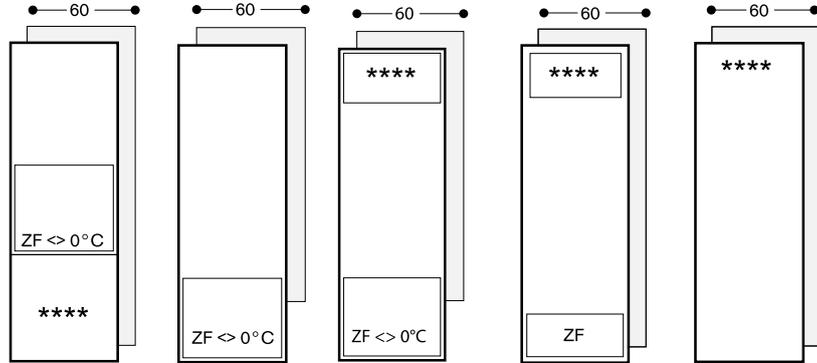
## Froid Série 200

Niche 178 cm (hauteur)



RS 295

Niche 178 cm (hauteur)



RB 282

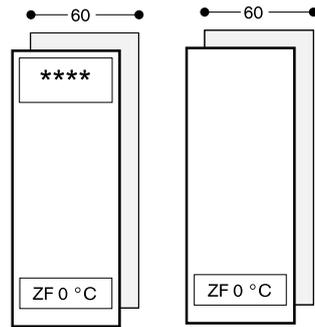
RC 282

RT 282

RT 282

RF 282

Niche 140 cm (hauteur)

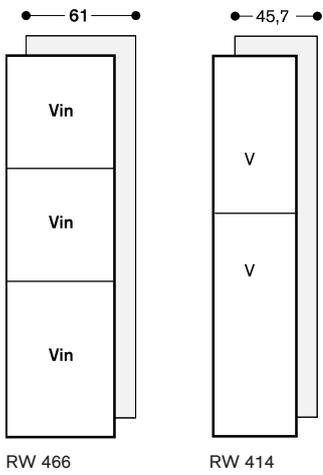


RT 242

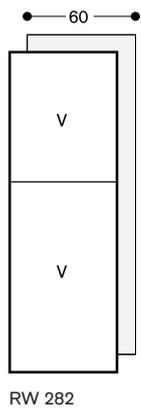
RC 242

## Cave à vin climatisée

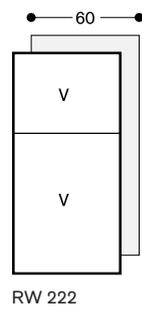
Niche 123 cm (hauteur)



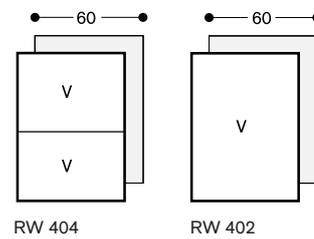
Niche 178 cm (hauteur)



Niche 123 cm (hauteur)



Niche 82 cm / intégrév





<b>RY 492 304</b>	<b>CHF 13'440.-</b>
avec zone fraîcheur	CHF 12'479.11
0 °C.	
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
Réfrigérateur double porte et un tiroir de congélation entièrement extensible.	
Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

#### Le prix comprend

- 1 casier à oeufs avec couvercle
- 1 pelle à glaçons

#### Accessoires d'installation

<b>RA 421 912</b>	<b>CHF 2'200.-</b>
Façades inox avec poignées, pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 2'042.71
<b>RA 423 340</b>	<b>CHF 42.-</b>
Bandes de recouvrement latérales, en 2 parties, pour RY et RB.	CHF 39.-
<b>RA 425 110</b>	<b>CHF 222.-</b>
Poignée longue, inox Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.	CHF 206.13
<b>RA 425 910</b>	<b>CHF 196.-</b>
Poignée courte, inox Pour RB / RY 492, avec 2 fixations, longueur 810 mm, 787 mm espacement des trous.	CHF 181.99
<b>RA 428 912</b>	<b>CHF 2'200.-</b>
Façades inox, sans poignées.	CHF 2'042.71
Pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 460 000</b>	<b>CHF 188.-</b>
Accessoire d'installation pour montage Side-by-Side. Nécessaire pour la poignée sur la poignée Installation. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.	CHF 174.56
Inclus avec RF et RW.	
<b>RA 460 013</b>	<b>CHF 420.-</b>
Chauffage additionnel latéral 230V, pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	CHF 389.97
<b>RA 460 030</b>	<b>CHF 172.-</b>
Accessoire de jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur)	CHF 159.70
<b>RA 464 910</b>	<b>CHF 389.-</b>
Grille d'aération en inox Für RB/RY 492.	CHF 361.19

#### Combiné réfrigérateur-congélateur Vario RY 492

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Portes intérieures plates en acier inoxydable
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir de refroidissement frais proche de 0 ° C avec réglage manuel de la température et un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Une étagère en verre asymétriquement divisée, réglable en hauteur
- Tiroir-congélateur entièrement extensible avec subdivision pratique anthracite.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 518 litres

#### Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Filtre à air à charbon actif. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2 à +8°C. 3 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables individuellement en hauteur. 1 clayette en verre de sécurité, divisée asymétriquement, réglable manuellement. 4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs. Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.

#### Accessoires en option

<b>RA 430 100</b>	<b>CHF 49.-</b>
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF 45.50
<b>RA 450 000</b>	<b>CHF 84.-</b>
Filtre mécanique à particules	CHF 77.99
<b>RA 450 010</b>	<b>CHF 113.-</b>
Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre.	CHF 104.92

6 compartiments de porte réglables en hauteur, dont 2 particulièrement profonds. Capacité utile 344 litres.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0 ° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible proche de 0 ° C avec façade transparente éclairée. La température est modifiable manuellement. Idéal pour la viande, le poisson et la volaille. Capacité utile 34 litres.

#### Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes.

#### Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C. Température réglable de -16 °C à -24 °C. Compartiment de congélation 4 étoiles. Capacité de congélation 16 kg/24 heures. Durée de conservation en cas de panne: 17 heures. Deux tiroirs entièrement extractibles. Éclairage intérieur avec 2 spots LED, lumière blanche chaude. Capacité utile 140 litres.

#### Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Arrêt séparé de la fabrique de glace. Production de glaçons env. 1.7 kg/24 h. Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 3 kg.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++. Consommation d'énergie 346 kWh/an. Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

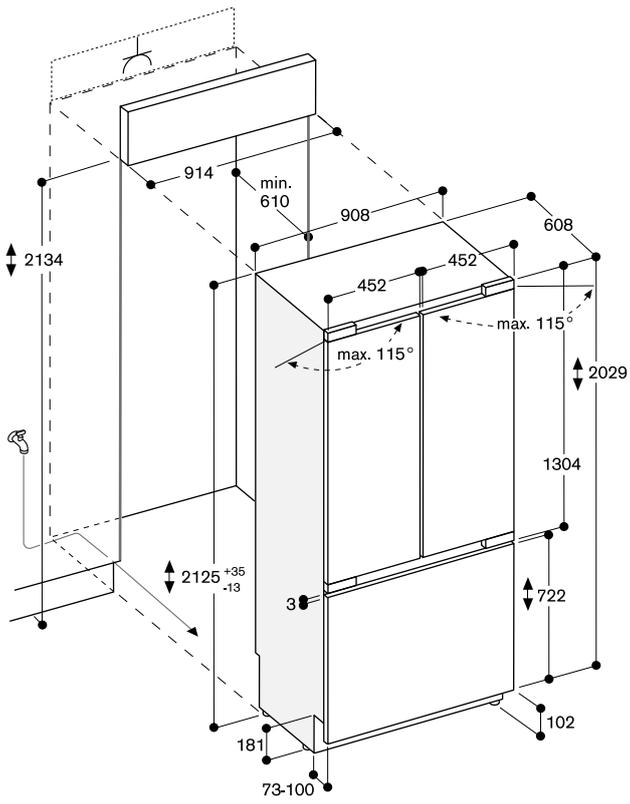
#### Instructions de montage

Charnières plates. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Poids maximal du panneau de porte: Portes supérieures à 67 kg. Tiroir 10 kg. Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau est supérieure à 0.8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 274 – 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.300 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche. Arrivée d'eau. Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4 ". Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebâillement de 3 mm.



**RB 492 304** CHF 13'130.-  
avec zone fraîcheur CHF 12'191.27  
0°C.

Entièrement intégrable  
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur  
de la niche 213.4 cm  
Espace de froid à une porte et un tiroir  
de congélation avec coulissant  
télescopique sortie totale.

**RB 472 304** CHF 12'290.-  
avec zone fraîcheur CHF 11'411.33  
0°C.

Entièrement intégrable  
Largeur de la niche 76.2 cm, hauteur  
de la niche 213.4 cm  
Espace de froid à une porte et un tiroir  
de congélation avec coulissant  
télescopique sortie totale.

Prix sans TAR CHF 49.87  
CHF 46.30

#### Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle  
1 pelle à glaçons

#### Accessoires d'installation

**RA 421 712** CHF 1'469.-  
Façades inox avec CHF 1'363.97  
poignées, pour RB 472,  
épaisseur de la façade 19 mm.

**RA 421 910** CHF 1'827.-  
Façades inox avec CHF 1'696.38  
poignées, pour RB 492,  
épaisseur de la façade 19 mm.

**RA 423 340** CHF 42.-  
Bandes de CHF 39.-  
recouvrement latérales, en 2 parties,  
pour RY et RB.

**RA 425 110** CHF 222.-  
Poignée longue, inox. CHF 206.13  
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,  
écart entre les trous 554 mm.

**RA 425 710** CHF 166.-  
Poignée courte, inox, CHF 154.13  
pour RB 472,  
Avec deux fixations, longueur 658mm,  
écart entre les trous 637mm.

**RA 425 910** CHF 196.-  
Poignée courte, inox, CHF 181.99  
Pour RB/RY 492, Avec 2 fixations,  
longueur 810 mm,  
écart entre les trous 787 mm.

**RA 428 712** CHF 1'406.-  
Façades inox, sans CHF 1'305.48  
poignées, pour RB 472,  
épaisseur de la façade 19 mm.

**RA 428 910** CHF 1'827.-  
Façades inox, sans CHF 1'696.38  
poignées, pour RB 492,  
épaisseur de la façade 19 mm.

#### Combiné réfrigérateur-congélateur Variò RB 492/RB 472

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir de refroidissement frais proche de 0 ° C avec réglage manuel de la température et un tiroir de refroidissement frais avec humidité réglable manuellement.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Tiroir-congélateur entièrement extensible avec subdivision pratique anthracite.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 521/418 litres

#### Commande

Commande par écran TFT sensitif.  
Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Filtre à air à charbon actif.  
Mode Shabbat, certifié Star-K.  
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
3 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 2 réglables individuellement en hauteur.  
4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs.  
Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments.  
Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond.  
Capacité utile 347/281 litres.

**RA 460 000** CHF 188.-  
Accessoire CHF 174.56

d'installation pour montage Side-by-Side. Nécessaire pour la poignée sur la poignée Installation. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm.  
Inclus avec RF et RW.

**RA 460 013** CHF 420.-  
Chauffage additionnel CHF 389.97

latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.

**RA 460 030** CHF 172.-  
Accessoire de CHF 159.70

jonction séparé pour faces présentant une séparation optique verticale (combinaison réfrigérateur-congélateur).

**RA 464 710** CHF 347.-  
Grille d'aération en CHF 322.19  
inox, pour RB 472

**RA 464 910** CHF 389.-  
Grille d'aération en CHF 361.19  
inox, pour RB 492

#### Accessoires en option

**RA 430 100** CHF 49.-  
Récipient de CHF 45.50

conservation avec couvercle transparent, anthracite.

**RA 450 000** CHF 84.-  
Filtre mécanique à CHF 77.99

particules.

**RA 450 010** CHF 113.-  
Cartouche de CHF 104.92

charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible proche de 0 ° C avec façade transparente éclairée. La température est modifiable manuellement.  
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.  
Capacité utile 34/27 litres.

#### Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes.

#### Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C.  
Température réglable de -16° C à -24° C.  
Compartiment de congélation 4 étoiles.  
Capacité de congélation 16 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 17 heures.  
2 tiroirs intérieurs entièrement extensibles.  
Éclairage intérieur avec 2 spots LED, lumière blanche chaude.  
Capacité utile 140/110 litres.

#### Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau.  
Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Arrêt séparé de la fabrication de glace. Production de glaçons env. 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++.  
Consommation d'énergie 347/301 kWh/an.  
Niveau sonore 42/42 DB (re 1 pW)

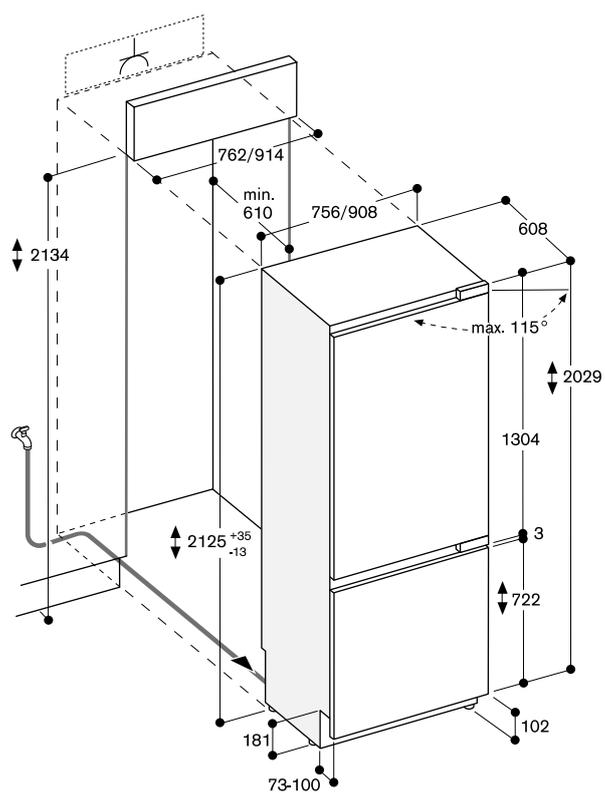
#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids maximal du panneau de porte: Porte 47 kg Tiroir 10 kg.  
Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible.  
Si la pression de l'eau est supérieure à 0.8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 274 – 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.574/0.477 kW.  
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche. Arrivée d'eau.  
Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4".  
Pression d'eau de 2.4 à 8.3 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



<b>RC 492 304</b>	<b>CHF 12'390.-</b>
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 91.4 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
<b>RC 472 304</b>	<b>CHF 11'340.-</b>
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 76.2 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
<b>RC 462 304</b>	<b>CHF 10'400.-</b>
Avec compartiment fraîcheur de 0 ° C	
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	

Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

#### Le prix comprend

1 casier à oeufs avec couvercle

#### Accessoires d'installation

<b>RA 421 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 421 710</b>	<b>CHF 1'469.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 472, Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 421 911</b>	<b>CHF 1'649.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 492, Pour appareil largeur 91.4 cm, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 423 140</b>	<b>CHF 42.-</b>
Bandes de recouvrement latérales, longues.	
<b>RA 425 110</b>	<b>CHF 222.-</b>
Poignée longue, inox. Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.	
<b>RA 428 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 428 710</b>	<b>CHF 1'449.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 472, Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 428 911</b>	<b>CHF 1'649.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 492, Pour appareil largeur 91.4 cm, épaisseur de la façade 19 mm.	

#### Réfrigérateur Vario Série 400

**RC 492/RC 472/RC 462**

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Compartiments de la porte en aluminium anthracite massif.
- Un tiroir frais-froid 0 ° C, à température contrôlée de -1 ° C à +3 ° C et un tiroir frais-froid avec contrôle manuel de l'humidité.
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 567/463/356 litres

#### Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Filtre à air à charbon actif. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Système No-Frost avec Super Réfrigération. Température réglable de +2 à +8°C. 4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables individuellement en hauteur. 1 tiroir bas, entièrement extensible avec façade transparente. 4 projecteurs LED brillants avec lumière blanche anti-éblouissante dans le réfrigérateur et les tiroirs. Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments. Trois compartiments de porte réglables en hauteur, dont 1 particulièrement profond. Capacité utile 509/416/321 litres.

<b>RA 460 000</b>	<b>CHF 188.-</b>
Accessoire d'installation pour montage Side-by-Side. Nécessaire pour la poignée sur la poignée Installation. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm. Inclus avec RF et RW.	
<b>RA 460 013</b>	<b>CHF 420.-</b>
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	
<b>RA 460 020</b>	<b>CHF 172.-</b>
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale	
<b>RA 464 611</b>	<b>CHF 299.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RC 462. Pour appareil largeur 61 cm.	
<b>RA 464 711</b>	<b>CHF 336.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RC 472. Pour appareil largeur 76.2 cm.	
<b>RA 464 911</b>	<b>CHF 378.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RC 492. Pour appareil largeur 91.4 cm.	

#### Accessoires en option

<b>RA 430 100</b>	<b>CHF 49.-</b>
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	

#### Compartiment fraîcheur proche de 0 ° C

1 tiroir de refroidissement frais entièrement extensible 0 ° C avec façade transparente, éclairé. Contrôle de la température via Display TFT, température réglable de -1 ° C to +3 ° C. Idéal pour la viande, le poisson et la volaille. Capacité utile 58/47/35 litres.

#### Zone fraîcheur

1 tiroir coulissant frais entièrement extensible avec une face avant transparente et l'éclairage intégré. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++. Consommation d'énergie 151/141/131 kWh/an. Niveau sonore 40/40/40 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

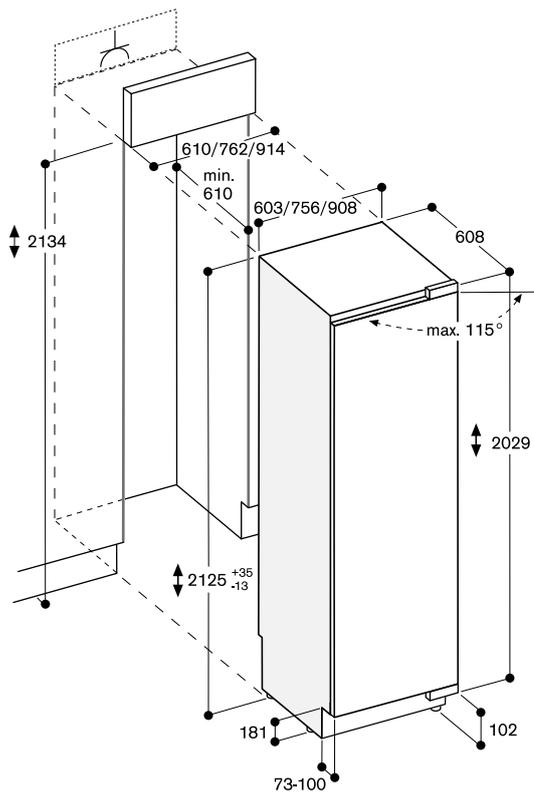
Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Poids maximum du panneau de porte 24/41/43 kg.

Veuillez consulter les données

d'installation aux pages 274 – 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.300/0.300/0.300 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



<b>RF 471 304</b>	<b>CHF 11'870.-</b>
Entièrement intégrable CHF 11'021.36	
Largeur de la niche 76.2 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
<b>RF 461 304</b>	<b>CHF 10'600.-</b>
Entièrement intégrable CHF 9'842.15	
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
<b>RF 411 304</b>	<b>CHF 9'350.-</b>
Entièrement intégrable CHF 8'681.52	
Largeur de la niche 45.7 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	

Prix sans TAR	CHF	49.87
	CHF	46.30

#### Le prix comprend

- 1 bac à glace, grand format
- 1 pelle à glaçons
- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side.

#### Accessoires d'installation

<b>RA 421 110</b>	<b>CHF 709.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RF 411, Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 421 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 421 710</b>	<b>CHF 1'469.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 472, Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 423 140</b>	<b>CHF 42.-</b>
Bandes de recouvrement latérales, longues.	
<b>RA 425 110</b>	<b>CHF 222.-</b>
Poignée longue, inox. Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.	
<b>RA 428 110</b>	<b>CHF 709.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RF 411, Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 428 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	
<b>RA 428 710</b>	<b>CHF 1'449.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 472, Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	

#### Congélateur Vario Série 400 RF 471/RF 461/RF 411

- Intérieur en acier inox avec éléments en aluminium massif anthracite.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Les tiroirs de RC et RF sont au même niveau. Dans une installation côte à côte, les étagères et les supports de porte peuvent être alignés au même niveau.
- Matériaux et esthétique de l'intérieur comme pour le modèle RC
- Étagères en verre
- Supports de porte en aluminium anthracite massif.
- Porte intérieure plate avec acier inoxydable, pleine surface
- Système de suspension pratiquement invisible et flexible pour les clayettes de rangement et les compartiments de porte.
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Ecran TFT sensitif
- Capacité utile 429/328/226 litres

#### Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Compartiment de congélation

Système No Frost avec congélation rapide à -30 °C. Température réglable de -16° C à -24° C. Compartiment de congélation 4 étoiles. Capacité de congélation 20/18/16 kg/24 heures. Durée de conservation en cas de panne: 14/13/10 heures. 4 Étagères en verre de sécurité, verre blanc, dont 3 réglables individuellement en hauteur. 2 tiroirs entièrement extractibles avec façade transparente. LED brillantes avec lumière blanche anti-éblouissante.

<b>RA 460 013</b>	<b>CHF 420.-</b>
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	
<b>RA 460 020</b>	<b>CHF 172.-</b>
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale	
<b>RA 464 112</b>	<b>CHF 248.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RF 411, Pour appareils largeur 45.7 cm, avec filtre.	
<b>RA 464 612</b>	<b>CHF 299.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RF 461, Pour les appareils de 61 cm de largeur, avec filtre à eau intégré.	
<b>RA 464 712</b>	<b>CHF 347.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RF 471, Pour les appareils de 76.2 cm de largeur, avec filtre à eau intégré.	

#### Accessoires en option

<b>RA 450 000</b>	<b>CHF 84.-</b>
Filtre mécanique à particules.	
<b>RA 450 010</b>	<b>CHF 113.-</b>
Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre.	

Porte intérieure plate avec système de suspension entièrement flexible pour compartiments. 4 compartiments de porte réglables en hauteur.

#### Distributeur de glaçons

Distributeur de glaçons intégré dans le tiroir de congélation, avec raccordement direct à l'eau. Filtre à particules pour l'arrivée d'eau, intégré dans la grille de ventilation. Arrêt séparé de la fabrication de glace. Production de glaçons env. 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++. Consommation d'énergie 340/284/253 kWh/an. Niveau sonore 42/42/42 DB (re 1 pW)

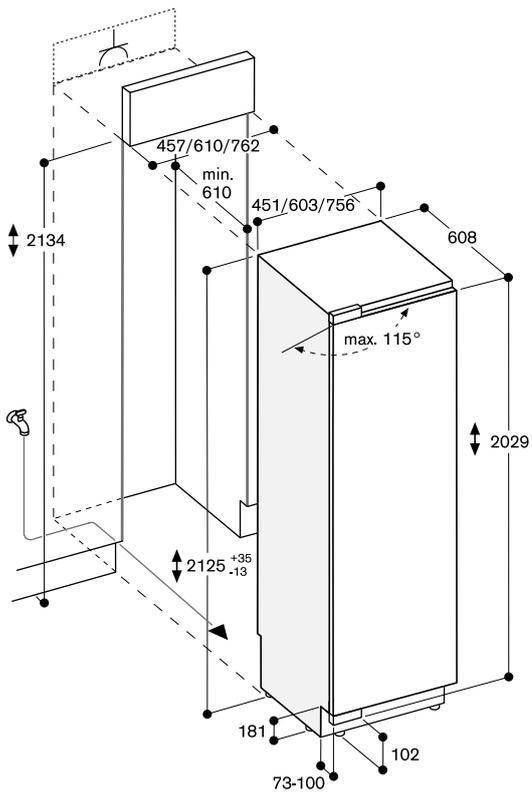
#### Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Pour l'installation avec un angle d'ouverture de porte de 90°, le bac à glaçons doit être remplacé par le petit bac à glaçons (RA 448 220). Cela doit être fait avant de fixer la porte. Poids maximum autorisé de la porte avant 25/41/59 kg. Vanne d'arrêt du raccordement à l'eau doit être placée à côté de l'appareil et être toujours accessible. Si la pression de l'eau est supérieure à 0.8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 274 - 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.501 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche. Arrivée d'eau. Tuyau 2.0 m, raccordement 3/4 ". Pression d'eau de 2.4 à 8.3 Bar.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



<b>RW 466 364</b>	<b>CHF 11'450.-</b>
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF 10'631.38
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	
<b>RW 466 304</b>	<b>CHF 11'030.-</b>
Entièrement intégré, avec porte pleine	CHF 10'241.41
Largeur de la niche 61 cm, hauteur de la niche 213.4 cm	

Prix sans TAR	CHF 49.87
	CHF 46.30

#### Le prix comprend

- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side

#### Accessoires d'installation

<b>RA 420 010</b>	<b>CHF 205.-</b>
Fermeture de porte RW 414 et RW 464.	CHF 190.34
<b>RA 421 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox avec poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 1'028.78
<b>RA 421 611</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils de 61 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 1'028.78
<b>RA 421 612</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Cadre de porte en inox avec poignée. Pour appareils de 61 cm de large, charnière à droite, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 1'028.78
<b>RA 423 140</b>	<b>CHF 42.-</b>
Bandes de recouvrement latérales, longues.	CHF 39.-
<b>RA 425 110</b>	<b>CHF 222.-</b>
Poignée longue, inox. Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.	CHF 206.13
<b>RA 428 610</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Façade en inox, sans poignée, pour RC 462, Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 1'028.78
<b>RA 428 611</b>	<b>CHF 1'108.-</b>
Cadre de porte inox sans poignée. Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.	CHF 1'028.78

#### Cave à vin vario Série 400 RW 466

- Trois zones de climatisation avec contrôle séparé
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensitif
- Capacité 99/99 bouteilles

#### Commande

Commande par écran TFT sensitif. Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Filtre à air à charbon actif. Protection anti-UV. Mode Shabbat, certifié Star-K. Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Équipement

Capacité utile 366/366 litres  
Capacité 99/99 bouteilles (bouteilles standard de 0.75 L).  
12 tablettes pour bouteilles, - 9 tablettes entièrement extensibles - 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.  
Conception intérieure flexible possible en retirant les supports de bouteilles entièrement amovibles.  
Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 12 bouteilles Magnum peuvent être stockées.  
Espace pour max. 12 plateaux de bouteilles.  
2 spots lumineux à LED brillants avec une lumière blanche anti-éblouissement dans chaque zone climatique.  
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.

<b>RA 460 013</b>	<b>CHF 420.-</b>
Chauffage additionnel latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.	CHF 389.97
<b>RA 460 020</b>	<b>CHF 172.-</b>
Accessoire de jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.	CHF 159.70
<b>RA 464 611</b>	<b>CHF 299.-</b>
Grille d'aération en inox, pour RC 462. Pour appareil largeur 61 cm.	CHF 277.62

#### Accessoires en option

<b>RA 430 000</b>	<b>CHF 28.-</b>
Couvertures pour les trous de vis. 8 pièces.	CHF 26.-
<b>RA 492 660</b>	<b>CHF 357.-</b>
Tablette amovible avec cadre en chêne. Pour appareil largeur 61 cm.	CHF 331.48
<b>RA 493 060</b>	<b>CHF 79.-</b>
Présentoir en chêne et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.	CHF 73.35
<b>RA 491 661</b>	<b>CHF 320.-</b>
Étagère en chêne entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite. Pour appareil largeur 61 cm.	CHF 297.12
<b>RA 498 640</b>	<b>CHF 140.-</b>
Support pour bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques. Pour appareil largeur 61 cm.	CHF 129.99

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A+. Consommation d'énergie 171/130 kWh/an. Niveau sonore 42/42 DB (re 1 pW)

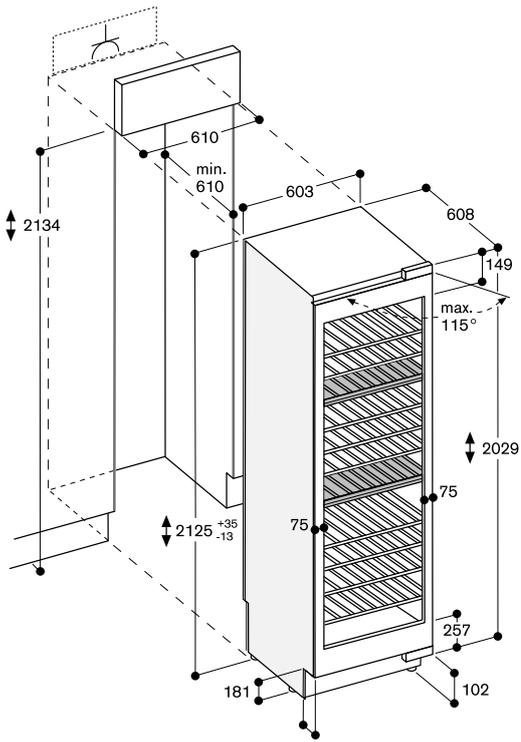
#### Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Poids maximum autorisé de la porte avant 73 kg. La prise doit être prévue en dehors de la niche.

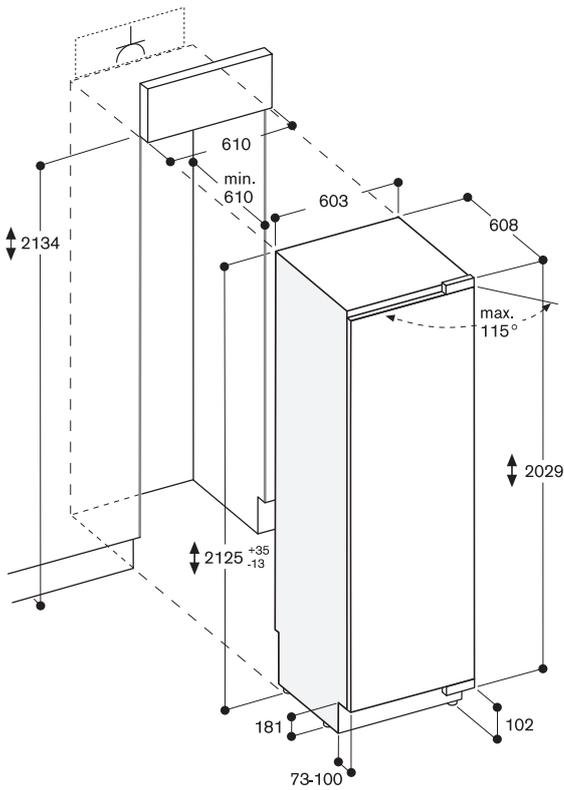
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 274 – 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.300/0.300 kW. Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.

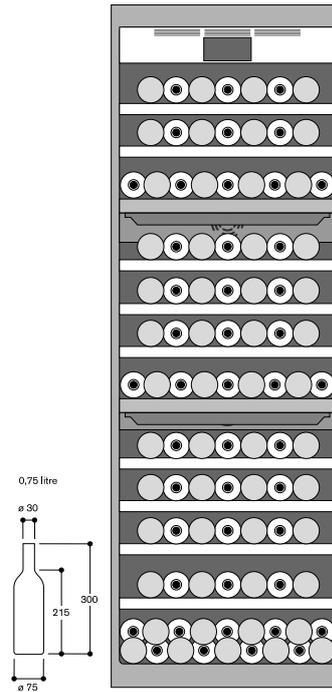


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

### Entreposage des bouteilles





<b>RW 414 364</b>	<b>CHF</b>	<b>9'660.-</b>
Entièrement	CHF	8'969.36
intégrable, porte vitrée		
Largeur de la niche 45.7 cm, hauteur de la niche 213.4 cm		
<b>RW 414 304</b>	<b>CHF</b>	<b>9'240.-</b>
Entièrement intégré,	CHF	8'579.39
avec porte pleine.		
Largeur de la niche 45.7 cm, hauteur de la niche 213.4 cm		
Prix sans TAR	CHF	49.87
	CHF	46.30

#### Le prix comprend

- 1 Accessoire d'installation pour montage Side by Side

#### Accessoires d'installation

<b>RA 420 010</b>	<b>CHF</b>	<b>205.-</b>
Fermeture de porte.	CHF	190.34
Pour RW 414 et RW 464.		
<b>RA 421 110</b>	<b>CHF</b>	<b>709.-</b>
Façade en inox avec	CHF	658.31
poignée, pour RF 411,		
Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.		
<b>RA 421 111</b>	<b>CHF</b>	<b>709.-</b>
Cadre de porte en	CHF	658.31
inox avec poignée.		
Pour appareils de 45.7 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.		
<b>RA 421 112</b>	<b>CHF</b>	<b>709.-</b>
Cadre de porte en	CHF	658.31
inox avec poignée.		
Pour appareils de 45.7 cm de large, charnière à droite, épaisseur de la façade 19 mm.		
<b>RA 423 140</b>	<b>CHF</b>	<b>42.-</b>
Bandes de	CHF	39.-
recouvrement latérales, longues.		
<b>RA 425 110</b>	<b>CHF</b>	<b>222.-</b>
Poignée longue, inox.	CHF	206.13
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm, écart entre les trous 554 mm.		
<b>RA 428 110</b>	<b>CHF</b>	<b>709.-</b>
Façade en inox, sans	CHF	658.31
poignée, pour RF 411,		
Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.		
<b>RA 428 111</b>	<b>CHF</b>	<b>709.-</b>
Façade en inox,	CHF	658.31
sans poignée.		
Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.		

#### Cave à vin vario Série 400

##### RW 414

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Intérieur en acier inox
- Étagères à bouteilles entièrement extensibles en bois de chêne et aluminium massif anthracite.
- Plateaux à bouteilles avec rails télescopiques cachés.
- Points lumineux LED blanc chaud anti-éblouissement
- Cinq scénarios d'éclairage prédéfinis, sélectionnables via un écran TFT
- Aide d'ouverture pour la porte:
  1. Fonction Push-to-open pour les façades de meubles sans poignée
  2. Fonction d'ouverture pour faciliter l'ouverture de la porte avec poignée
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Ecran TFT sensible
- Capacité 70/70 bouteilles

#### Commande

Commande par écran TFT sensible. Affichage texte clair en 52 langues.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Filtre à air à charbon actif.  
Protection anti-UV.  
Mode Shabbat, certifié Star-K.  
Lorsque le mode inactif est activé, la porte et le tiroir ne peuvent être ouverts qu'avec une poignée.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Équipement

Capacité utile 269/269 litres  
Capacité 70/70 bouteilles (bouteilles standard de 0.75 L).  
12 plateaux de bouteilles,  
- 10 plateaux entièrement extensibles  
- 3 adaptées pour le stockage de bouteilles Magnum.  
Conception intérieure flexible possible en ajoutant ou en retirant les supports de bouteilles entièrement amovibles.  
Avec un équipement intérieur standard (12 porte-bouteilles), jusqu'à 6 bouteilles Magnum peuvent être stockées.  
Espace pour max. 13 plateaux de bouteilles  
2 spots lumineux à LED brillants avec une lumière blanche anti-éblouissement dans chaque zone climatique.  
5 différents scénarios d'éclairage sélectionnables pour la présentation individuelle du vin.

<b>RA 460 013</b>	<b>CHF</b>	<b>420.-</b>
Chauffage additionnel	CHF	389.97
latéral 230V. pour montage de 2 appareils "côte à côte", poignée contre charnière ou charnière contre charnière. Peut être omis si la distance entre les appareils est supérieure à 160 mm.		
<b>RA 460 020</b>	<b>CHF</b>	<b>172.-</b>
Accessoire de	CHF	159.70
jonction en une pièce présentant une séparation optique verticale.		
<b>RA 464 111</b>	<b>CHF</b>	<b>236.-</b>
Grille d'aération en	CHF	219.13
inox. Pour appareil largeur 45.7 cm.		

#### Accessoires en option

<b>RA 430 000</b>	<b>CHF</b>	<b>28.-</b>
Couvertures pour les	CHF	26.-
trous de vis. 8 pièces		
<b>RA 492 160</b>	<b>CHF</b>	<b>315.-</b>
Tablette amovible	CHF	292.48
avec cadre en chêne. Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes. Pour appareil largeur 45.7 cm.		
<b>RA 493 060</b>	<b>CHF</b>	<b>79.-</b>
Présentoir en chêne	CHF	73.35
et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.		
<b>RA 491 161</b>	<b>CHF</b>	<b>320.-</b>
Étagère en chêne	CHF	297.12
entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite Pour appareil largeur 61 cm. Pour appareil largeur 45.7 cm.		
<b>RA 498 140</b>	<b>CHF</b>	<b>110.-</b>
Support pour	CHF	102.14
bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques. Pour appareil largeur 45.7 cm.		

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A/A+.  
Consommation d'énergie  
167/127 kWh/an.  
Niveau sonore 42/42 DB (re 1 pW)

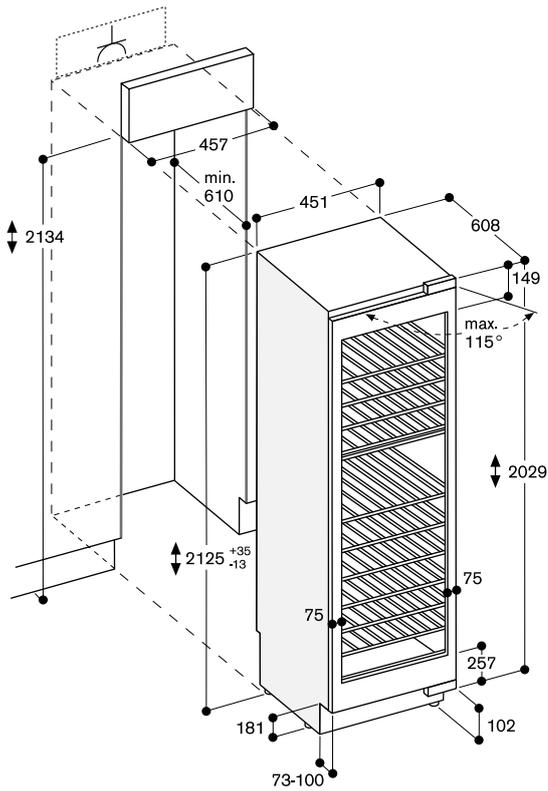
#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids maximum autorisé de la porte avant 74/76 kg.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

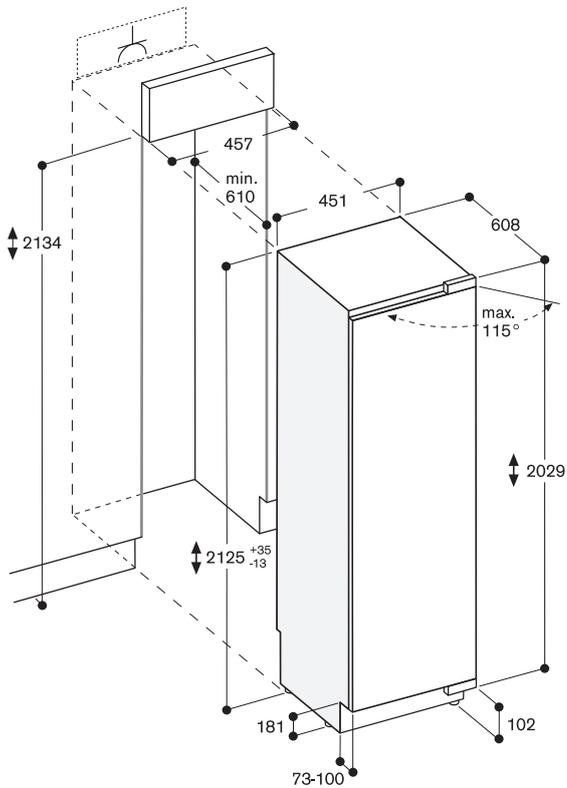
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 274 – 280.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.121/0.121 kW.  
Cordon secteur 3.0 m, avec fiche.

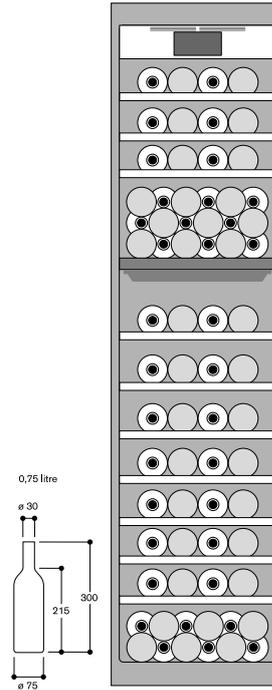


Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.



Les dimensions maximales de la façade de la porte comprennent un entrebaillement de 3 mm.

Entreposage des bouteilles



# Instructions de montage et accessoires supplémentaires – Appareils de Froid Vario Série 400

Les côtés de la niche doivent être rigides car les appareils de froid Vario doivent être fixés dans la niche, en haut et en bas.

Les appareils de froid Vario peuvent être installés en Side-by-Side, avec les poignées au milieu. Dans ce cas il faudra utiliser l'accessoire d'installation pour Side-by-Side RA 460 000.

Si la distance entre les appareils est comprise entre 16 mm et 160 mm, il faut installer l'accessoire RA 460 013 incluant une feuille thermique entre les 2 appareils pour éviter la formation de condensation. Pour la combinaison d'appareils charnières à côté de poignée » il faut utiliser le RA 460 013. Cet accessoire n'est pas nécessaire si la distance entre les 2 appareils est supérieure à 160 mm. Le RA 460 013 ne nécessite pas de modification de la taille de la niche et n'influe pas sur le fonctionnement du protège-doigts.

Si des appareils de froid Vario sont combinés côtés charnières, il faut obligatoirement prévoir une cloison rigide entre les appareils pour garantir le bon fonctionnement du protège-doigts. Dans les cas d'impossibilité de mise en place d'une cloison rigide, et si les contraintes d'utilisation sont acceptées (pas d'ouverture simultanée des portes des 2 appareils), il est possible de combiner directement ensemble ces appareils en utilisant à ce moment-là l'accessoire RA 460 013 incluant la feuille thermique.

En cas d'installation d'un appareil de Froid Vario Série 400 à côté d'un BO/BM/BS de la Série 400, il faut respecter un espace latéral de 60 mm si la poignée du BO/BM/BS, ajoutée en accessoire, se situe du côté de la charnière de l'appareil Froid Vario 400. Pour une installation identique à côté d'un four BOP/BMP/BSP de la Série 200 il faut prévoir 40 mm.

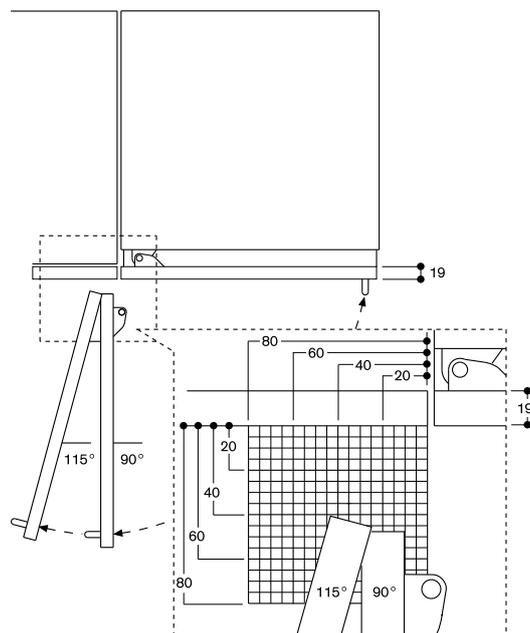
## Angle d'ouverture de la porte

Pour un projet de cuisine sécurisé, il est nécessaire de prendre en considération l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil (avec porte d'habillage montée et poignée). Il ne doit pas y avoir de possibilité de collision avec d'autres parties des meubles (plan de travail, poignées des autres meubles, etc...) ou parties de la pièce (murs, saillies, etc...)

L'angle d'ouverture de la charnière et les distances à respecter entre les meubles adjacents et la poignée de la porte dépendent de l'épaisseur de l'habillage et peuvent être repris du schéma ci-dessous. Le schéma est établi à partir d'une épaisseur de porte de 19 mm.

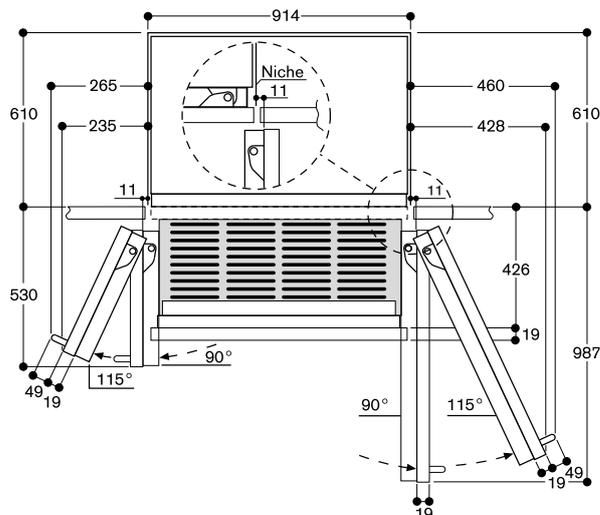
Au cas où une collision surviendrait, il existe plusieurs possibilités pour résoudre le problème :

- Limitation de l'angle d'ouverture de la porte à 90° (la pièce pour réduire l'angle est livrée avec l'appareil)
- Installation d'une pièce intercalaire entre l'appareil et le meuble avec lequel il y a risque de collision
- Réaménagement des meubles de cuisine environnants ou de la combinaison des appareils de froid.



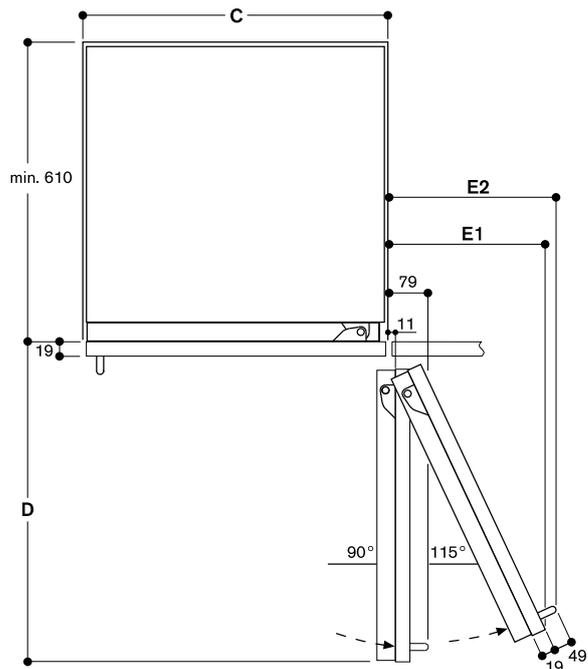
La course de la charnière et les distances en résultant par rapport au meuble avoisinant et aux poignées du meuble sont indiquées sur le schéma en fonction de l'épaisseur de la partie frontale. Sur ce schéma, l'épaisseur de la partie frontale utilisée est de 19 mm.

## Ecart mural RB 492/RV 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 de meuble de 19 mm ainsi qu'une hauteur de poigné du meuble Gaggenau de 49 mm.

## Notes :

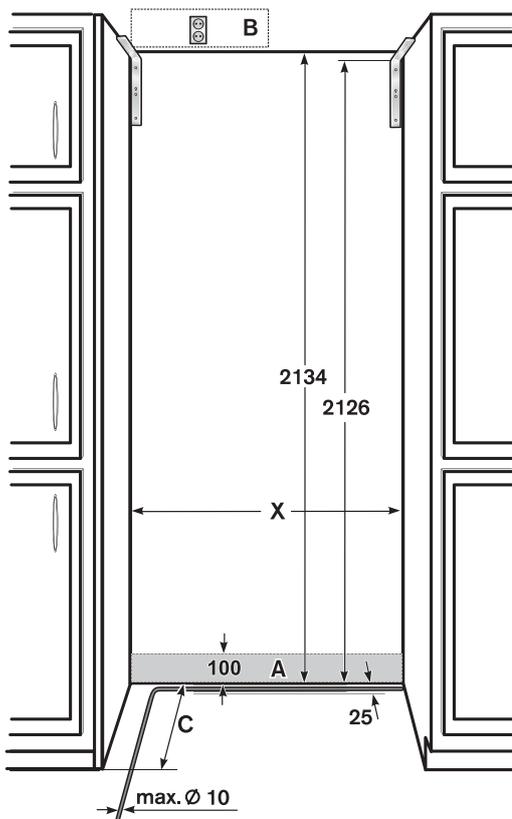
- Les pieds sont réglables en hauteur de + 35 mm à - 13 mm. Les schémas sont toujours établis à partir de la hauteur standard de 0 mm.
- La distance entre le sol et l'arête inférieure de la porte d'habillage doit être d'au moins 100 mm pour permettre une bonne ventilation de l'appareil.
- L'épaisseur des portes d'habillage sur-mesure doit être comprise entre 19 et 38 mm. (sur les schémas : 19 mm).

Contrairement aux appareils intégrables traditionnels, les appareils de Froid Vario 400 se posent directement sur le sol. Cela signifie que l'encastrement dans un linéaire se fait dans une niche.

**Installation dans une niche**

Il est important de respecter les dimensions indiquées pour la niche pour éviter d'éventuels problèmes d'installation et garantir un alignement parfait de l'habillage de l'appareil. Il faut faire particulièrement attention à ce que la niche soit rectangulaire. Les parois latérales doivent être parfaitement planes et lisses, sans protubérances ni irrégularités. Utilisez les outils appropriés tel que niveau à bulles, mesures des diagonales, etc...pour déterminer si la niche est perpendiculaire. L'épaisseur des parois latérales et de la bordure de finition doit être d'au moins 16 mm.

**Einbaunische für ein Einzelgerät:**



- A Emplacement pour le raccordement à l'eau
- B Emplacement pour le raccordement électrique
- C Profondeur de la niche dépend la conception de la cuisine.  
C = 610 mm minimum !
- X Largeur de la niche, voir le tableau ci-dessous pour plus de détails :

Type d'appareil	Largeur de la niche X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

**Installation Side-by-Side :**

Pour une installation en Side-by-Side, il existe de multiples combinaisons d'appareils. La largeur de la niche d'encastrement s'obtient en additionnant la largeur de chaque appareil. La hauteur et la profondeur de la niche correspondent à celles de l'appareil seul. Il est important de respecter les mesures concernant les raccordements électrique et à l'eau. Ces mesures correspondent à celles établies pour un appareil seul.

**Emplacement**

L'appareil doit être installé dans un local sec et bien aéré. L'appareil ne doit pas être directement exposé aux rayons du soleil, ni être installé à proximité d'une source de chaleur, comme une cuisinière, un appareil de chauffage, etc...

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, il faut obligatoirement utiliser une plaque isolante ou bien respecter les distances minimales suivantes avec la source de chaleur :

- 3 cm par rapport à des cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à une chaudière au fioul ou à charbon.

Le plancher doit être solide pour supporter le poids de l'appareil, si nécessaire renforcer le plancher. Pour assurer un bon fonctionnement de la fabrique à glace l'appareil doit être installé sur une surface parfaitement plane.

**Surface**

Pour une installation en toute sécurité et un fonctionnement correct, l'appareil doit être installé sur un sol constitué d'un matériau dur, stable et de niveau.

Le sol de la niche d'encastrement doit être à la même hauteur que le plancher dans le reste de la pièce.

En raison du poids de l'appareil entièrement chargé, il doit reposer sur un sol offrant une portance suffisante.

En cas de doute, consulter un architecte, ingénieur ou expert en construction.

**Meubles adjacents**

Le nouvel appareil doit être vissé fermement aux côtés des meubles adjacents.

Pour cette raison il est très important que tous les meubles adjacents à l'appareil soient fixés soit au sol, soit contre le mur.

L'épaisseur de la plinthe ne doit pas dépasser 19 mm.

# Socle | Corniche

## Le socle

### Important !

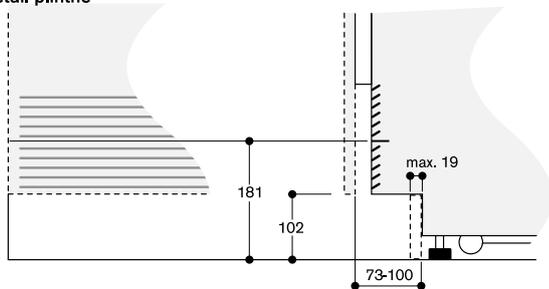
Une ventilation insuffisante peut endommager l'appareil!  
Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air ne doivent en aucun cas être obturées. Il faut respecter une distance minimale de 100 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. Il faut également tenir compte de la possibilité de réglage des pieds de l'appareil en hauteur.

La hauteur maximale standard de la plinthe est de 102 mm.  
L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

La fixation de la plinthe peut se faire à l'aide des bandes adhésives situées sur l'avant de l'appareil.

Les aérations pour l'entrée et l'évacuation de l'air sont situées au-dessus de la plinthe. Elles ne doivent pas être recouvertes.

### Détail plinthe



En se référant à la hauteur standard de l'appareil, la hauteur de la plinthe s'élève à 102 mm. L'épaisseur maximale de la plinthe est de 19 mm.

Dans certaines configurations il est possible d'augmenter la distance standard de 102 mm entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage. La mesure maximale est de 181 mm.

Dans ce cas, les aérations d'entrée d'air et d'évacuation de l'air seront visibles.

## La corniche

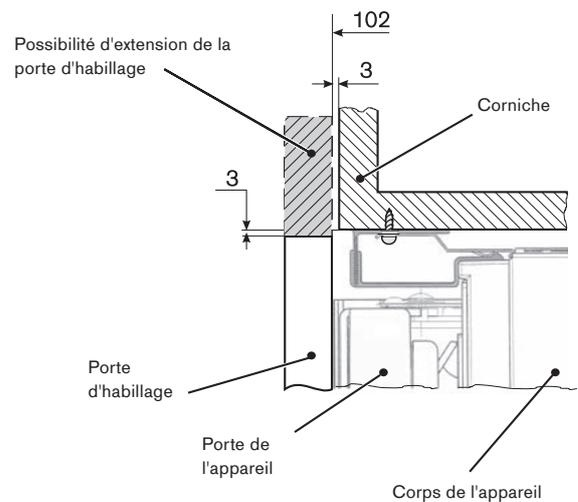
La hauteur de la porte d'habillage de l'appareil dépend de :

- la hauteur totale de l'appareil
- la distance entre l'arête inférieure de la porte d'habillage et le sol
- du type d'appareil (appareil à une ou plusieurs portes).

La hauteur totale de l'appareil est de 2029 mm.

Réglage possible en hauteur entre -13 mm et +35 mm. La distance minimale à respecter impérativement entre l'arête supérieure de la plinthe et l'arête inférieure de la porte d'habillage de l'appareil est de 100 mm.

Cette hauteur peut varier selon les contraintes liées au lieu d'installation. Il est par exemple possible, selon le type d'habillage de porte, de prolonger la hauteur de la porte d'habillage au-dessus de la porte de l'appareil lui-même.



### Important !

Il est nécessaire de respecter une profondeur minimum de 100 mm pour la corniche haute de finition de la niche. (mesurée à partir de l'arête située à l'avant de l'appareil). C'est la seule façon d'assurer une fixation sécurisée de l'appareil dans la niche.

Les meubles de cuisine, la hauteur du socle, la hauteur totale de la cuisine et toutes les autres mesures de la cuisine doivent être pris en compte pour permettre le montage parfait de la porte d'habillage et une intégration optimale de l'appareil.

Les schémas suivants prennent en compte les mesures de base des accessoires porte d'habillage/ cadre d'habillage de porte.

Les mesures des portes fournies sont établies à partir des données de base suivantes :

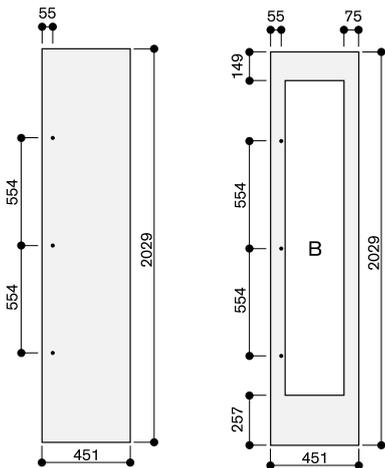
- Hauteur du socle : 102 mm
- Hauteur totale de la niche d'encastrement : 2134 mm
- Espace : 3 mm
- Epaisseur du panneau d'habillage : 19 mm

Ces données constituent une base pour la majorité des styles de cuisine. Dans le cas de portes de meuble spécifiques, il faut veiller à ce que la face arrière de la porte d'habillage soit visible sur une hauteur de 205 mm au-dessus du plancher lors de l'ouverture de la porte, pour être adaptée à chaque design.

**Important !**

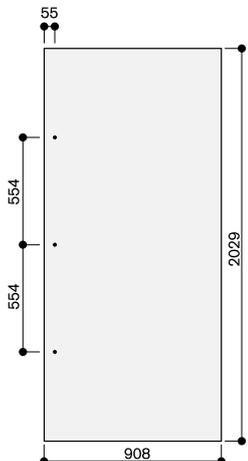
Les schémas suivants ne remplacent pas les schémas détaillés. La prise en compte des spécificités du design de la cuisine est obligatoire.

**Largeur de niche 45,7 cm**



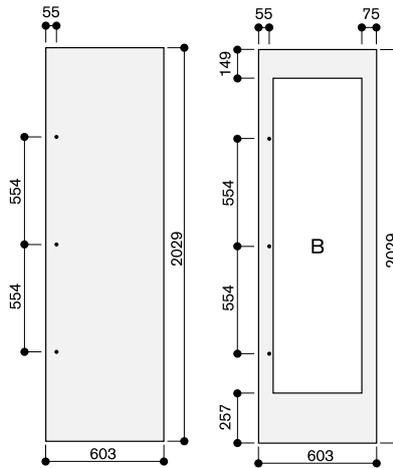
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

**Largeur de l'appareil 91,4 cm**



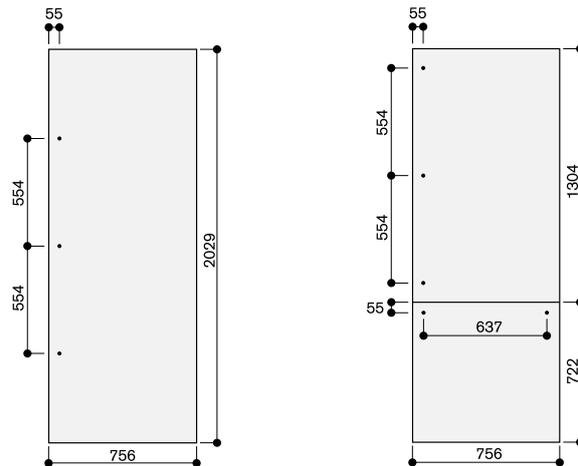
La porte avant mesure 19 mm d'épaisseur. Les dimensions maximales du panneau d'habillage s'étendent sur une plage de 3 mm, par rapport à une niche unique.

**Largeur de niche 61 cm**



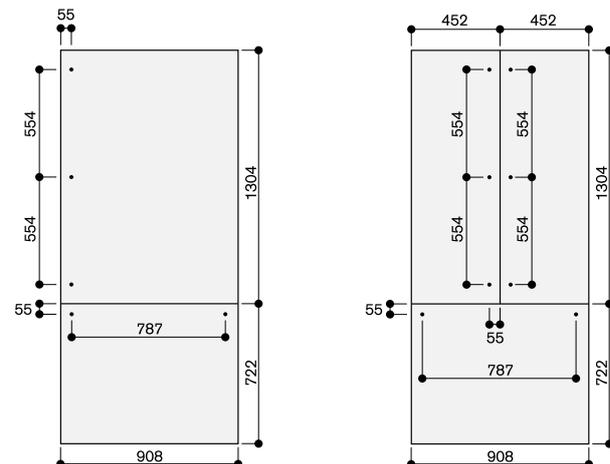
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle. B : la largeur des éléments du cadre latéral du panneau d'habillage peut mesurer entre 65 mm et 82 mm.

**Largeur de niche 76,2 cm**



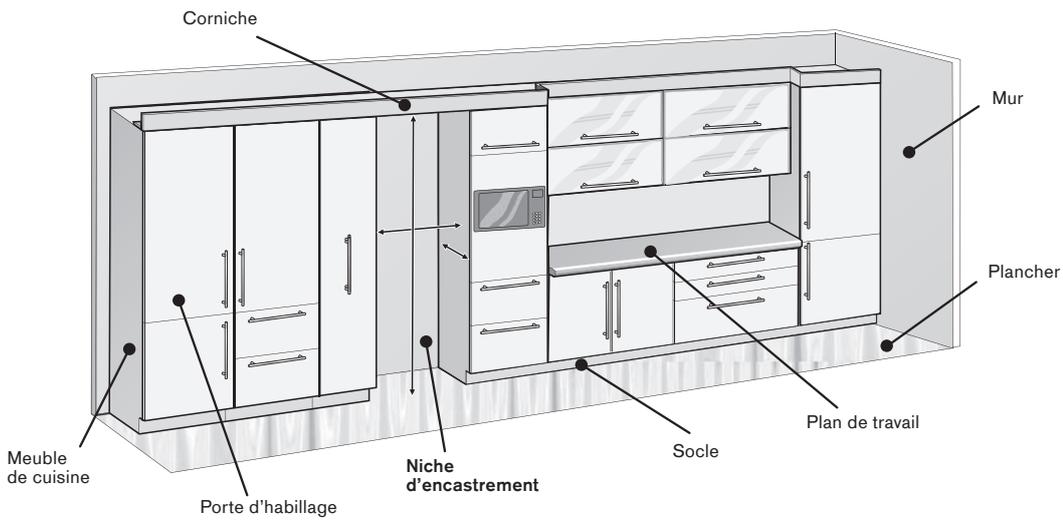
L'épaisseur du panneau d'habillage est de 19 mm. Les dimensions maximales du panneau d'habillage sont prévues pour une fente de 3 mm, rapportée à une niche individuelle.

**Largeur de niche 91,4 cm**

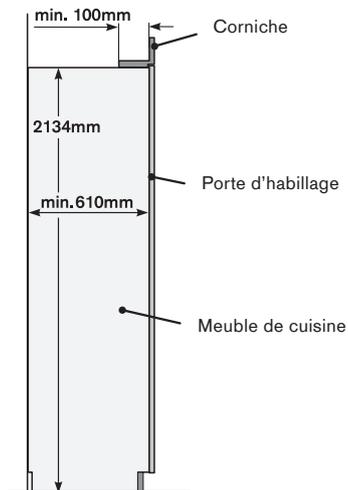


L'épaisseur de l'avant de porte est de 19 mm. Les dimensions maximales de l'avant de porte sont conçues pour un interstice de 3 mm qui correspond à une niche individuelle.

## Principe d'installation pour un appareil seul



### Coupe verticale niche d'encastrement



### Niche d'encastrement pour un appareil seul (exemple : niche 762 mm)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 2 meubles en colonnes (à gauche et à droite) reliés par une corniche de finition.

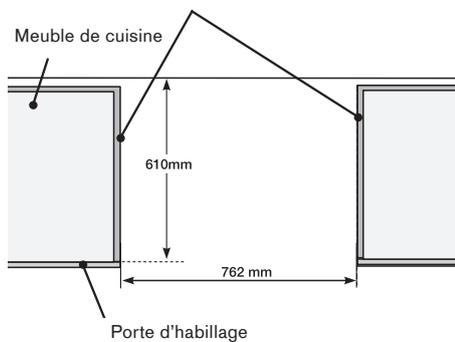
La porte d'habillage de l'appareil est identique aux autres portes de meubles de cuisine.

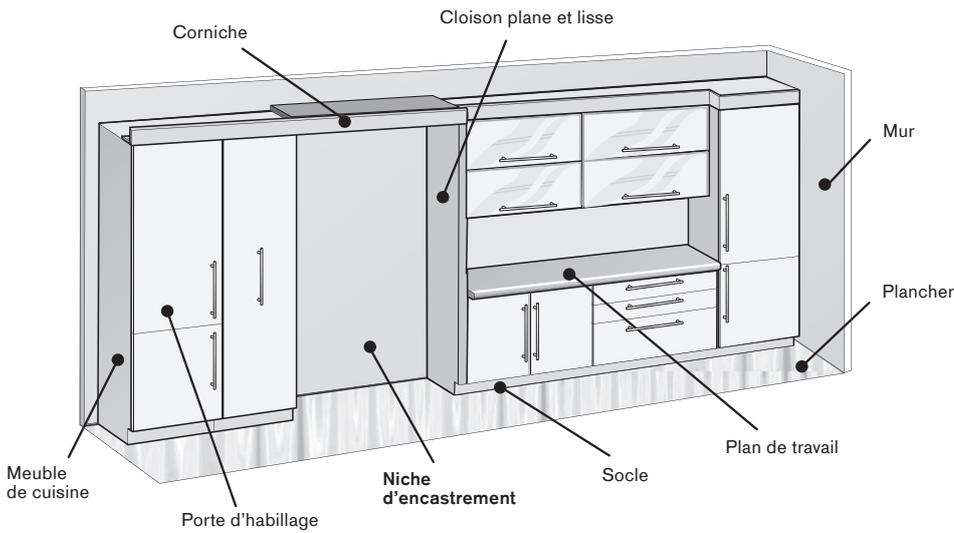
Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 762 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

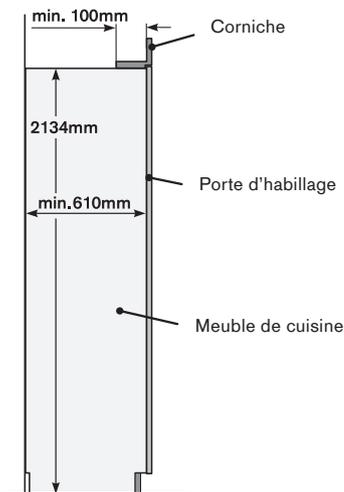
Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

### Coupe horizontale niche d'encastrement





Coupe verticale niche d'encastrement



Niche d'encastrement pour une combinaison Side-by-Side (exemple : niche 762 mm)

- 610 mm Réfrigérateur (à droite)
- 457 mm Congélateur (à gauche)

Dans cet exemple, la niche est constituée par 1 meuble en colonne (à gauche) et une cloison plane et lisse (à droite) reliés par une corniche de finition.

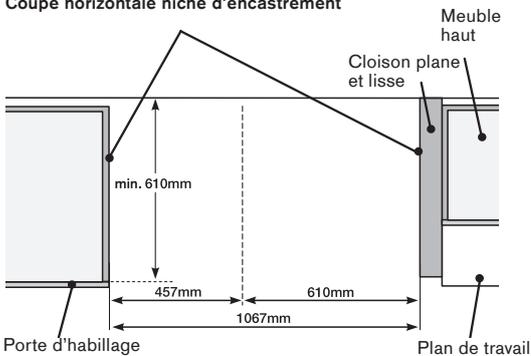
Les portes d'habillage des 2 appareils sont identiques aux autres portes de meubles de cuisine.

Caractéristiques de la niche d'encastrement :

- Les parois latérales de la niche doivent être complètement lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche
- La corniche de finition doit avoir une profondeur minimale de 100 mm et être constituée d'un matériau solide (épaisseur minimale 16 mm)
- Largeur de la niche: 610 mm + 457 mm = 1067 mm
- Profondeur de la niche : 610 mm

Les côtés de la niche doivent être lisses et sans aspérités sur toute la profondeur de la niche.

Coupe horizontale niche d'encastrement



## Exemples d'installation



---

### Installation Side-by-Side solution 1

---

**RF 471 / RC 492**

**Contraintes d'utilisation :** Aucune limitation.

**Accessoires d'installation :** 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) \*.

---

### Installation Side-by-Side solution 2

---

**RW 414 / RB 472**

**Contraintes d'utilisation :** Aucune limitation.

**Accessoires d'installation :** 1x RA 460 000 Accessoire pour installation Side-by-Side Installation (SxS) \*.

**Remarques :** Ouverture des portes vers l'extérieur.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

---

### Installation Side-by-Side solution 3

---

**RW 414 / RY 492**

**Contraintes d'utilisation :** Toutes les portes ne peuvent pas être ouvertes en même temps. La porte gauche du RY peut entrer en collision avec la poignée du RW.

**Accessoires d'installation :** 1x RA 460 011(HE)\* Feuille thermique.

**Remarques :** Bloquer l'ouverture de la porte gauche du RY à 90°.

Inversion du sens d'ouverture de porte du RW.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.

---

### Combinaison de 3 appareils

---

**RF 461 / RW 466 / RC 462**

**Contraintes d'utilisation :** Les portes du RW et du RC ne peuvent pas être ouvertes en même temps, mais l'une après l'autre.

**Accessoires d'installation :** 1 x RA 460 000 (SxS) \* - entre RF et RW,

1 x RA 460 013 (HE)\* - entre RW et RC.

**Remarques :** Les trois appareils doivent être assemblés ensemble avant d'être intégrés dans la niche et poussés ensemble dans la niche d'encastrement.

---

### Distance maximale

---

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**

**Installation :** Aucune limitation. Toutes les portes peuvent être ouvertes en même temps.

**Accessoires d'installation :** 2x RA 460 000 (SxS)\*.

**Remarques :** Deux niches d'encastrement indépendantes. Prévoir une distance suffisante entre les niches pour permettre l'ouverture simultanée de toutes les portes en même temps. Inversion du sens d'ouverture de porte du RW 466.

En cas d'installation des portes d'habillage en inox (Accessoire en option), sélectionner la référence en fonction du sens d'ouverture de la porte du RW.





<b>RB 289 203</b>	<b>CHF</b>	<b>4'590.-</b>
avec zone fraîcheur	CHF	4'261.84
0°C.		
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm,		
hauteur de la niche 177.5 cm		
Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Le prix comprend

2	accumulateur de froid,
2	casier à œufs,
1	clayette à vin et champagne,
1	clayette en verre,
1	bac à glaçons,
1	réceptacle Gastronorm en inox, 1/3,
1	Couvercle gastronorm 1/3 en inox

#### Accessoires en option

<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Réceptacle	CHF	66.85
Gastronorm en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		
<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Réceptacle	CHF	86.35
Gastronorm en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Réceptacle Gastro	CHF	134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l.		
<b>GN 144 230</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Réceptacle Gastro	CHF	143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
<b>GN 410 130</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3		
<b>GN 410 230</b>	<b>CHF</b>	<b>71.-</b>
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3		
<b>RA 430 100</b>	<b>CHF</b>	<b>49.-</b>
Réceptacle de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	45.50

### Combiné réfrigérateur-congélateur Vario Série 200 RB 289

- Concept d'utilisation unique:
  - utilisation optimale de l'espace intérieur:
    - tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique :
    - tablettes sortie totale
  - Eclairage intérieur optimal:
    - concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
  - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 245 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de températures dont zone fraîcheur 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Capacité utile 128 litres.  
Réfrigération rapide.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
3 tablettes en verre de sécurité, dont deux en sortie totale et 1 réglable en hauteur.  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
1 balconnet profilé aluminium dans la contreporte.  
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.  
Rangement multi-niveaux 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

Capacité utile 56 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.  
Filtre à charbon actif, anti-microbien.  
1 tiroir fraîcheur et un tiroir avec d'humidité pour légumes.

#### Compartment de congélation

Capacité utile 61 litres.  
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.  
Température réglable de -16°C à -24°C.  
Compartment de congélation 4 étoiles.  
Capacité de congélation 12 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 16 heures.  
2 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

#### Données de consommation

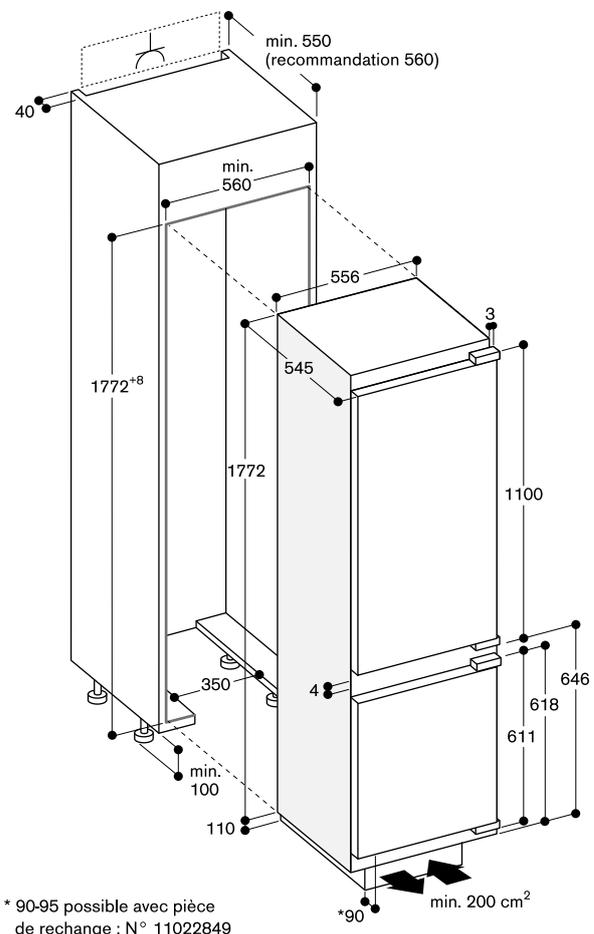
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 236 kWh/an.  
Niveau sonore 41 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Retrait de plinthe de 90 mm.  
Poids max. de la porte:  
Porte supérieure 22 kg.  
Porte inférieure 22 kg.  
Gap nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.  
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





RB 287 203	CHF	4'080.-
Entièrement intégrable	CHF	3'788.30
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid,
- 2 casier à œufs,
- 1 clayette à vin et champagne,
- 1 clayette en verre, 1 x bac à glaçons,
- 1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
- 1 Couvreclé gastronorm 1/3 en inox

#### Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	66.85
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	86.35
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	CHF	134.63
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastro Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	CHF	143.92
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvreclé Gastronorm en inox, GN 1/3	CHF	47.35
GN 410 230	CHF	71.-
Couvreclé Gastronorm en inox, GN 2/3	CHF	65.92
RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	45.50

#### Combiné réfrigérateur-congélateur

##### Vario Série 200

RB 287

- Concept d'utilisation unique:
  - utilisation optimale de l'espace intérieur:
    - tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique :
    - tablettes sortie totale
  - Eclairage intérieur optimal:
    - concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
  - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 258 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

#### Zone de réfrigération

Capacité utile 186 litres.  
Réfrigération rapide.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
3 tablettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur, et 1 en sortie totale.  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.  
Un bac à légumes.  
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.  
Rangement multi-niveaux 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 de congélation

Capacité utile 72 litres.  
Système No-Frost avec refroidissement ventilé.  
Température réglable de -16° C à -24° C.  
Compartment de congélation 4 étoiles.  
Capacité de congélation 15 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 25 heures.  
3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.

#### Données de consommation

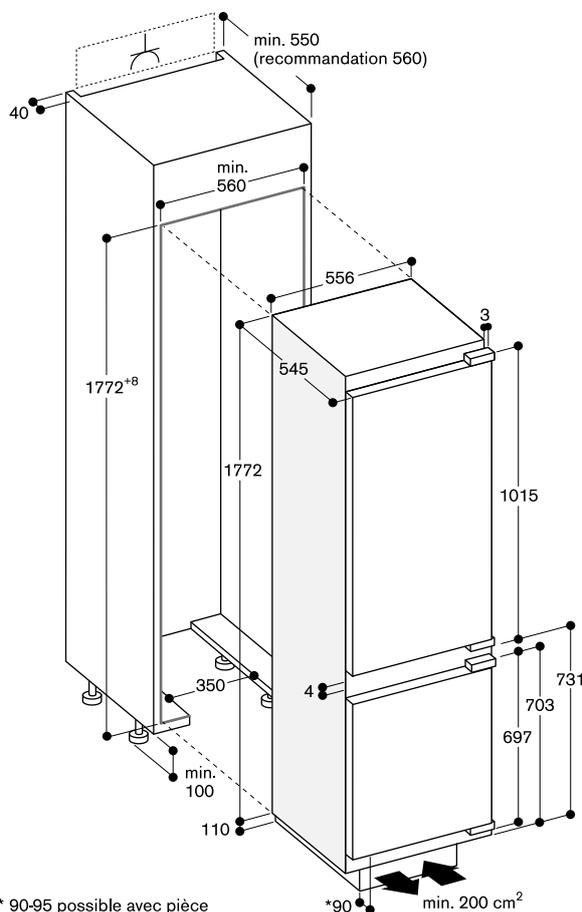
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 237 kWh/an.  
Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Retrait de plinthe de 90 mm.  
Poids max. de la porte:  
Porte supérieure 22 kg.  
Porte inférieure 22 kg.  
Gap nécessaire entre les façades de meuble : 4 mm.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.  
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



\* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



<b>RT 289 203</b>	<b>CHF 4'460.-</b>
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF 4'141.13
Entièrement intégrable	
Largeur de la niche 56 cm,	
hauteur de la niche 177.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

#### Le prix comprend

2 casier à œufs ,
1 clayette à vin et champagne,
1 clayette en verre,
1 bac à glaçons,
1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
1 Couvercle gastronorm 1/3 en inox

#### Accessoires en option

<b>GN 114 130</b>	<b>CHF 72.-</b>
Récipient	CHF 66.85
Gastronorm en inox, GN 1/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 litre.	
<b>GN 114 230</b>	<b>CHF 93.-</b>
Récipient	CHF 86.35
Gastronorm en inox, GN 2/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
<b>GN 144 130</b>	<b>CHF 145.-</b>
Récipient Gastro	CHF 134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 l.	
<b>GN 144 230</b>	<b>CHF 155.-</b>
Récipient Gastro	CHF 143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3	
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.	
<b>GN 410 130</b>	<b>CHF 51.-</b>
Couvercle	CHF 47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3	
<b>GN 410 230</b>	<b>CHF 71.-</b>
Couvercle	CHF 65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3	
<b>RA 430 100</b>	<b>CHF 49.-</b>
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF 45.50

## Réfrigérateur Vario Série 200

RT 289

- Concept d'utilisation unique:
  - utilisation optimale de l' espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes sortie totale
  - Eclairage intérieur optimal: concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
  - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 284 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- 4 zones de températures dont zone fraîcheur 0°C
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

#### Zone de réfrigération

Capacité utile 180 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
1 tablette en verre de sécurité avec profondeur maximale, sortie totale.  
3 tablettes en verre de sécurité, dont deux en sortie totale et 1 réglable en hauteur.  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
3 balconnets de contreporte profilés aluminium.  
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.  
Rangement multi-niveaux 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

Capacité utile 77 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.  
Filtre à charbon actif, anti-microbien.  
2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir à fort taux d'humidité pour les légumes.

#### Compartment de congélation

Capacité utile 27 litres.  
Congélation rapide.  
Température de conservation à partir de -18°C et moins.  
Compartment congélation \*\*\*\*.  
Capacité de congélation 2 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 14 heures.  
2 tablettes en verre de sécurité, dont 1 amovible.

#### Données de consommation

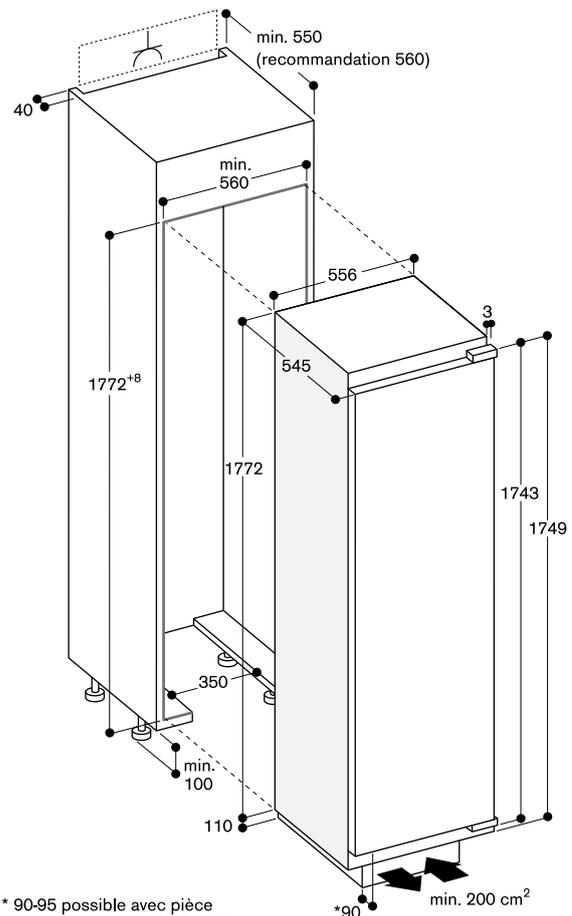
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 229 kWh/an.  
Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Retrait de plinthe de 90 mm.  
Poïd max. de la porte 22 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.  
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





RC 289 203	CHF	4'460.-
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF	4'141.13
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm,		
hauteur de la niche 177.5 cm		
Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Le prix comprend

- 2 casier à œufs ,
- 1 clayette à vin et champagne,
- 1 clayette en verre,
- 1 récipient Gastronorm en inox, 1/3,
- 1 Couvreclé gastronorm 1/3 en inox

#### Accessoires en option

GN 114 130	CHF	72.-
Récipient	CHF	66.85
Gastronorm en inox, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 litre.		
GN 114 230	CHF	93.-
Récipient	CHF	86.35
Gastronorm en inox, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 144 130	CHF	145.-
Récipient Gastro	CHF	134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 1.5 l.		
GN 144 230	CHF	155.-
Récipient Gastro	CHF	143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3		
Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		
GN 410 130	CHF	51.-
Couvreclé	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3		
GN 410 230	CHF	71.-
Couvreclé	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3		
RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50

#### Réfrigérateur Vario Série 200 RC 289

- Concept d'utilisation unique:
  - utilisation optimale de l' espace intérieur: tablettes multi-niveaux, profondeur maximale et dispositifs adaptés à différents contenants
  - Accès facile et ergonomique : tablettes sortie totale
  - Eclairage intérieur optimal: concept d'éclairage intelligent, utilisation de verre et de matériel transparent
  - Préparation, cuisine et conservation efficace grâce aux éléments GastroNorm intégrés dans l'appareil.
- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 302 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Trois zones de température dont zone fraîcheur 0°C
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le congélateur RF 287
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Coulissant télescopique sortie totale avec système de fermeture amorti pour une fermeture douce et contrôlée des tiroirs

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme lors d'une porte ouverte.

#### Zone de réfrigération

Capacité utile 225 litres.  
Réfrigération rapide.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
2 tablettes en verre de sécurité, profondeur maximale, sortie totale.  
4 tablettes en verre de sécurité, dont 2 entièrement coulissantes et 2 réglables en hauteur.  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
Système complémentaire de stockage sur plateau en verre.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
2 balconnets de contreporte profilés aluminium.  
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.  
Rangement multi-niveaux 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  
Capacité utile 77 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau dégivrée.  
Filtre à charbon actif, anti-microbien.  
2 tiroirs fraîcheur et 1 tiroir à fort taux d'humidité pour les légumes.

#### Données de consommation

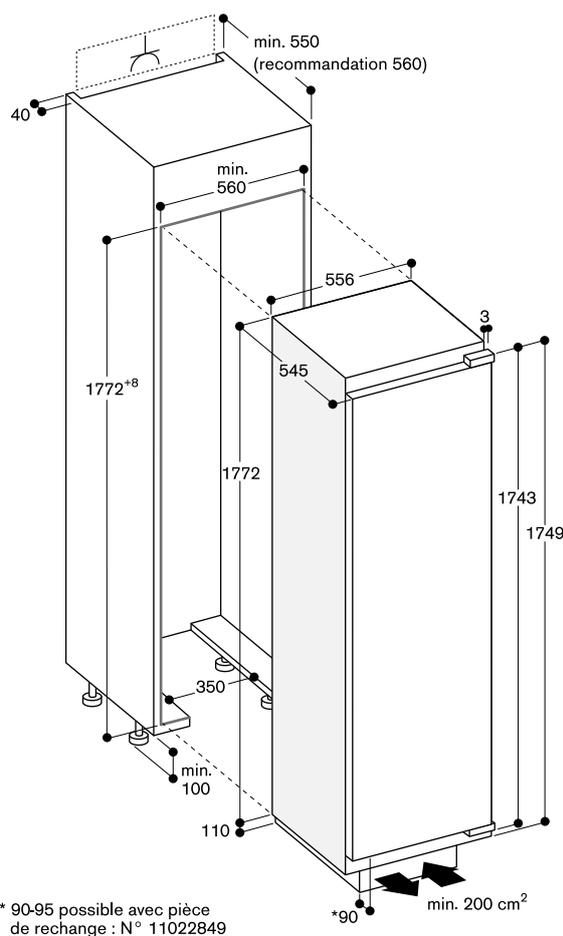
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 133 kWh/an.  
Niveau sonore 39 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Retrait de plinthe de 90 mm.  
Poid max. de la porte 22 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.12 kW.  
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.



\* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



**Congélateur série Vario 200**  
**RF 287**

- Volume intérieur optimisé. Volume utile de 210 litres, grâce à la nouvelle disposition du compresseur
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinable en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 289
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

**Commande**

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
 Touches sensibles.

**Caractéristiques techniques**

Répartition dynamique du froid.  
 Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

**Compartment de congélation**

Capacité de congélation  
 18 kg/24 heures.  
 Durée de conservation en cas de panne: 20 heures.  
 5 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.  
 4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.  
 2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.  
 Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

**Données de consommation**

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
 Consommation d'énergie 242 kWh/an.  
 Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

**Instructions de montage**

Charnières plates.  
 Charnières à droite ou à gauche.  
 Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
 Retrait de plinthe de 90 mm.  
 Poids max. de la porte 30 kg.

**Valeurs de raccordement**

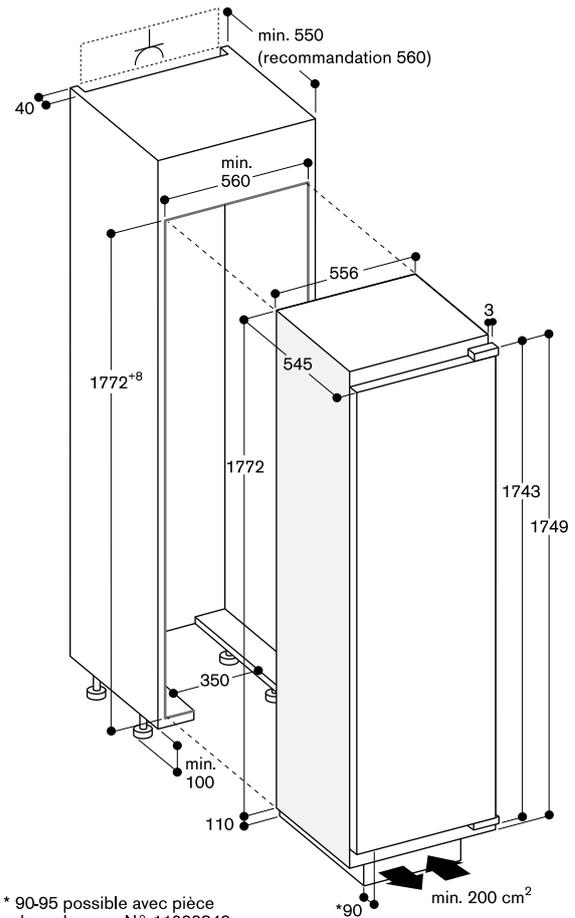
Puissance de raccordement totale 0.12 kW.  
 Cordon secteur 2.3 m avec fiche

<b>RF 287 202</b>	<b>CHF 3'350.-</b>
Entièrement intégrable	CHF 3'110.49
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

**Le prix comprend**

- 2 accumulateur de froid
- 1 bac à glaçons



\* 90-95 possible avec pièce de rechange : N° 11022849



EB 333

Fours Série 400

Fours Série 200

Appareils Varío

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle |  
Lave-linge | Sèche-linge

Home Connect |  
Accessoires



**RS 295 355** CHF 7'350.-  
 avec zone fraîcheur CHF 6'824.51  
 0°C.  
 pose libre, porte plein verre  
 Gaggenau anthracite  
 Distributeur de glace et d'eau fraîche,  
 noir  
 Largeur 91.2 cm, Hauteur 175.6 cm

Prix sans TAR CHF 49.87  
 CHF 46.30

#### Le prix comprend

2 accumulateur de froid  
 1 casier à oeufs

#### Accessoires en option

**RA 450 010** CHF 113.-  
 Cartouche de charbon actif pour le système intégré de filtration d'eau avec affichage de la saturation du filtre.

#### Side-by-Side Série 200

RS 295

- Quatre zones climatiques inclus
- Compartiment fraîcheur proche de 0 ° C et compartiment fraîcheur
- Capacité utile 541 litres
- Distributeur de glaçons intégré, avec raccordement fixe à l'eau
- Distributeur éclairé pour glaçons, glace pilée et eau fraîche

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.  
 Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.  
 Sécurité enfants.  
 Mode vacances.

#### Zone de réfrigération

Capacité utile 368 litres.  
 Réfrigération accélérée.  
 Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
 Réfrigération dynamique.  
 Température réglable de +2 à +8°C.  
 4 Étagères en verre de sécurité, dont 3 réglables en hauteur.  
 Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles, amovible.  
 2 grands compartiments dans la contre-porte pour bouteilles, dont 1 réglable en hauteur.  
 4 compartiments dans la contre-porte, dont 1 réglable en hauteur.  
 Éclairage LED.  
 1 tiroir sur toute la largeur.  
 Filtre à air à charbon actif.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0° C

1 grand tiroir coulissant réfrigéré  
 Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.

#### Zone fraîcheur

1 grand tiroir coulissant réfrigéré  
 Humidité réglable manuellement.  
 Idéal pour les fruits et légumes.

#### Compartiment de congélation

Capacité utile 158 litres.  
 Système No-Frost avec refroidissement ventilé.  
 Température réglable de -16° C à -24° C.  
 Grand compartiment de congélation 4 étoiles.  
 2 petits compartiments 2 étoiles.  
 Capacité de congélation 12 kg/24 heures.  
 Durée de conservation en cas de panne: 12 heures.  
 3 clayettes en verre de sécurité, dont 2 réglables en hauteur.  
 2 grands tiroirs de congélation.  
 Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.  
 Quatre compartiments dans la contre-porte.  
 Éclairage LED.

#### Distributeur de glace et d'eau fraîche

La lumière peut être allumée séparément.  
 Convient également pour les grands verres.  
 Distributeur de glaçons intégré dans le compartiment congélation, avec raccordement d'eau fixe.  
 Arrêt séparé de la fabrique de glace.  
 Production de glaçons env. 1 kg/24 h.  
 Glaçons et glace pilée.  
 Bac de glaçons amovible pour une réserve d'environ 2.3 kg.  
 Réserve d'eau fraîche env. 1 litre.

#### Données de consommation

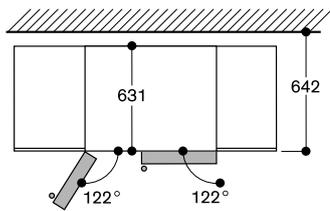
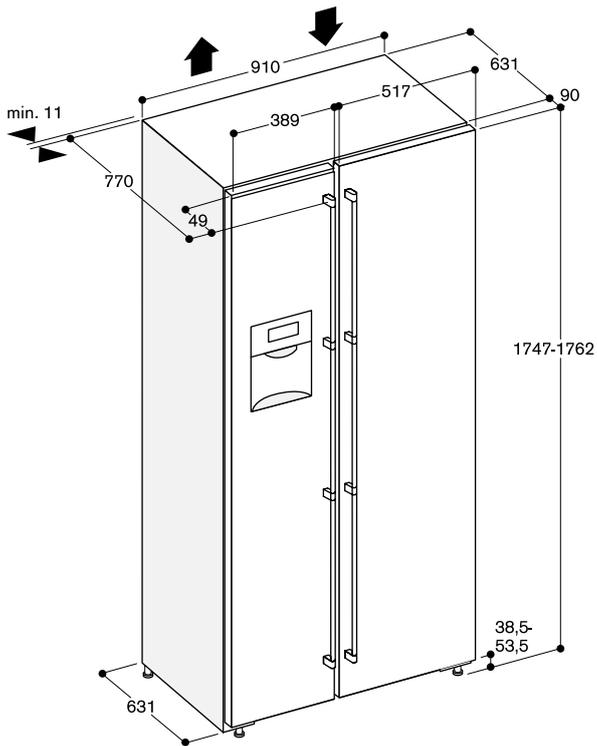
Classe d'efficacité énergétique A++.  
 Consommation d'énergie 348 kWh/an.  
 Niveau sonore 42 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

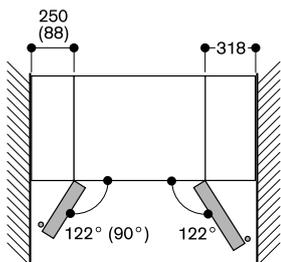
Distance requise par rapport au mur 11 mm.  
 Les roulettes avant et arrière sont réglables en hauteur de 15 mm depuis l'avant.  
 Angle d'ouverture des deux portes 122 °, compartiment congélateur déjà utilisable à 90 °.  
 Prévoir le robinet d'arrêt et le branchement électrique sur le côté de l'appareil.  
 Si la pression de l'eau est supérieure à 0.8 MPa (8 bar), installer une soupape de limitation de pression entre le robinet d'arrivée d'eau et le tuyau.  
 Poids à vide 170 kg.

#### Valeurs de raccordement

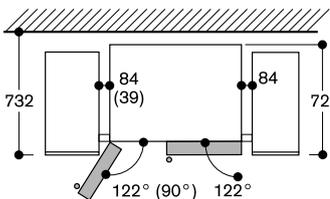
Puissance de raccordement totale 0.190 kW.  
 Cordon secteur 2.4 m avec fiche.  
 Arrivée d'eau.  
 Tuyau 3.0 m, raccordement 3/4 ".  
 Pression d'eau de 2 à 8 Bar.



La porte s'ouvre à 122° pour les appareils pose-libre ou encastrés intégrés.

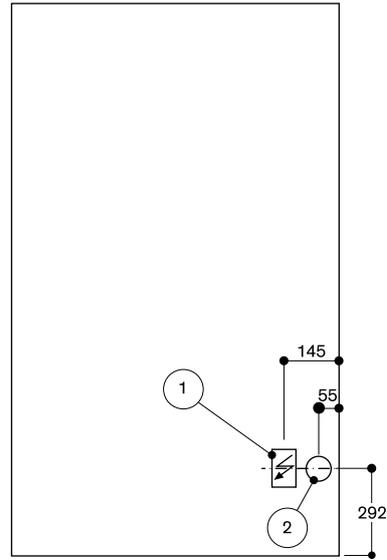


Pour l'installation à côté d'un mur latéral, il faut prévoir un écart de 250 mm à gauche et de 318 mm à droite afin que la fabrique de glace et les tiroirs puissent être retirés. Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 88 mm à gauche. Les tiroirs ne peuvent alors pas être retirés.



Pour une intégration totale, il faut prévoir un écartement latéral de 84 mm (Lorsque la porte est ouverte à 90°, il reste un écart de 39 mm à gauche). La fabrique de glace peut être retirée lorsque la porte est ouverte à 90°. Le tiroir peut être retiré lorsque la porte est ouverte à 122°.

### Vue de derrière



- (1) Raccordement à l'électricité sur l'appareil  
(2) Raccordement à l'eau sur l'appareil



**RB 282 305** CHF 4'500.-  
 avec zone fraîcheur CHF 4'178.27  
 0°C  
 entièrement intégrable  
 Largeur de la niche 56 cm,  
 hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR CHF 29.92  
 CHF 27.78

#### Le prix comprend

- 2 accumulateurs de froid
- 3 casier à oeufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons
- 1 bol pour les baies

#### Accessoires en option

**RA 430 100** CHF 49.-  
 Récipient de CHF 45.50  
 conservation avec couvercle  
 transparent, anthracite.

### Réfrigérateur-congélateur Série 200 RB 282

- 4 zones climatiques avec deux tiroirs de refroidissement à proximité de 0 °C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Capacité utile 223 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.  
 Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
 Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
 Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
 La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Réfrigération rapide.  
 Température réglable de +3°C à +8°C.  
 2 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.  
 1 surface de pose  
 Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable.  
 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.  
 1 balconnet profilé aluminium dans la contreporte.  
 Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.  
 Capacité utile 101 litres.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.  
 Humidité réglable manuellement.  
 Idéal pour les fruits et légumes.  
 1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.  
 Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.  
 Capacité utile 55 litres.

#### Compartiment de congélation

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.  
 Température réglable de -16°C à -24°C.  
 Compartiment de congélation 4 étoiles.  
 Aide de dégivrage.  
 Capacité de congélation 8 kg/24 heures.  
 Durée de conservation en cas de panne: 13 heures.  
 3 tiroirs de congélation, dont 1 extra grand volume.  
 2 tablettes en verre de sécurité.  
 Volume net 67 litres.

#### Données de consommation

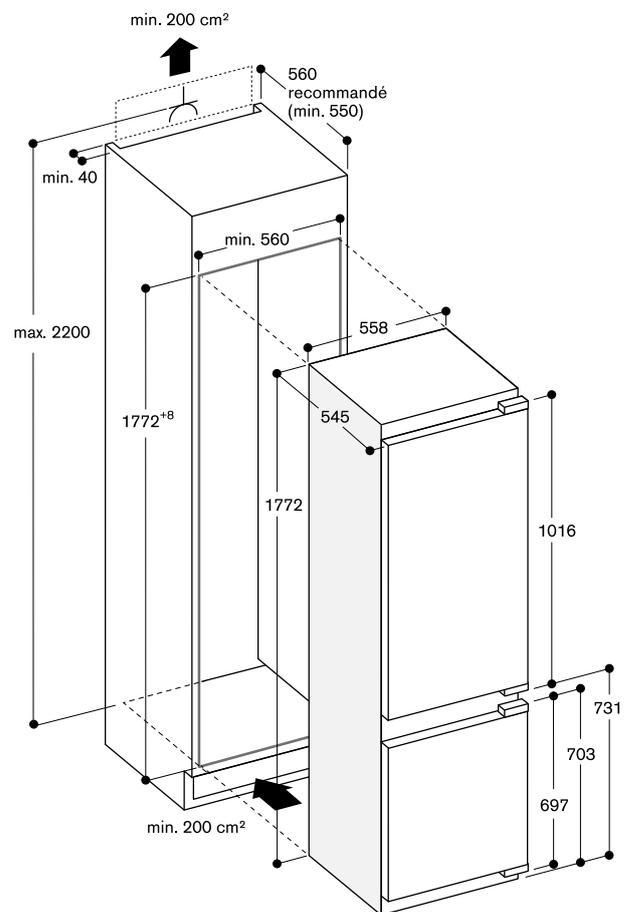
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
 Consommation d'énergie 162 kWh/an.  
 Niveau sonore 37 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
 Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
 Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
 Poids maxi. de l'habillage des portes: Porte du haut 18 kg.  
 Porte du bas 18 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.  
 Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche





RT 282 305 CHF 4'300.-  
avec zone fraîcheur 0°C CHF 3'992.57

Entièrement intégrable  
Largeur de la niche 56 cm,  
hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR CHF 29.92  
CHF 27.78

#### Le prix comprend

3 casier à oeufs  
1 clayette à vin et champagne  
1 bac à glaçons

#### Accessoires en option

RA 430 100 CHF 49.-  
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite. CHF 45.50

### Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 282

- 4 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0 °C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Capacité utile 269 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.  
Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.  
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Température réglable de +3°C à +8°C.  
Réfrigération rapide.  
5 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible.  
1 surface de pose  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.  
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.  
Capacité utile 171 litres.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible.  
2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles.  
Humidité réglable manuellement.  
Idéal pour les fruits et légumes.  
Idéal pour la viande, le poisson et la volaille.  
Capacité utile 83 litres.

#### Compartiment de congélation

Température de conservation: -18°C et plus froid.  
Compartiment de congélation 4 étoiles.  
Capacité de congélation 2.5 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 11 heures.  
Capacité utile 15 litres.

#### Données de consommation

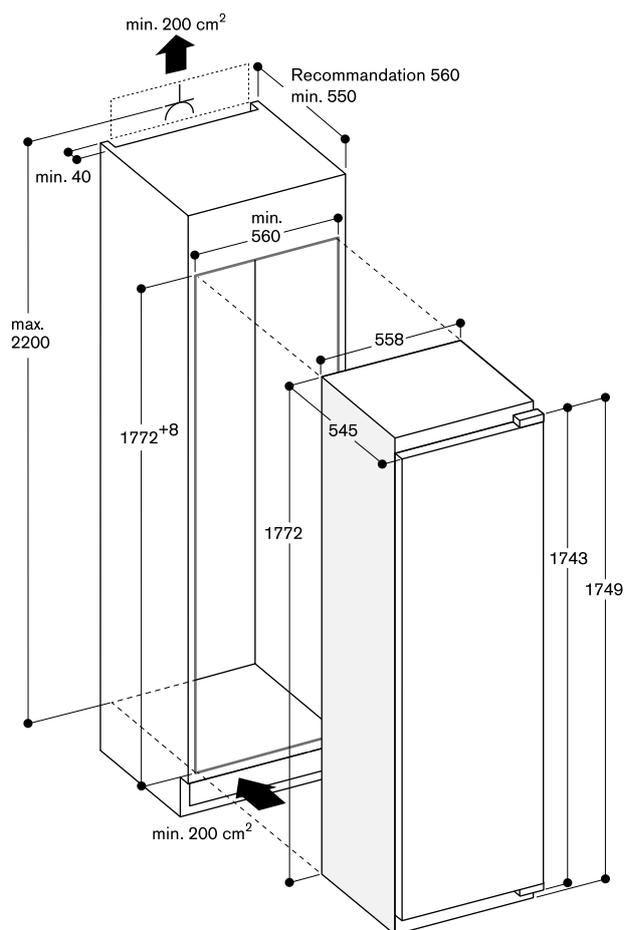
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 153 kWh/an.  
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids max. de la porte 22 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.  
Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche





**Réfrigérateur Série 200**  
**RT 282**

- Trois zones de températures dont zone fraîcheur
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 286 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

**Commande**

Réglage électronique et affichage numérique de la température.  
Touches sensibles.

**Caractéristiques techniques**

Réfrigération dynamique.  
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

**Zone de réfrigération**

Capacité utile 252 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 en sortie totale et 4 réglables en hauteur.  
1 surface de pose  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
1 large balconnet pour bouteilles profilé aluminium dans la contreporte, avec un fixateur de bouteilles amovible.  
5 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte.  
Un bac à légumes.  
Eclairage intérieur latéral lumineux mais soft.

**Zone fraîcheur**

1 tiroir à humidité variable pour les légumes, réglable manuellement sur toute la largeur

**Compartiment de congélation**

Capacité utile 34 litres.  
Congélation rapide.  
Température de conservation: -18°C et plus froid.  
Compartiment de congélation 4 étoiles.  
Capacité de congélation 3 kg/24 heures.  
Durée de conservation en cas de panne: 22 heures.

**Données de consommation**

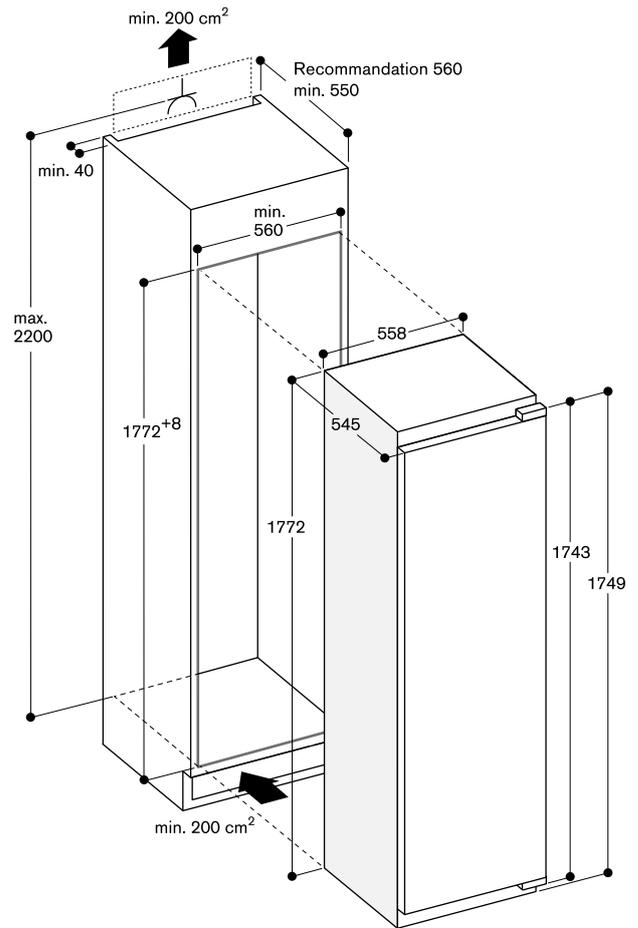
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 209 kWh/an.  
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

**Instructions de montage**

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

**Valeurs de raccordement**

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.  
Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche



RT 282 203	CHF	2'520.-
avec zone fraîcheur	CHF	2'339.83
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

**Le prix comprend**

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

**Accessoires en option**

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50



RC 282 305	CHF	4'300.-
avec zone fraîcheur 0°C	CHF	3'992.57

Entièrement intégrable  
Largeur de la niche 56 cm,  
hauteur de la niche 177.5 cm

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Le prix comprend

3 casier à oeufs  
1 clayette à vin et champagne

#### Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite.	CHF	45.50

### Réfrigérateur Série 200

#### RC 282

- 3 zones climatiques incl. trois tiroirs de refroidissement frais proches de 0 °C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Peut être combiné avec le congélateur RF 282 (Side by Side)
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Capacité utile 284 litres
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

#### Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect) La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Zone de réfrigération

Réfrigération rapide. Température réglable de +3°C à +8°C. 6 tablettes en verre de sécurité, réglables en hauteur, dont 1 entièrement extractible. 1 surface de pose Support crochet en acier pour 4 bouteilles de vin ou champagne, entièrement rétractable. 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable. 4 balconnets profilés aluminium dans la contre-porte. Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement. Capacité utile 201 litres.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0°C

1 tiroir fraîcheur proche de 0° éclairé, entièrement extractible. Humidité réglable manuellement. Idéal pour les fruits et légumes. 2 tiroirs fraîcheur proche de 0° éclairés, entièrement extractibles. Idéal pour la viande, le poisson et la volaille. Capacité utile 83 litres.

#### Données de consommation

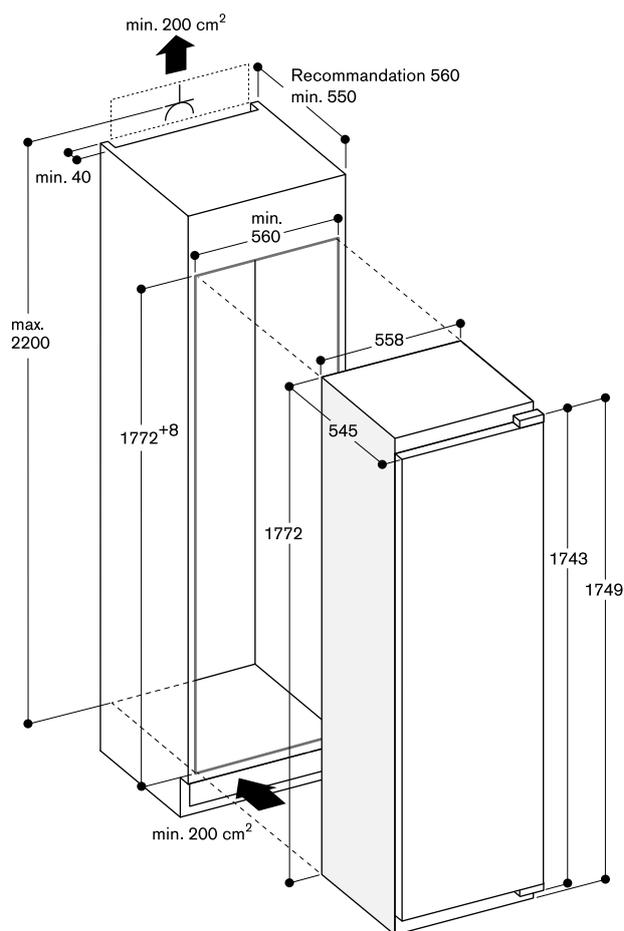
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D. Consommation d'énergie 87 kWh/an. Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poid max. de la porte 22 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.090 kW.  
Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





<b>RF 282 303</b>	<b>CHF 2'570.-</b>
Entièrement intégrable	CHF 2'386.26
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 29.92
	CHF 27.78

#### Le prix comprend

- 2 accumulateur de froid
- 1 bac à glaçons

### Congélateur Série 200

#### RF 282

- Capacité utile 211 litres
- Configuration intérieure flexible : tous les tiroirs et surface de stockage sont en verre de sécurité et sont amovibles
- Combinaison possible en configuration Side-by-Side avec le réfrigérateur RC 282
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

#### Commande

Contrôle électronique de la température et affichage de la température.

Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Répartition dynamique du froid.

Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

#### Equipement

Système No-Frost avec refroidissement ventilé.

Température réglable de -16° C à -24° C.

Compartment de congélation 4 étoiles.

Capacité de congélation

20 kg/24 heures.

Durée de conservation en cas de panne: 22 heures.

5 tiroirs de congélation, dont 2 extra grand volume.

4 tablettes en verre de sécurité entre les tiroirs de congélation.

2 tablettes en verre de sécurité avec un clapet avant transparent.

Tous les tiroirs de congélation et les tablettes en verre de sécurité sont amovibles.

#### Données de consommation

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

Consommation d'énergie 243 kWh/an.

Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.

Charnières à droite ou à gauche.

Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°

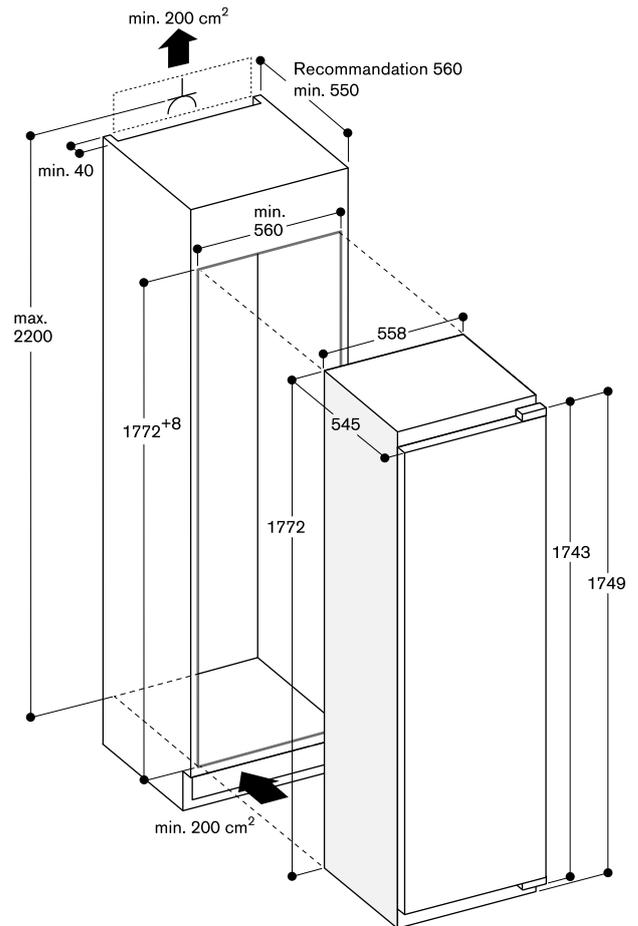
Poids max. de la porte 30 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement

totale 0.12 kW.

Cordon secteur 2.3 m avec fiche.





### Réfrigérateur-congélateur Série 200 RT 242

- Trois zones de température dont zone fraîcheur 0°C
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 204 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

#### Zone de réfrigération

Capacité utile 130 litres. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Température réglable de +2 à +8°C. 3 étagères en verre de sécurité, dont 1 entièrement extractible et 3 réglables en hauteur. 1 surface de pose Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétractés. 1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable. 3 balconnets avec profil en aluminium. Eclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

#### Compartiment fraîcheur proche de 0°C

Capacité utile 59 litres. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. 2 tiroirs fraîcheur.

#### Compartiment de congélation

Capacité utile 15 litres. Congélation rapide. Température de conservation: -18°C et plus froid. Compartiment congélation \*\*\*\*. Capacité de congélation 2.5 kg/24 heures. Durée de conservation en cas de panne: 13 heures.

#### Données de consommation

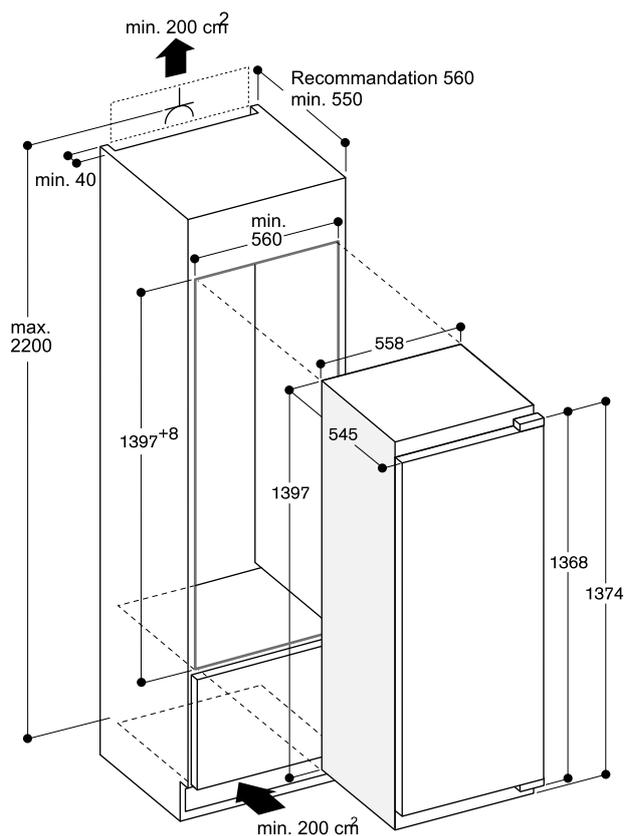
Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D. Consommation d'énergie 196 kWh/an. Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90° Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW. Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche



RT 242 203	CHF	2'420.-
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF	2'246.98
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 140 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Le prix comprend

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne
- 1 bac à glaçons

#### Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50



## Réfrigérateur Série 200

RC 242

- 2 zones de température avec zone fraîcheur proche de 0° C incl.
- Tablettes réglables en hauteur en verre de sécurité
- Compartiments de la contre-porte profilés en aluminium
- Capacité utile 222 litres
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte

### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.  
Touches sensibles.

### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Système intégré de fermeture douce automatique de la porte à partir d'un angle d'ouverture de 20°.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

### Zone de réfrigération

Capacité utile 163 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Température réglable de +2 à +8°C.  
4 tablettes en verre de sécurité, dont 1 en sortie totale et 4 réglables en hauteur.  
1 surface de pose  
Rack à vin et à champagne pour 4 bouteilles pouvant être entièrement rétracté.  
1 large balconnet profilé aluminium pour bouteilles dans la contre-porte, avec un fixateur de bouteilles réglable.  
3 balconnets de contreporte profilés aluminium.  
Éclairage intérieur lumineux, éléments d'éclairage anti-éblouissement intégrés latéralement.

### Compartiment fraîcheur proche de 0 °C

Capacité utile 59 litres.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
2 tiroirs fraîcheur.

### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'énergie 124 kWh/an.  
Niveau sonore 37 DB (re 1 pW)

### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids maxi. de l'habillage de la porte 14 kg.

### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.09 kW.  
Câble d'alimentation 2.3 m avec fiche

RC 242 203	CHF	2'630.-
avec zone fraîcheur 0°C.	CHF	2'441.97
Entièrement intégrable		
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 140 cm		

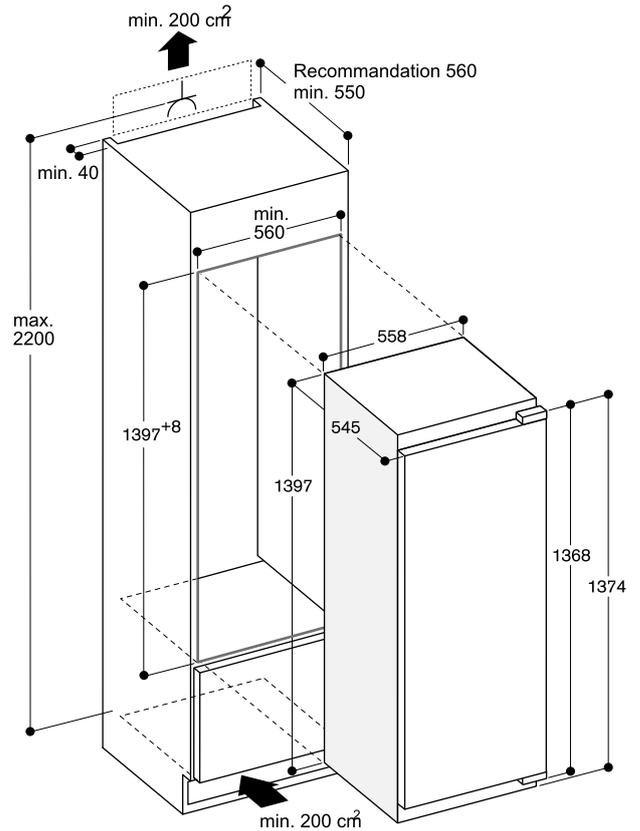
Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

### Le prix comprend

- 2 casier à œufs
- 1 clayette à vin et champagne

### Accessoires en option

RA 430 100	CHF	49.-
Récipient de conservation avec couvercle transparent, anthracite	CHF	45.50





EB 333

Fours Série 400

Fours Série 200

Appareils Vario

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle |  
Lave-linge | Sèche-linge

Home Connect |  
Accessoires



RW 282 260	CHF	7'370.-
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF	6'843.08
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 177.2 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

#### Accessoires en option

RA 050 220	CHF	48.-
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.	CHF	44.57

#### Cave à vin

##### RW 282

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 80 bouteilles

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques. Protection anti-JV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

#### Equipement

Capacité utile 254 litres  
Capacité 80 bouteilles (bouteilles standard de 0.75 L).  
10 clayettes pour bouteilles, dont 8 coulissantes.  
Prévu pour des bouteilles magnum.  
Éclairage LED.

#### Données de consommation

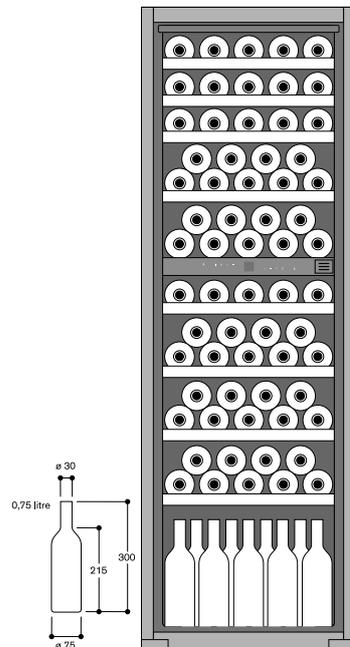
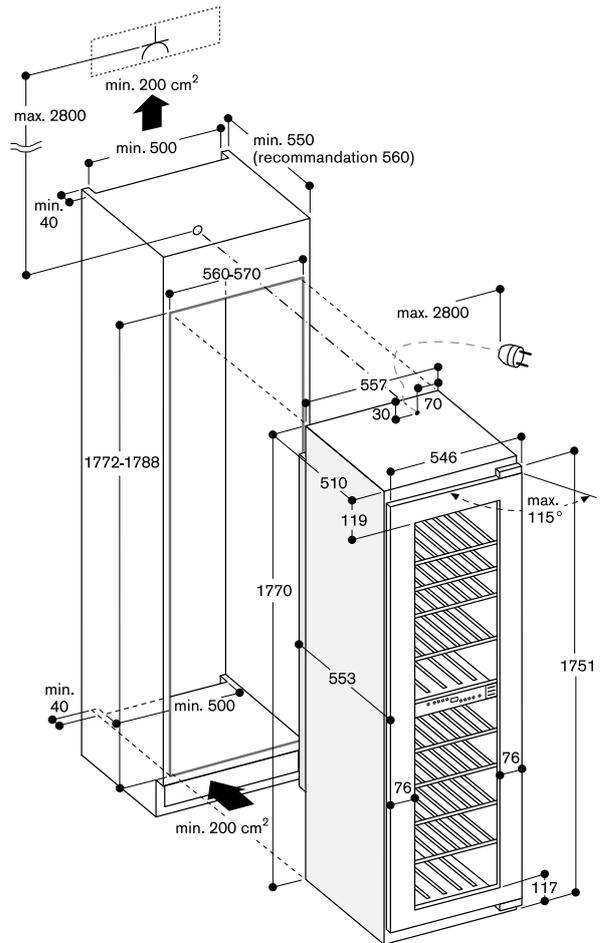
Classe d'efficacité énergétique A.  
Consommation d'énergie 163 kWh/an.  
Niveau sonore 36 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Pieds avant réglables en hauteur.  
Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°  
Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.130 kW.  
Cordon secteur 2.8 m, avec fiche.





## Cave à vin Série 200

## RW 222

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Tiroir entièrement extractible
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage de présentation modulable
- Conditions de stockage à très faibles vibrations
- Capacité 48 bouteilles

## Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température. Touches sensibles. Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu. Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

## Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau. Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière. Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques. Protection anti-UV. Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement. Sécurité enfants.

## Équipement

Capacité 48 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L). 6 clayettes pour bouteilles, dont 4 coulissantes. Prévu pour des bouteilles magnum. Éclairage LED. Capacité utile 158 litres

## Données de consommation

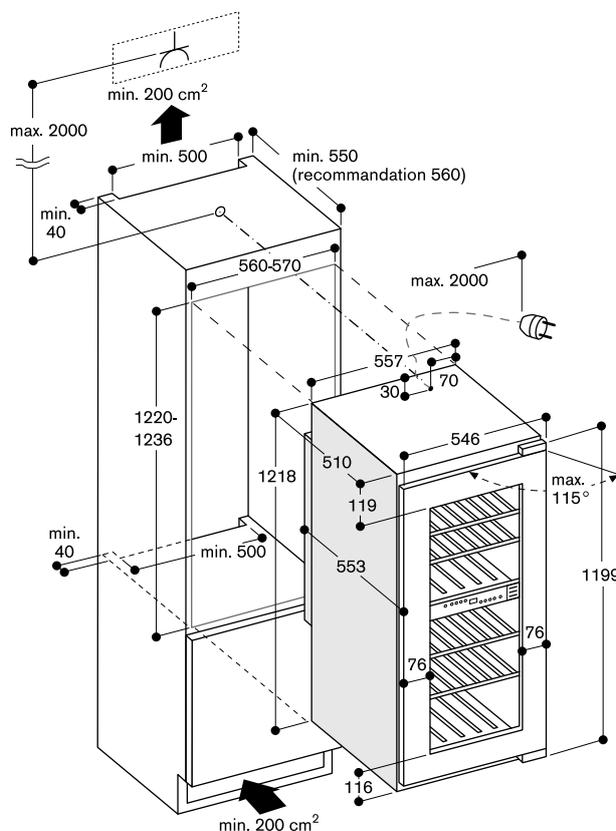
Classe d'efficacité énergétique A (sur une échelle de A+++ à G.) Consommation d'énergie 152 kWh/an. Niveau sonore 35 DB (re 1 pW)

## Instructions de montage

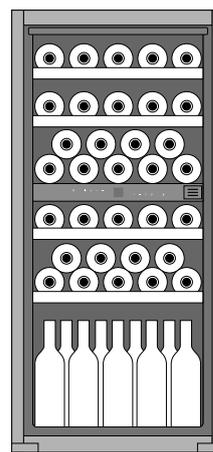
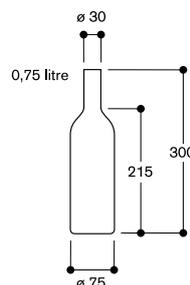
Charnières plates. Charnières à droite ou à gauche, réversibles. Pieds avant réglables en hauteur. Ouverture de la porte jusqu'à 115° fixable à 90°. Poids maxi. de l'habillage de porte 20 kg. Épaisseur du panneau de porte min. 16 mm / max. 22 mm. La prise doit être prévue en dehors de la niche. Pour une installation côte à côte, chaque appareil doit être planifié dans son propre créneau. Lors de la combinaison de l'armoire à climat de vin avec des appareils de refroidissement autres que la deuxième armoire à climat de vin, ils doivent avoir un chauffage latéral pour éviter la condensation. Sans chauffage latéral, un dégagement de min. 150 mm doit être conservé entre les appareils. Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

## Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.130 kW. Cordon secteur 2.0 m avec fiche.



## Entreposage des bouteille



RW 222 261	CHF	6'300.-
Entièrement intégrable, porte vitrée	CHF	5'849.58
Largeur de la niche 56 cm, hauteur de la niche 122 cm		

Prix sans TAR	CHF	29.92
	CHF	27.78

## Accessoires en option

RA 050 220	CHF	48.-
1 filtre à charbon actif de remplacement pour RW.	CHF	44.57



**RW 404 261** CHF 4'980.-  
 Intégrable sous-plan, CHF 4'623.96  
 porte vitrée avec cadre en inox  
 Largeur de la niche 60 cm,  
 hauteur de la niche 82 cm

Prix sans TAR CHF 29.92  
 CHF 27.78

#### Accessoires en option

**RA 050 220** CHF 48.-  
 1 filtre à charbon actif CHF 44.57  
 de remplacement pour RW.

**RA 097 600** CHF 292.-  
 Accessoires pour CHF 271.12  
 l'installation de deux armoires de base  
 de vin côte à côte.

#### Cave à vin

##### RW 404

- Deux zones de température séparées, réglables individuellement
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 34 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.

Touches sensibles.

Eclairage de présentation dans chaque zone climatique, réglable en continu.

Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.

Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.

Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.

Un filtre à charbon actif pour les deux zones climatiques.

Protection anti-UV.

Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.

Filtres à poussière, lavables au lave-vaisselle.

#### Equipement

Capacité utile 94 litres.

Capacité 34 bouteilles (bouteilles standard de 0.75 L).

5 plateaux à bouteilles, dont 3 coulissants.

Prévu pour des bouteilles magnum.

Éclairage LED.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A

(sur une échelle de A+++ à G.)

Consommation d'énergie 144 kWh/an.

Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

Charnières à plates.

Charnières à droite ou à gauche, réversibles.

Pieds avant réglables en hauteur.

Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.

En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.

La prise doit être prévue en dehors de la niche.

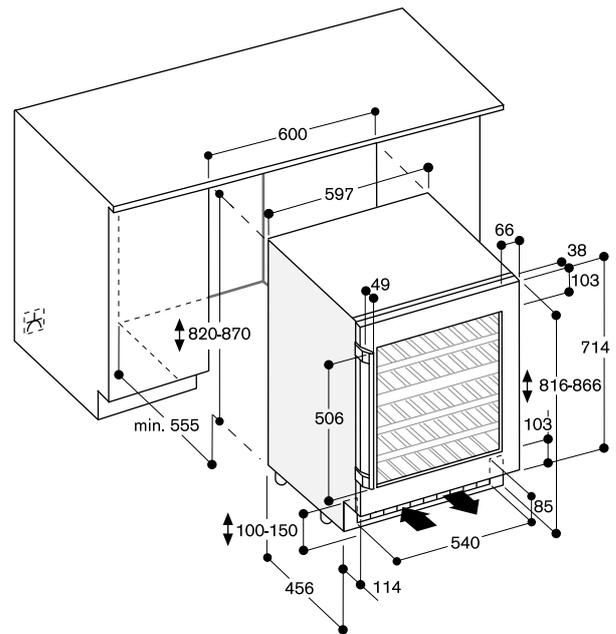
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

#### Valeurs de raccordement

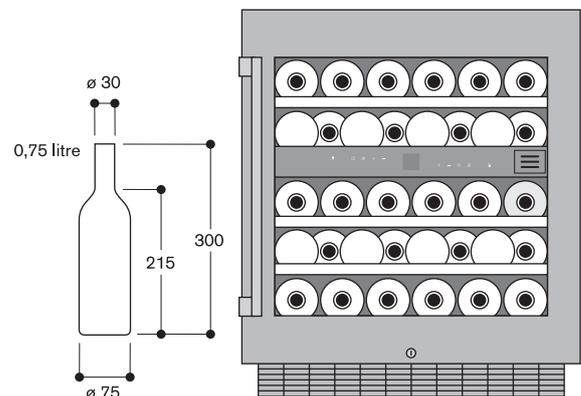
Puissance de raccordement

totale 0.13 kW.

Câble d'alimentation 2.0 m avec fiche



#### Entreposage des bouteilles





RW 402 261 CHF 4'620.-  
Intégrable sous-plan, CHF 4'289.69  
porte vitrée avec cadre en inox  
Largeur de la niche 60 cm,  
hauteur de la niche 82 cm

Prix sans TAR CHF 29.92  
CHF 27.78

#### Accessoires en option

RA 050 220 CHF 48.-  
1 filtre à charbon actif CHF 44.57  
de remplacement pour RW.  
RA 097 600 CHF 292.-  
Accessoires pour CHF 271.12  
l'installation de deux armoires de base  
de vin côte à côte.

#### Cave à vin

##### RW 402

- Une zone climatique pour une capacité de stockage maximale
- Réglage précis de la température de +5° à +20°C
- Réglage du degré d'humidité.
- Plateaux coulissants en hêtre et aluminium
- Eclairage LED
- Système Softclose : fermeture douce et silencieuse de la porte
- Porte verrouillable
- Capacité 42 bouteilles
- Possibilité d'installation en Side-by-Side avec l'accessoire spécial

#### Commande

Réglage électronique et affichage numérique de la température.  
Touches sensibles.  
Eclairage de présentation avec variateur d'intensité.  
Eclairage intérieur avec dimming automatique lors de l'ouverture et de la fermeture de porte.

#### Caractéristiques techniques

Réfrigération dynamique.  
Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau.  
Système de fermeture Softclose de la porte intégré dans la charnière.  
1 filtre à charbon actif.  
Protection anti-UV.  
Alarme en cas de porte ouverte ou de dysfonctionnement.  
Filtres à poussière, lavables au lave-vaisselle.

#### Équipement

Capacité utile 110 litres.  
Capacité 42 bouteilles (bouteilles standard de 0,75 L).  
4 clayettes pour bouteilles, dont 3 coulissantes.  
Prévu pour des bouteilles magnum.  
Éclairage LED.

#### Données de consommation

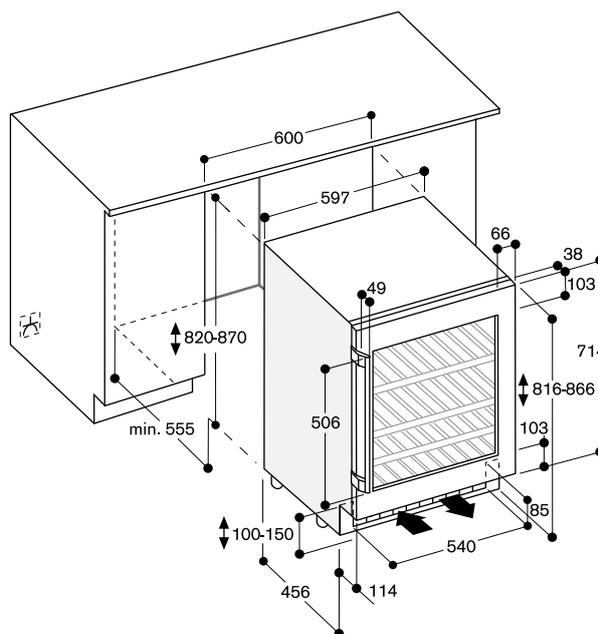
Classe d'efficacité énergétique A  
(sur une échelle de A+++ à G.)  
Consommation d'énergie 145 kWh/an.  
Niveau sonore 38 DB (re 1 pW)

#### Instructions de montage

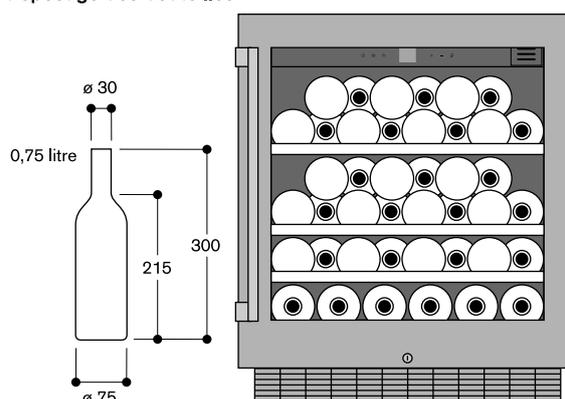
Charnières plates.  
Charnières à droite ou à gauche, réversibles.  
Pieds avant réglables en hauteur.  
Angle d'ouverture de la porte peut être bloqué à 95°.  
En cas d'intégration à côté d'un mur, espace latéral requis côté charnières de 150 mm.  
La prise doit être prévue en dehors de la niche.  
Pas de transport/utilisation au delà de 1500 m d'altitude.

#### Valeurs de raccordement

Puissance de raccordement totale 0.13 kW.  
Câble d'alimentation 2.0 m avec fiche



#### Entreposage des bouteilles



## Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Récipient	CHF	66.85
Gastronorm en inox, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 litre.		



<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Récipient	CHF	86.35
Gastronorm en inox, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l.		



<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Récipient Gastro	CHF	134.63
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5 l		



<b>GN 144 230</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Récipient Gastro	CHF	143.92
Norm, revêtement anti-adhérent, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3 l		



<b>GN 410 130</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3 à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



<b>GN 410 230</b>	<b>CHF</b>	<b>71.-</b>
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3 à utiliser avec les plats en inox Gastronorm.		



<b>RA 050 220</b>	<b>CHF</b>	<b>48.-</b>
1 filtre à charbon actif	CHF	44.57
de remplacement, pour les 2 zones de température.		



<b>RA 430 100</b>	<b>CHF</b>	<b>49.-</b>
Récipient de	CHF	45.50
conservation avec couvercle transparent, anthracite		



<b>RA 493 060</b>	<b>CHF</b>	<b>79.-</b>
Présentoir en chêne	CHF	73.35
et aluminium anthracite pour la présentation seule bouteilles individuelles.		



<b>RA 430 000</b>	<b>CHF</b>	<b>28.-</b>
Couvertures pour les	CHF	26.-
trous de vis. 8 pièces.		



<b>RA 448 220</b>	<b>CHF</b>	<b>70.-</b>
Récipient à glace,	CHF	65.-
petit. Pour l'installation avec un angle d'ouverture de porte de 90 °, le conteneur de stockage de glace doit être échangé contre le petit conteneur de stockage de glace. Cela doit être fait avant de fixer la porte.		



<b>RA 492 160</b>	<b>CHF</b>	<b>315.-</b>
Tablette amovible	CHF	292.48
avec cadre en chêne. Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes. Pour appareil largeur 45.7 cm.		



<b>RA 492 660</b>	<b>CHF</b>	<b>357.-</b>
Tablette amovible avec	CHF	331.48
cadre en chêne. Convient pour les carafes et les bouteilles ouvertes. Pour appareil largeur 61 cm.		



<b>RA 498 140</b>	<b>CHF</b>	<b>110.-</b>
Support pour	CHF	102.14
bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques. Pour appareil largeur 45.7 cm.		



<b>RA 498 640</b>	<b>CHF</b>	<b>140.-</b>
Support pour	CHF	129.99
bouteilles en chêne, pour un rangement confortable des bouteilles sur la plaque de séparation entre les zones climatiques. Pour appareil largeur 61 cm.		



**RA 421 110** CHF 709.-  
 Façade en inox avec poignée CHF 658.31  
 Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 110** CHF 709.-  
 Façade en inox, sans poignée CHF 658.31  
 Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 111** CHF 709.-  
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 658.31  
 Pour appareils de 45.7 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 112** CHF 709.-  
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 658.31  
 Pour appareils de 45.7 cm de large, charnière à droite, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 111** CHF 709.-  
 Cadre de porte inox, sans poignée CHF 658.31  
 Pour appareils de 45.7 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 610** CHF 1'108.-  
 Façade en inox avec poignée CHF 1'028.78  
 Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 610** CHF 1'108.-  
 Façade en inox, sans poignée CHF 1'028.78  
 Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 611** CHF 1'108.-  
 Cadre de porte en inox avec poignée CHF 1'028.78  
 Pour appareils de 61 cm de large, charnière à gauche, épaisseur de la façade 19 mm.



## Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

**RA 421 612** CHF 1'108.-  
Cadre de porte en inox avec poignée CHF 1'028.78  
Pour appareils de 61 cm de large, charnière à droite, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 611** CHF 1'108.-  
Cadre de porte inox, sans poignée CHF 1'028.78  
Pour appareils de 61 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 710** CHF 1'469.-  
Façade en inox avec poignée CHF 1'363.97  
Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 710** CHF 1'449.-  
Façade en inox, sans poignée CHF 1'345.40  
Pour appareils de 76.2 cm de large, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 911** CHF 1'649.-  
Façade en inox avec poignée CHF 1'531.10  
Pour appareil largeur 91.4 cm, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 428 911** CHF 1'649.-  
Façade en inox, sans poignée CHF 1'531.10  
Pour appareil largeur 91.4 cm, épaisseur de la façade 19 mm.



**RA 421 712** CHF 1'469.-  
Façades inox avec poignées CHF 1'363.97  
Pour RB 472, épaisseur de la façade 19 mm.



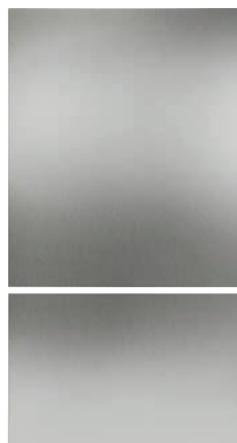
**RA 428 712** CHF 1'406.-  
Façades inox, sans poignées CHF 1'305.48  
Pour RB 472, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 421 910 CHF 1'827.-  
 Façades inox avec poignées CHF 1'696.38  
 Pour RB 491, épaisseur 19 mm.



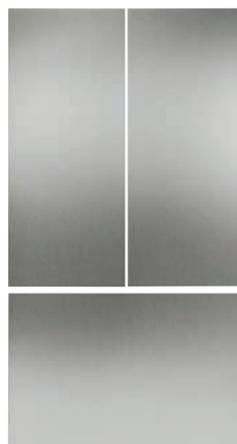
RA 428 910 CHF 1'827.-  
 Façades inox, sans poignées. CHF 1'696.38  
 Pour RB 491, épaisseur 19 mm.



RA 421 912 CHF 2'200.-  
 Façades inox avec poignées CHF 2'042.71  
 Pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.



RA 428 912 CHF 2'200.-  
 Façades inox, sans poignées. CHF 2'042.71  
 Pour RY 491, épaisseur de la façade 19 mm.



## Accessoires et accessoires spéciaux pour appareils de froid

**RA 425 110** CHF 222.-  
Poignée longue, inox CHF 206.13  
Avec 3 fixations, longueur 1131 mm,  
écart entre les trous 554 mm.



**RA 425 710** CHF 166.-  
Poignée courte, inox, CHF 154.13  
pour RB 472,  
Avec deux fixations, longueur 658mm,  
écart entre les trous 637mm.



**RA 425 910** CHF 196.-  
Poignée courte, inox CHF 181.99  
Avec 2 fixations, longueur 810 mm,  
écart entre les trous 787 mm.



**RA 450 000** CHF 84.-  
Filtre mécanique à CHF 77.99  
particules



**RA 450 010** CHF 113.-  
Cartouche de CHF 104.92  
charbon actif pour le système intégré  
de filtration d'eau avec affichage de la  
saturation du filtre.



**RA 460 000** CHF 188.-  
Accessoire CHF 174.56  
d'installation pour montage Side-by-Side.  
Nécessaire pour la poignée sur la  
poignée Installation. Cet accessoire  
n'est pas nécessaire si la distance  
entre les 2 appareils est supérieure  
à 160 mm.  
Inclus avec RF et RW.



**RA 460 013** CHF 420.-  
Chauffage additionnel CHF 389.97  
latéral 230V, pour montage de  
2 appareils "côte à côte", poignée contre  
charnière ou charnière contre charnière.  
Peut être omis si la distance entre les  
appareils est supérieure à 160 mm.



**RA 460 020** CHF 172.-  
Accessoire de CHF 159.70  
jonction en une pièce présentant une  
séparation optique verticale



**RA 460 030** CHF 172.-  
Accessoire de CHF 159.70  
jonction séparé pour faces présentant  
une séparation optique verticale  
(combinaison réfrigérateur-congélateur)



**RA 464 111** CHF 236.-  
Grille d'aération en CHF 219.13  
inox  
Pour appareil largeur 45.7 cm.



**RA 464 112** CHF 248.-  
Grille d'aération en CHF 230.27  
inox  
Pour appareils largeur 45.7 cm,  
avec filtre.



**RA 464 611** CHF 299.-  
Grille d'aération en CHF 277.62  
inox  
Pour appareil largeur 61 cm.



**RA 464 612** CHF 299.-  
Grille d'aération en CHF 277.62  
inox  
Pour les appareils de 61 cm de  
largeur, avec filtre à eau intégré.



**RA 464 711** CHF 336.-  
Grille d'aération en CHF 311.98  
inox  
Pour appareil largeur 76.2 cm



**RA 464 712** CHF 347.-  
Grille d'aération en CHF 322.19  
inox  
Pour les appareils de 76.2 cm de  
largeur, avec filtre à eau intégré.



**RA 464 710** CHF 347.-  
Grille d'aération en CHF 322.19  
inox  
Pour RB 472 avec filtre à eau intégré.



**RA 464 910** CHF 389.-  
Grille d'aération en CHF 361.19  
inox  
Pour appareil largeur 91.4 cm.



**RA 464 911** CHF 378.-  
Grille d'aération en CHF 350.97  
inox  
Pour appareil largeur 91.4 cm.



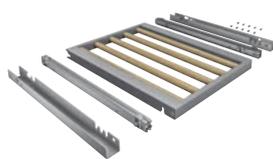
**RA 097 600** CHF 292.-  
Accessoires pour CHF 271.12  
l'installation de deux armoires de base  
de vin côte à côte.



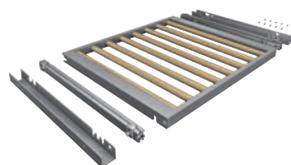
**RA 420 010** CHF 205.-  
Fermeture de porte CHF 190.34  
RW 414 et RW 464



<b>RA 491 161</b>	<b>CHF</b>	<b>320.-</b>
Étagère en chêne	CHF	297.12
entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite		
Pour appareil largeur 45.7 cm.		



<b>RA 491 661</b>	<b>CHF</b>	<b>320.-</b>
Étagère en chêne	CHF	297.12
entièrement extensible avec des profils en aluminium anthracite		
Pour appareil largeur 61 cm.		



<b>RA 423 140</b>	<b>CHF</b>	<b>42.-</b>
Bandes de	CHF	39.-
recouvrement latérales, longues.		



<b>RA 423 340</b>	<b>CHF</b>	<b>42.-</b>
Bandes de	CHF	39.-
recouvrement latérales, en 2 parties, pour RY et RB.		





## Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge

Lave-vaisselle Série 400	310
Lave-vaisselle Série 200	314
Instructions de montage complémentaires	322
Accessoires   Accessoires spéciaux	330
Fiche technique	332
Lave-linge	334
Sèche-linge	335



<b>DF 481 162</b>	<b>CHF 3'630.-</b>
entièrement intégrable	CHF 3'370.47
Hauteur 86.5 cm	
<b>DF 480 162</b>	<b>CHF 3'630.-</b>
entièrement intégrable	CHF 3'370.47
Hauteur 81.5 cm	
Prix sans TAR	
	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats.
- 1 Panier à verres.
- 2 Rack gastronorm insert
- 1 Cache inox (decorative strips)

#### Accessoires d'installation

<b>DA 021 000</b>	<b>CHF 242.-</b>
Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.	CHF 224.70
<b>GZ 010 011</b>	<b>CHF 57.-</b>
Rallonge pour Aquastop (longueur 2m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF 52.92

#### Accessoires en option

<b>DA 041 160</b>	<b>CHF 196.-</b>
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses	CHF 181.99
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.	
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.	
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.	
<b>DA 042 030</b>	<b>CHF 51.-</b>
Cassette à argenterie en aluminium	CHF 47.35
<b>DA 043 000</b>	<b>CHF 30.-</b>
Support pour verres à longues tiges	CHF 27.86
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.	
Pour le placement dans le panier inférieur.	

#### Lave-vaisselle série 400

**DF 481/DF 480**

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/Délicat:
  - Lavage et séchage en 57 minutes
  - Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- Très silencieux: 43 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

#### Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

#### Caractéristiques techniques

Eclairage parfait de l'intérieur de la cuve. Protection de verre avec la zéolith. Aquasensor. Sensor de charge. Régénération automatique. Régénération électronique. Echangeur de chaleur. Chauffe-eau instantané. Système de filtre triple, autonettoyant. Système de fermeture douce. Aquastop avec garantie. Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### 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 de nuit.  
 Rapide 45 ° C (29 min.).  
 Prélavage.

5 Options:  
 Intensif/Délicat.  
 Power.  
 Demi-charge.  
 Hygiène.  
 Séchage Extra.

#### Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

#### Panier supérieur:

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 d'assiettes rabattables.  
 2 étagères rabattables.  
 Support en verre Split.  
 Panier à couverts.  
 Support pour verres à longs pieds.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.  
 Capacité max. 23 verres.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
 A partir de 9.5 l d'eau.  
 À partir de 0.8 kWh.  
 Niveau de bruit: 43 DB (re 1 pW).

#### Instructions de montage

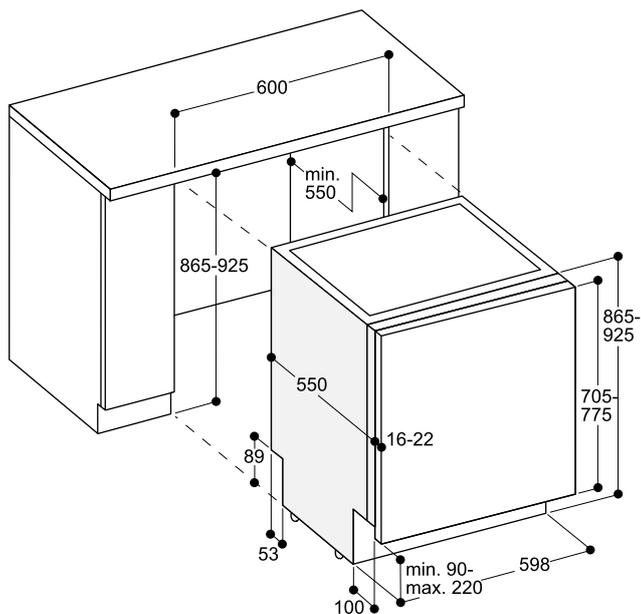
Pieds avant réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm. Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light. Pieds réglables en hauteur depuis l'avant. Poids de la porte jusqu'à 10 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif. Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation à la pages 322 – 329.

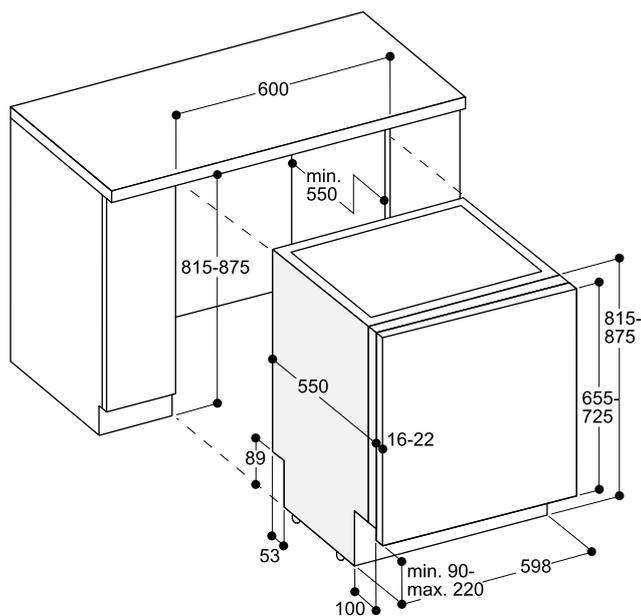
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW. Câble embrochable. Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4". Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

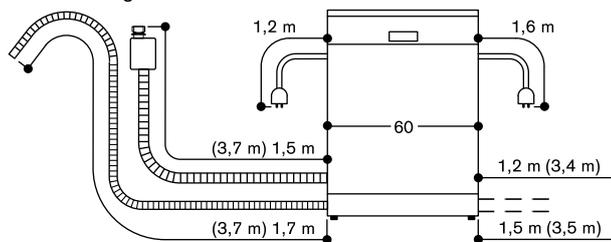
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) Valeurs avec kit d'extension



<b>DF 481 163F</b>	<b>CHF</b>	<b>3'630.-</b>
entièrement intégrable CHF 3'370.47		
avec charnière flexible		
Hauteur 86.5 cm		
<b>DF 480 163F</b>	<b>CHF</b>	<b>3'630.-</b>
entièrement intégrable CHF 3'370.47		
avec charnière flexible		
Hauteur 81.5 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 Diffuseur multijet pour grands plats.
- 1 Panier à verres.
- 2 Rack gastronomique insert
- 1 Cache inox (decorative strips)

#### Accessoires d'installation

<b>GZ 010 011</b>	<b>CHF</b>	<b>57.-</b>
Rallonge pour	CHF	52.92
AquaStop (longueur 2m) pour tous les lave-vaisselle.		

#### Accessoires en option

<b>DA 041 160</b>	<b>CHF</b>	<b>196.-</b>
Tiroir à couverts avec	CHF	181.99
rails de roulement lisses		
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.		
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.		
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.		
<b>DA 042 030</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Cassette à argenterie	CHF	47.35
en aluminium		
<b>DA 043 000</b>	<b>CHF</b>	<b>30.-</b>
Support pour verres	CHF	27.86
à longues tiges		
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.		
Pour le placement dans le panier inférieur.		

#### Lave-vaisselle série 400

**DF 481/DF 480**

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 8 programmes avec Aquasensor et 5 options, dont Power et Intensif/ Délicat: Lavage et séchage en 57 minutes Lavage intensif dans panier inférieur en même temps que protection des verres dans panier supérieur
- Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système d'amortissement de fin de course pour les paniers supérieurs et inférieurs.
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Éclairage parfait de l'intérieur de la cuve
- Système d'ouverture de porte Push-to-open pour une intégration parfaite dans les meubles de cuisine sans poignée
- AquaStop.
- Très silencieux: 43 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.  
Commande par boutons sensor.  
Info-bouton avec mode d'emploi.  
Départ différé jusqu'à 24 h.  
Signal visuel et acoustique de fin de cycle.  
Info-Light.

#### Caractéristiques techniques

Éclairage parfait de l'intérieur de la cuve.  
Protection de verre avec la zéolith.  
Aquasensor.  
Sensor de charge.  
Régénération automatique.  
Régénération électronique.  
Échangeur de chaleur  
Chauffe-eau instantané.  
Système de filtre triple, autonettoyant.  
Système de fermeture douce.  
AquaStop

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).  
S'il vous plaît se référer aux notes dans les instructions d'utilisation, si vous souhaitez désactiver la fonction WiFi.

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Programmes

8 programmes:  
Auto 35 ° C - 45 ° C.  
Auto 45 ° C - 65 ° C.  
Auto 65 ° C - 75 ° C.  
Intensif 70 ° C.  
Eco 50 ° C  
Programme de nuit.  
Rapide 45 ° C (29 min.).  
Prélavage.

#### 5 Options:

Intensif/Délicat.  
Power.  
Demi-charge.  
Hygiène.  
Séchage Extra.

#### Équipement

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs

#### Panier supérieur:

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 d'assiettes rabattables.  
2 étagères rabattables.  
Support en verre Split.  
Panier à couverts.  
Support pour verres à longs pieds.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.  
Capacité max. 23 verres.

#### Verbrauchsdaten

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
A partir de 9.5l d'eau.  
À partir de 0.8 kWh.  
Niveau de bruit: 43 DB (re 1 pW).

#### Instructions de montage

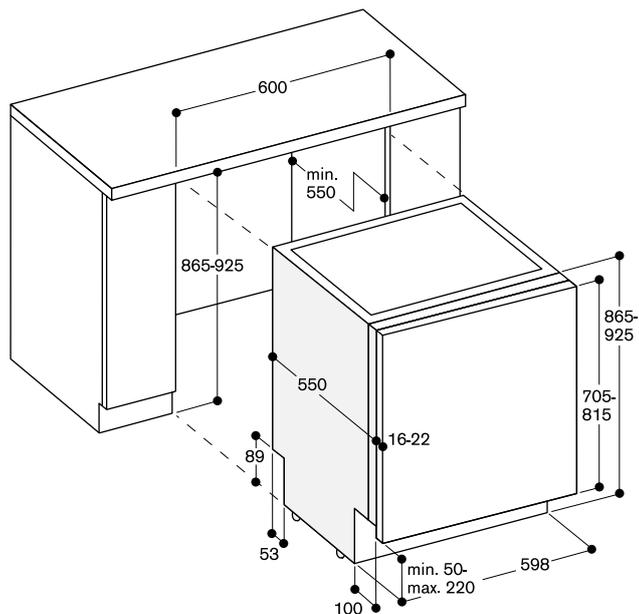
Pieds avant réglables en hauteur.  
Retrait de socle 100 mm.  
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.  
Poids maxi. de l'habillage de la porte: 11 kg.  
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.  
Installation également possible dans meuble avec poignée. Le système Push-to-open reste actif.

Plus d'informations de planification pour appareils avec charnière flexible, voir page 322 - 329.

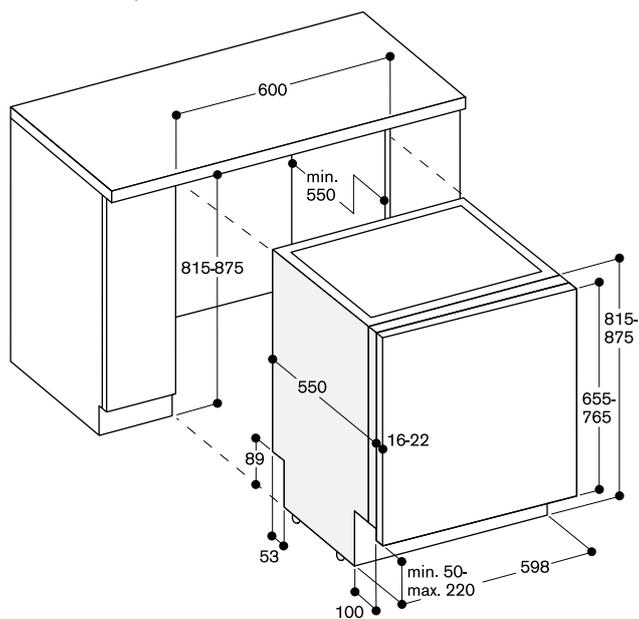
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.  
Câble embrochable.  
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".  
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

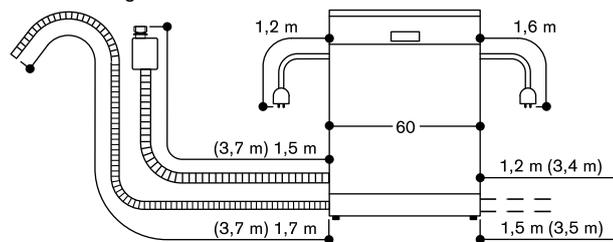
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



Lave-vaisselle plus haut de 81,5 cm avec charnière flexible



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) Valeurs avec kit d'extension



<b>DF 261 165</b>	<b>CHF 2'270.-</b>
entièrement intégrable	CHF 2'107.71
Hauteur 86.5 cm	
<b>DF 260 165</b>	<b>CHF 2'270.-</b>
entièrement intégrable	CHF 2'107.71
Hauteur 81.5 cm	

Prix sans TAR	CHF 11.97
	CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

#### Accessoires d'installation

<b>DA 021 000</b>	<b>CHF 242.-</b>
Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.	CHF 224.70
<b>DA 231 010</b>	<b>CHF 734.-</b>
Porte tout verre sur inox en saillie pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm	CHF 681.52
<b>DA 231 110</b>	<b>CHF 734.-</b>
Porte tout verre sur inox en saillie pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm	CHF 681.52
<b>GH 045 010</b>	<b>CHF 86.-</b>
Poignée ES, longueur 45 cm, écart entre les trous 427 mm.	CHF 79.85
<b>GZ 010 011</b>	<b>CHF 57.-</b>
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF 52.92

#### Accessoires en option

<b>DA 041 160</b>	<b>CHF 196.-</b>
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses	CHF 181.99
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.	
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.	
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.	
<b>DA 042 030</b>	<b>CHF 51.-</b>
Cassette à argenterie en aluminium	CHF 47.35
<b>DA 043 000</b>	<b>CHF 30.-</b>
Support pour verres à longues tiges	CHF 27.86
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal.	
Pour le placement dans le panier inférieur.	

#### Lave-vaisselle série 200

##### DF 261/DF 260

- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 3 options, avec Power et intensif:
  - Nettoyer et sécher en 59 minutes
  - Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 42 DB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

#### Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

#### Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.  
Protection de verre  
Aquasensor.  
Sensor de charge.  
Régénération automatique.  
Régénération électronique.  
Echangeur de chaleur  
Chauffe-eau instantané.  
Système de filtre triple, autonettoyant.  
Système de fermeture douce.  
Aquastop avec garantie.  
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### 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.  
Vacances.

#### Équipement

Système de paniers flexibles 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 d'assiettes rabattables.  
2 étagères rabattables.  
Support en verre Split.  
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.

Capacité max. 23 verres.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D.  
A partir de 9.5 l d'eau.  
À partir de 0.9 kWh.  
Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

#### Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.  
Retrait de socle 100 mm.  
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.  
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.  
Poids de la porte jusqu'à 10 kg.  
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.  
Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 322 – 329.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.  
Câble embrochable.  
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".  
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.





**DF 261 166F** CHF 2'270.-

entièrement intégrable CHF 2'107.71  
avec charnière flexible  
Hauteur 86.5 cm

**DF 260 166F** CHF 2'270.-

entièrement intégrable CHF 2'107.71  
avec charnière flexible  
Hauteur 81.5 cm

Prix sans TAR CHF 11.97  
CHF 11.11

#### Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

#### Accessoires d'installation

**GH 045 010** CHF 86.-

Poignée ES, longueur CHF 79.85  
45 cm, écart entre les trous 427 mm.

**GZ 010 011** CHF 57.-

Rallonge pour CHF 52.92  
AquaStop (longueur 2 m) pour tous les  
lave-vaisselle.

#### Accessoires en option

**DA 041 160** CHF 196.-

Tiroir à couverts avec CHF 181.99  
rails de roulement lisses

Troisième niveau de chargement  
au-dessus du panier supérieur.

Peut accueillir des couverts de grande  
taille, ustensiles de cuisine ou tasses  
à espresso.

Au total, les trois niveaux de  
chargement donnent une capacité de  
13 couverts.

**DA 042 030** CHF 51.-

Cassette à argenterie CHF 47.35  
en aluminium

**DA 043 000** CHF 30.-

Support pour verres CHF 27.86  
à longues tiges

Fournit un positionnement sûr pour  
quatre verres à longues tiges au cours  
du processus de rinçage et assure un  
nettoyage optimal.

Pour le placement dans le panier  
inférieur.

#### Lave-vaisselle série 200

**DF 261/DF 260**

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 4 options, avec Power et intensif: Nettoyer et sécher en 59 minutes Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- AquaStop.
- Très silencieux: 42 DB

#### Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau.  
Commande par boutons sensor.  
Info-bouton avec mode d'emploi.  
Départ différé jusqu'à 24 h.  
Signal visuel et acoustique de fin de cycle.  
Info-Light.

#### Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.  
Protection de verre  
AquaSensor.  
Sensor de charge.  
Régénération automatique.  
Régénération électronique.  
Echangeur de chaleur  
Chauffe-eau instantané.  
Système de filtre triple, autonettoyant.  
Système de fermeture douce.  
AquaStop

Module WIFI intégré pour les services

mode Digital (Home Connect)

La disponibilité de la fonctionnalité

Home Connect dépend de la disponibilité des services Home

Connect dans votre pays. Home

Connect Services ne sont pas

disponibles dans tous les pays - pour

plus d'informations, veuillez consulter:

[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

S'il vous plaît se référer aux notes dans

les instructions d'utilisation, si vous

souhaitez désactiver la fonction WiFi.

Plus d'informations sur Home Connect  
à la page 338.

#### Programmes

6 programmes:

Auto 65°C - 75°C.

Auto 55°C - 65°C.

Auto 35°C - 45°C.

ECO 50°C.

Rapide 45°C (29 min.).

Prélavage.

3 options:

Intensif.

Power.

Vacances.

#### Équipement

Système de paniers flexibles 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 d'assiettes rabattables.

2 étagères rabattables.

Support en verre Split.

Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales

(panier supérieur/inférieur) pour

lave-vaisselle hauteur 86.5 cm:

29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales

(panier supérieur/inférieur) pour

lave-vaisselle hauteur 81.5 cm:

27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.

Capacité max. 23 verres.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++

sur une échelle de A+++ à D.

A partir de 9.5 l d'eau.

À partir de 0.9 kWh.

Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

#### Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.

Retrait de socle 100 mm.

Pieds réglables en hauteur depuis

l'avant.

Poids maxi. de l'habillage de la porte:

11 kg.

Les mesures de la porte dépendent de

la hauteur de plinthe des meubles de

cuisine.

Plus d'informations de planification

pour appareils avec charnière flexible,

voir page 322 - 329.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.

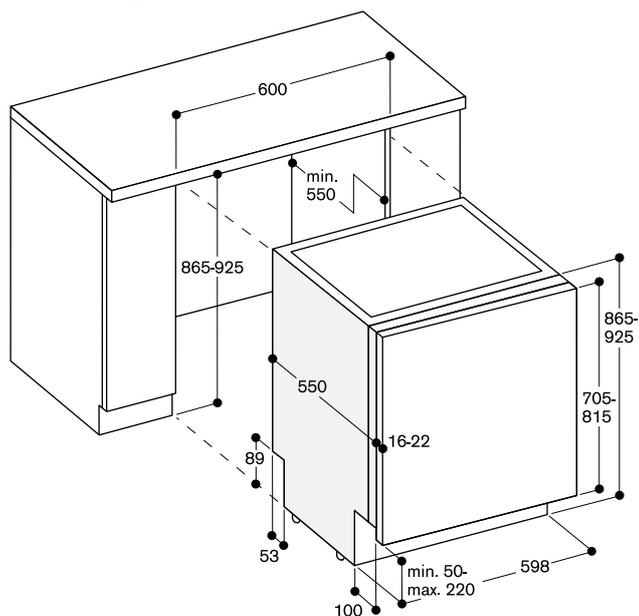
Câble embrochable.

Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".

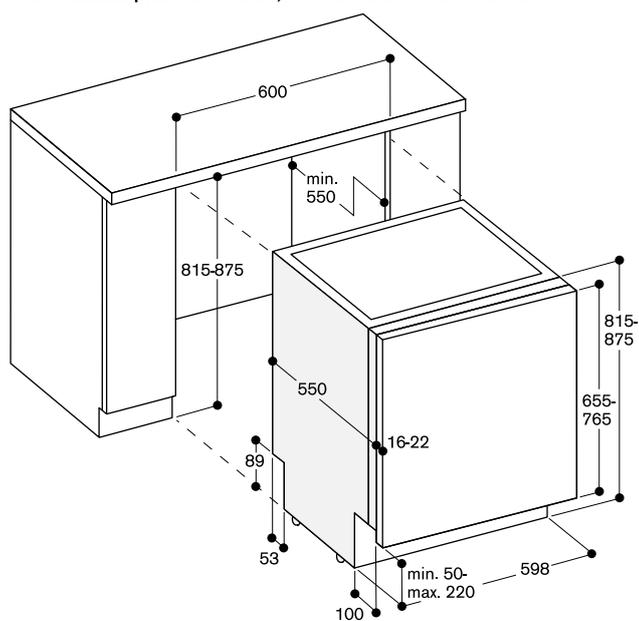
Raccordement à l'eau chaude ou

froide possible.

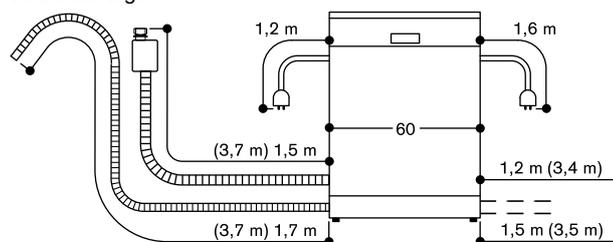
Lave-vaisselle plus haut de 86,5 cm avec charnière flexible



Lave-vaisselle plus haut de 81,5 cm avec charnière flexible



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) Valeurs avec kit d'extension



DI 261 112	CHF	2'520.-
intégrable	CHF	2'339.83
Panneau Inox		
Hauteur 86.5 cm		

DI 260 112	CHF	2'520.-
intégrable	CHF	2'339.83
Panneau Inox		
Hauteur 81.5 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

- 1 diffuseur multijet pour grands plats
- 1 Cache inox (decorative strips)

#### Accessoires d'installation

GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour	CHF	52.92
Aquastop (longueur 2m) pour tous les lave-vaisselle.		

#### Accessoires en option

DA 041 160	CHF	196.-
Tiroir à couverts avec rails de roulement lisses	CHF	181.99
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur. Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso. Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.		
DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie en aluminium	CHF	47.35
DA 043 000	CHF	30.-
Support pour verres à longues tiges	CHF	27.86
Fournit un positionnement sûr pour quatre verres à longues tiges au cours du processus de rinçage et assure un nettoyage optimal. Pour le placement dans le panier inférieur.		

#### Lave-vaisselle série 200

##### DI 261/DI 260

- Option d'ouverture de porte automatique à la fin du programme pour parfaire le processus de séchage hygiénique
- 6 programmes avec Aqua Sensor et 3 options, avec Power et intensif:
  - Nettoyer et sécher en 59 minutes
  - Nettoyage intensif dans le panier inférieur tout en protégeant les verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles coulissent facilement sur tous les niveaux
- Écran TFT pour une commande intuitive de toutes les fonctions
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 42 DB
- Classe d'efficacité énergétique A++
- Aquastop avec garantie

#### Commande

Écran TFT pour un affichage de la durée résiduelle ou de fin, affichage électronique avec indication de manque de sel, de produit de rinçage, et contrôle d'arrivée d'eau. Commande par boutons sensor. Info-bouton avec mode d'emploi. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle.

#### Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.  
Protection de verre  
Aquasensor.  
Sensor de charge.  
Régénération automatique.  
Régénération électronique.  
Echangeur de chaleur  
Chauffe-eau instantané.  
Système de filtre triple, autonettoyant.  
Système de fermeture douce.  
Aquastop avec garantie.  
Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### 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.  
Vacances.

#### Équipement

Système de paniers flexibles 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 d'assiettes rabattables.  
2 étagères rabattables.  
Support en verre Split.  
Panier à couverts.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 86.5 cm: 29/28, 26.5/30.5 ou 24/34 cm.

Dimensions des assiettes maximales (panier supérieur/inférieur) pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm: 27/25, 24.5/27.5 ou 22/31 cm.

Capacité 12 couverts.  
Capacité max. 23 verres.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A++ sur une échelle de A+++ à D. A partir de 9.5 l d'eau. À partir de 0.9 kWh. Niveau de bruit: 42 DB (re 1 pW).

#### Instructions de montage

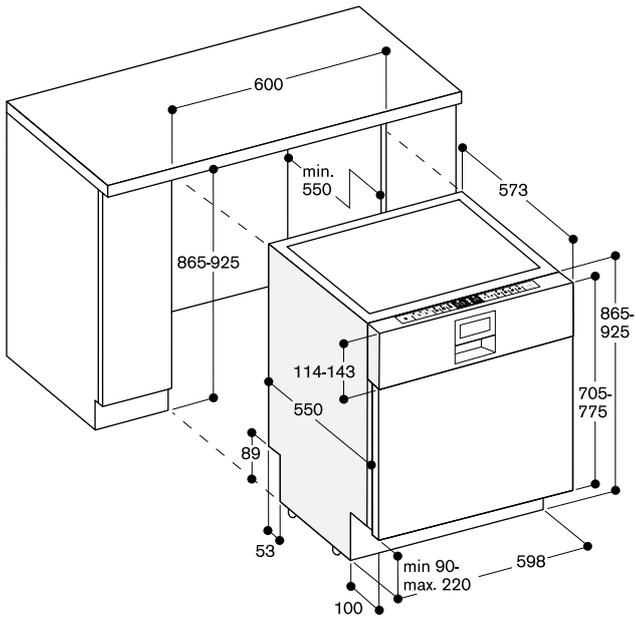
Pieds avant réglables en hauteur. Retrait de socle 100 mm. Pieds réglables en hauteur depuis l'avant. Poids de la porte 8.5 kg. Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine. Pour une installation en hauteur, il faut prévoir des ouvertures pour l'aération entrée d'air et sortie d'air (min. 200 cm²).

Veuillez consulter les données d'installation aux pages 322 - 329.

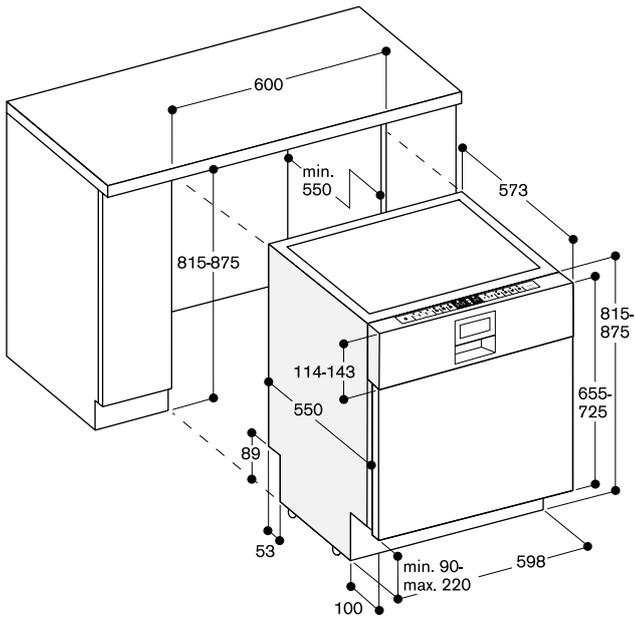
#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW. Câble embrochable. Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4". Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.

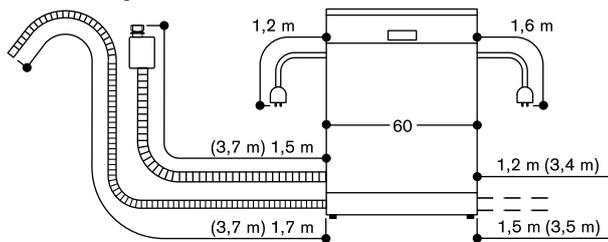
Lave-vaisselle de 86,5 cm de hauteur



Hauteur du lave-vaisselle : 81,5 cm



Dimensions de raccordement pour un lave-vaisselle de 60 cm de large



( ) Valeurs avec kit d'extension



DF 250 141	CHF	2'180.-
entièrement intégrable	CHF	2'024.14
Hauteur 81.5 cm, Largeur 45 cm		

Prix sans TAR	CHF	11.97
	CHF	11.11

#### Le prix comprend

1 diffuseur multijet pour grands plats

#### Accessoires d'installation

DA 020 010	CHF	64.-
Cache inox pour lave-vaisselle hauteur 81.5 cm	CHF	59.42

DA 021 000	CHF	242.-
Charnière rabattable pour les lave-vaisselle intégrables.	CHF	224.70

GH 035 010	CHF	65.-
Poignée ES, longueur 35 cm, écart entre les trous 327 mm	CHF	60.35

GZ 010 011	CHF	57.-
Rallonge pour Aquastop (longueur 2 m) pour tous les lave-vaisselle.	CHF	52.92

#### Accessoires en option

DA 042 030	CHF	51.-
Cassette à argenterie en aluminium	CHF	47.35

#### Lave-vaisselle série 200

##### DF 250

- Cassette à argenterie en aluminium
- Une protection optimale pour les verres délicats, par séchage à basse température avec zéolith et adoucissement intelligent de l'eau.
- 6 programmes avec Aquasensor et 2 options, Power et Intensif/ Délicat:
- Lavage et séchage en 65 minutes
- Lavage intensif dans le panier inférieur en même temps que protection des verres dans le panier supérieur
- Système de paniers flexibles incluant le tiroir à couverts pour un rangement optimal
- Projection de l'heure pour afficher le temps restant sur le sol de la cuisine
- Eclairage intérieur
- Très silencieux: 44 DB
- Classe d'efficacité énergétique A+++
- Aquastop avec garantie

#### Commande

Display avec affichage du temps restant ou heure de fin de programme, indicateur de manque de sel et de produit de rinçage, voyant de contrôle pour l'arrivée d'eau. Départ différé jusqu'à 24 h. Signal visuel et acoustique de fin de cycle. Projection de l'heure.

#### Caractéristiques techniques

Eclairage intérieur.  
Protection de verre avec la zéolith.  
Aquasensor.  
Sensor de charge.  
Régénération automatique.  
Régénération électronique.  
Echangeur de chaleur  
Chauffe-eau instantané.  
Système de filtre triple, autonettoyant.  
Système de fermeture douce.  
Aquastop avec 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:

Power.  
Intensif.

#### Equipement

Système de paniers flexibles.  
Tiroir à couverts.

Panier supérieur:  
Rackmatic sur 3 niveaux, réglable en hauteur jusqu'à 5 cm.  
3 picots d'assiettes rabattables.  
1 étagère rabattable.

Panier inférieur:  
4 picots d'assiettes rabattables.  
1 étagère rabattable.  
Support pour verres.  
Panier à couverts.

Taille maximale des assiettes (panier supérieur/inférieur):  
19/25, 16.5/27.5 jusqu'à 14/31 cm.

Capacité de 10 couverts.

#### Données de consommation

Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
A partir de 9.5 l d'eau.  
À partir de 0.66 kWh.  
Niveau de bruit: 44 DB (re 1 pW).

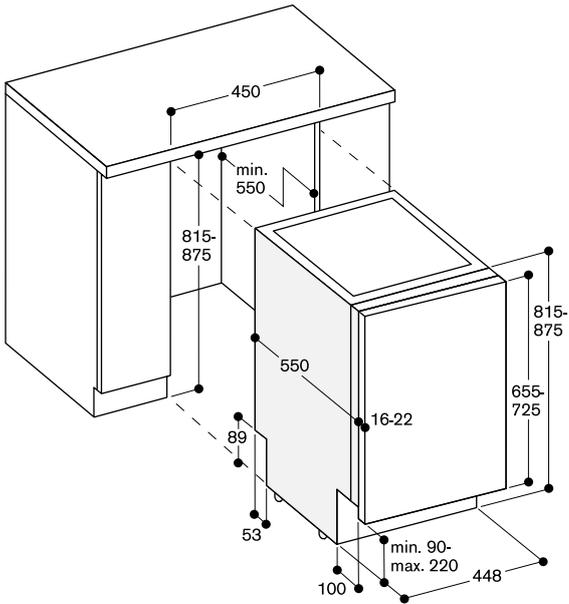
#### Instructions de montage

Pieds avant réglables en hauteur.  
Retrait de socle 100 mm.  
Pour vérifier le temps restant avec la projection d'affichage, vous devez avoir un évidement de base minimum de (40 mm + épaisseur façade du meuble). La hauteur maximale du socle doit être réduite de 30 mm pour permettre une lecture optimale du Time Light.  
Pieds réglables en hauteur depuis l'avant.  
Poids de la porte jusqu'à 7.5 kg.  
Les mesures de la porte dépendent de la hauteur de plinthe des meubles de cuisine.  
Pour une installation en hauteur, prévoir des ouvertures pour l'aération entrée et sortie d'air (mini. 150 cm²).

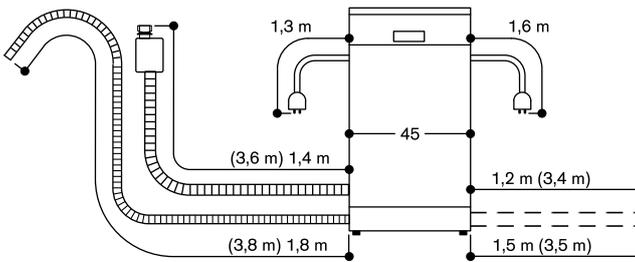
Veuillez consulter les données d'installation aux pages 322 – 329.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale raccordée 2.4 kW.  
Câble embrochable.  
Raccord d'eau avec raccord fileté 3/4".  
Raccordement à l'eau chaude ou froide possible.



Dimensions de raccordement pour lave-vaisselle de 45 cm de largeur



( ) Valeurs avec kit prolongateur

# Sommaire des instructions de montage des lave-vaisselle (sans charnière flexible)

Pour les niches de 815 à 855 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81.5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

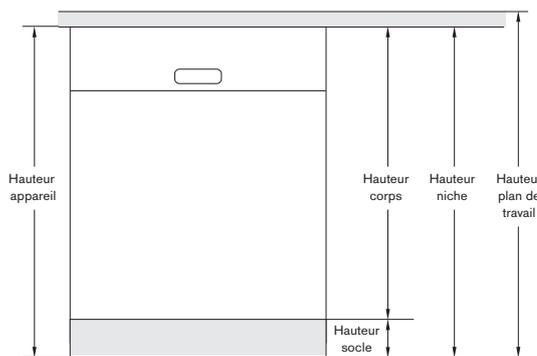
Pour les niches de 885 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86.5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants : L'adoption d'un lave-vaisselle de 81.5 ou de 86.5 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle. (voir tableau ci-dessous)

Pour lave-vaisselle avec projection du temps au sol la hauteur du socle devrait être réduite de max. 30 mm, afin de permettre en affichage optimal.

Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur du corps 655–765 mm										Hauteur du corps 705–815 mm					
	Hauteur de la niche en mm →															
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925				
<90	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
90	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S)	6	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
100	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S)	1 (S) 6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
110	1	1	1	1 (S/D)	1 (S)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
120	1	1	1	1	1 (S/D)	1 (S) 6	1 (S) 6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
130	1	1	1	1	1	1 (S/D) 6	1 (S) 6	6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)	6 (S)	6 (S)
140	1	1	1	1	1	1 6	1 (S/D) 6	6	6	6	6	6	6	6 (S/D)	6 (S)	6 (S)
150	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
160	1	1	1	1	1	1 6	1 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
170		1	1	1	1	1	1 6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
180			1	1	1	1	1	6	6	6	6	6	6	6	6	6
190				1	1	1	1		6	6	6	6	6	6	6	6
200					1	1	1			6	6	6	6	6	6	6
210						1	1					6	6	6	6	6
220							1								6	6

- 1 = Hauteur de lave-vaisselle 81.5 cm DF 480/DF 260/DI 260/DF 250, (S) = solution spéciale
- 6 = Hauteur de lave-vaisselle 86.5 cm DF 481/DF 261/DI 261/DF 251, (S) = solution spéciale
- (S) = Solution spéciale avec charnière rabattable (DA 021 000) / face de meuble séparée
- (D) = Solution spéciale avec 10 mm d'écart par rapport au plan de travail baguette / pas de sécurité enfants possible



## Instructions de montage pour portes en saillie DA 231

### Armoire du bas

Porte en saillie pas possible pour lave-vaisselle avec charnière flexible.

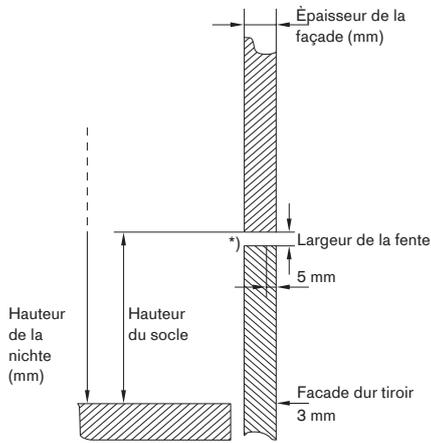
Indication: Porte en saillie à réglage continu de 49 mm de hauteur.

Hauteur du socle en mm ↓	Hauteur du corps 670–720 mm										Hauteur du corps 720–770 mm					
	Hauteur de la niche en 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	6			
175				1	1	1	1		6	6	6	6	6			
185					1	1	1			6	6	6	6			
195						1	1				6	6	6	6		
205							1								6	6
215																
225																

- 1 = 81.5 cm hauteur de lave-vaisselle DF 480 / DF 260, portes en saillie DA 231 000/010/030
- 6 = 86.5 cm hauteur de lave-vaisselle DF 481 / DF 261, portes en saillie DA 231 100/110/130

## Encastrement en hauteur de lave-vaisselle sans charnières flexibles et façade de tiroir non biseautée.

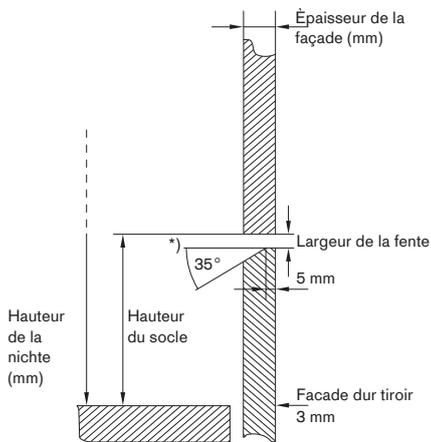
Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.



Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
825	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
835	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19		
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22		
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5		
845	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5		
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5		
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21		
855	16				10.5	11	12	13	14.5		
	19				12	12.5	13.5	15	16.5		
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5		
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
875	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5		
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5		
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5		
885	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19		
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22		
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5		
895	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5		
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5		
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21		
905	16				10.5	11	12	13	14.5		
	19				12	12.5	13.5	15	16.5		
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5		
915	16					10.5	11	12	13		
	19					12	12.5	13.5	15		
	22					13.5	14.5	15.5	16.5		
925	16						10.5	11	12		
	19						12	12.5	13.5		
	22						13.5	14.5	15.5		

## Encastrement en hauteur de lave-vaisselle façade de tiroir biseautée.

Le tableau contient la largeur de l'espace requis entre la façade du meuble et la façade du tiroir, en fonction de la hauteur de la niche et du socle, ainsi que de l'épaisseur de la façade, en cas d'utilisation d'une façade de meuble standard pour un lave-vaisselle à monter dans le bas.



Hauteur de la niche (mm)	Épaisseur de la façade (mm)	Hauteur du socle (mm)									
		90	100	110	120	130	140	150	160	170	
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5		
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17		
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18		
825	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5		
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17		
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18		
835	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12		
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13		
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14		
845	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9		
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11		
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5		
855	16				6.5	6.5	7	7.5	8		
	19				7	7.5	8	8.5	9.5		
	22				7.5	7.5	8	9	9.5		
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5		
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17		
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18		
875	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5		
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17		
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18		
885	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12		
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13		
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14		
895	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9		
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11		
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5		
905	16				6.5	6.5	7	7.5	8		
	19				7	7.5	8	8.5	9.5		
	22				7.5	7.5	8	9	9.5		
915	16					6.5	6.5	7	7.5		
	19					7	7.5	8	8.5		
	22					7.5	7.5	8	9		
925	16						6.5	6.5	7		
	19						7	7.5	8		
	22						7.5	7.5	8		

# Conseils d'installation supplémentaires pour l'encastrement en hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible

Pour les niches de 815 à 860 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 81.5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Pour les niches de 880 à 925 mm, adopter généralement les lave-vaisselle de 86.5 cm de hauteur, quelle que soit la hauteur du socle.

Si la hauteur de la niche est de 865 ou 875 mm, observer les points suivants :

L'adoption d'un lave-vaisselle de 81.5 ou de 86.5 cm de hauteur dépend de la hauteur du socle.  
(voir tableau ci-dessous)

Si l'installation d'un lave-vaisselle avec charnière flexible est nécessaire, dépend de plusieurs facteurs.

Les portes d'entrée ne sont pas pour les rinceuses avec charnière flexible.

Hauteur du socle en mm	Hauteur de la niche en mm →									
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
50	1									
55	1	1								
60	1	1	1							
65	1	1	1	1						
70	1	1	1	1	1					
75	1	1	1	1	1	1				
80	1	1	1	1	1	1	1			
85	1	1	1	1	1	1	1	1		
90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	
95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1
100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1
105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1
110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1
115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1
120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1
125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1
130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1
135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*
185						1*	1*	1*	1*	1*
190							1*	1*	1*	1*
195								1*	1*	1*
200									1*	1*
205										1*
210										
215										
220										

1 = 81.5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF 480 163F / DF 260 166F

2 = 86.5 cm hauteur de lave-vaisselle avec charnière flexible DF 481 163F / DF 261 166F

\* Également possible avec les lave-vaisselle sans charnière flexible.





	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6						
	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8						
	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11						
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6					
	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8					
	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11					
	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6				
	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8				
	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11				
	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11			
	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6			
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8			
	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6	
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	8	
	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11		
	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	6
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	8
	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5	11
	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5	5
	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6	6.5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4
	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	5
	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5	6
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4
	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5
	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5	5.5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
		3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
		3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5.5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	3.5	3.5
			3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5
				3.5	3.5	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5
				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5
				3	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4
				3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5





## Accessoires et accessoires spéciaux pour lave-vaisselle

### Système de paniers flexibles

Système de paniers flexibles, le panier supérieur coulisse facilement sur plusieurs niveaux, avec système de fermeture amortie pour les paniers supérieurs et inférieurs.

Pour plus de flexibilité et un poids plus léger manutention de chargement et de déchargement du lave-vaisselle.

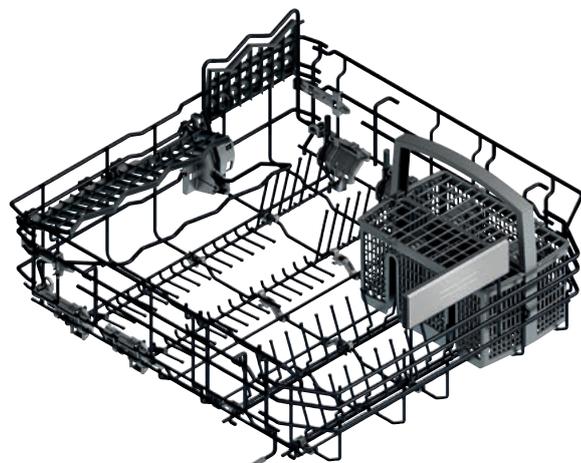
### Panier supérieur

6 picots à assiettes rabattables  
4 étagères rabattables.  
2 supports verres.  
Avec glissières télescopiques, fonction coulissement facile, Rackmatic (hauteur réglable 5 cm) et poignée pour une extraction plus facile du panier supérieur.



### Panier inférieur Varioflex

8 picots d'assiettes rabattables.  
2 étagères rabattables.  
Support en verre Split.  
Panier à couverts.  
Avec coulisse facilement et fermeture amortie. Poignée pour faciliter l'extraction du panier inférieur.



**DA 020 010** CHF 64.-  
Cache inox pour CHF 59.42  
lave-vaisselle hauteur 81.5 cm  
2 joints de finition: un à droite, un à gauche.  
Avec deux caches en inox pour dissimuler l'écart entre l'appareil et la paroi latérale du meuble et améliorer la fixation du lave-vaisselle dans la niche. Le cadre blanc est remplacé par le cache en inox.  
L x P en cm: 2.2 x 2.0.  
Hauteur 62.2 cm.

**DA 020 110** CHF 64.-  
Cache inox pour CHF 59.42  
lave-vaisselle hauteur 86.5 cm  
2 joints de finition: un à droite, un à gauche.  
Avec deux caches en inox pour dissimuler l'écart entre l'appareil et la paroi latérale du meuble et améliorer la fixation du lave-vaisselle dans la niche. Le cadre blanc est remplacé par le cache en inox.  
L x P en cm: 2.2 x 2.0.  
Hauteur 67.2 cm.



**DA 021 000** CHF 242.-  
Charnière rabattable CHF 224.70  
pour les lave-vaisselle intégrables.  
Solution d'encastrement pour lave-vaisselle dans une hauteur de niche jusqu'à 92 cm.  
La charnière se fixe sur le socle de l'appareil et accueille la partie inférieure de l'avant du meuble.  
Hauteur du meuble supérieur, pour les lave-vaisselle totalement intégrables: 64,5 – 68 cm avec une hauteur d'appareil de 81.5 cm. 69.5 – 73 avec une hauteur d'appareil de 86.5 cm.



**DA 041 160** CHF 196.-  
Tiroir à couverts avec CHF 181.99  
rails de roulement lisses  
Troisième niveau de chargement au-dessus du panier supérieur.  
Peut accueillir des couverts de grande taille, ustensiles de cuisine ou tasses à espresso.  
Au total, les trois niveaux de chargement donnent une capacité de 13 couverts.



**DA 041 061** CHF 196.-  
 Peut accueillir des CHF 181.99  
 couverts de grande taille, ustensiles de  
 cuisine ou tasses à espresso.  
 Au total, les trois niveaux de  
 chargement donnent une capacité de  
 14 couverts.  
 Troisième niveau de chargement  
 au-dessus du panier supérieur.



**DA 042 030** CHF 51.-  
 Cassette à argenterie CHF 47.35  
 en aluminium Cassette à argenterie en  
 aluminium pour protéger les couverts  
 en argent contre la corrosion.  
 Placer simplement la cassette dans le  
 panier à couverts.  
 L x H x P en cm: 5.5x20.2x4.1.



**DA 043 060** CHF 93.-  
 Panier à verres pour CHF 86.35  
 tous les lave-vaisselle largeur 60 cm  
 Panier spécial évitant que les tasses et  
 les verres à pied se renversent.  
 Rabattre les séparateurs dans le  
 panier inférieur pour placer le panier  
 spécial. Capacité: max. 12 verres à  
 pied ou 24 petites tasses.  
 Panier à verres avec 4 étagères à  
 tasses.  
 L x H x P en cm: 49x23x26.



**DA 043 000** CHF 30.-  
 Support pour verres CHF 27.86  
 à longues tiges  
 Fournit un positionnement sûr pour  
 quatre verres à longues tiges au cours  
 du processus de rinçage et assure un  
 nettoyage optimal.  
 Pour le placement dans le panier  
 inférieur.



**DA 231 010** CHF 734.-  
 Porte tout verre sur CHF 681.52  
 inox en saillie pour lave-vaisselle  
 hauteur 81.5 cm  
 Adaptable en hauteur de 49 mm,  
 hauteur 67 à 71.9 cm.  
 L x P en cm: 59 x 1.9.  
 Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4.9 x 1.4.

**DA 231 110** CHF 734.-  
 Porte tour verre sur CHF 681.52  
 inox en saillie pour lave-vaisselle  
 hauteur 86.5 cm  
 Adaptable en hauteur de 49 mm,  
 hauteur 72 à 76.9 cm.  
 L x P en cm: 59 x 1.9.  
 Poignée: L x P x Ø en cm: 45 x 4.9 x 1.4.



**GH 035 010** CHF 65.-  
 Poignée ES, longueur CHF 60.35  
 35 cm, écart entre les trous 327 mm



**GH 045 010** CHF 86.-  
 Poignée ES, longueur CHF 79.85  
 45 cm, écart entre les trous 427 mm.



**GZ 010 011** CHF 57.-  
 Rallonge pour CHF 52.92  
 Aquastop (longueur 2 m)  
 pour tous les lave-vaisselle  
 Rallonge pour le tuyau d'arrivée et  
 d'évacuation.



# Lave-vaisselle



Identification de l'appareil	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
Type d'installation	tout intégrable	tout intégrable	tout intégrable
Couleur du couvercle			
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 avec charnière flexible		DF 480 163F	
Hauteur de l'appareil 86.5 cm avec charnière flexible		DF 481 163F	
<b>Largeur/capacité</b>			
Largeur (cm)	60	60	60
Capacité de la couverture	12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>
Dimensions de la plaque jusqu'à (cm)	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>
<b>Valeurs de consommation / bruit <sup>5</sup></b>			
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A++
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A
Programme de test	Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
Durée du programme Programme test (min)	195	195	195
Consommation en eau (litres)	9.5	9.5	9.5
Consommation d'énergie (kWh)	0.8	0.8	0.9
Consommation d'énergie annuelle (280 cycles de rinçage) <sup>6</sup> (kWh)	230	230	258
Consommation annuelle d'eau (280 cycles de rinçage) <sup>6</sup> (litres)	2660	2660	2660
Puissance (dB (re 1 pW))	43	43	42
Consommation d'énergie à l'arrêt / à l'état non commuté (W)	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5
<b>Programmes</b>			
Nombre de programmes + options	8 + 5	8 + 5	6 + 3
Programmes	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Intensif 70 °C Eco 50 °C Programme de nuit Rapid 45 °C Prérinçage Intensif Power (57 min.) Demi charge Hygiène Séchage supplémentaire	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Intensif 70 °C Eco 50 °C Programme de nuit Rapid 45 °C Prérinçage Intensif Power (57 min.) Demi charge Hygiène Séchage supplémentaire	Auto 35 °C–45 °C Auto 45 °C–65 °C Auto 65 °C–75 °C Eco 50 °C Rapid 45 °C Prérinçage Intensif Power (59 min.) Séchage supplémentaire Vacances
<b>Équipements</b>			
Protection du verre avec zéolithe / technologie de protection du verre	•/–	•/–	–/•
Aquasensor / capteur de chargement	•/•	•/•	•/•
Nettoyeur automatique	•	•	•
Électronique de régénération	•	•	•
Echangeur thermique	•	•	•
Séchage basse température avec zéolithe	•	•	–
Ouverture automatique des portes	–	–	•
Chauffe-eau	•	•	•
Indicateur électronique de remplissage pour sel / aide au rinçage	•/•	•/•	•/•
Entrée eau du régulateur	•	•	•
Indicateur de fonctionnement résiduelle	•	•	•
Projection temps résiduelle	•	–	•
Info-Light	–	•	–
Eclairage intérieur lumineux à travers la paroi arrière éclairée / par spots LED	•/–	•/–	–/•
Présélection horaire	24 h	24 h	24 h
Services numériques (Home Connect) sans fil via WiFi. <sup>8</sup>	•	•	•
Servo serrure	•	•	•
Système de filtre 3 voies	•	•	•
Tiroir à couverts	DA 041 160 <sup>7</sup>	DA 041 160 <sup>7</sup>	DA 041 160 <sup>7</sup>
Fonctionnement sans à-coups / Alimentation amortie	•/•	•/•	•/–
Panier supérieur / panier inférieur à pointes pliantes	6/8	6/8	6/8
étagères pliantes panier supérieur / panier inférieur	4/2	4/2	4/2
Rackmatic à 3 étages	•	•	•
Aquastop	•	•	•
Tête de pulvérisation pour plaque à pâtisserie / Insert pour la fixation des récipients Gastronorm / Support pour verres à longue tige / bandes de placage Acier inoxydable	•/•/•/•	•/•/•/•	•/–/–/•
<b>Charges raccordées</b>			
Raccordement eau chaude/eau froide possible	•/•	•/•	•/•
Puissance totale raccordée (kW)	2.4	2.4	2.4

• Standard. – non disponible. <sup>1</sup> Hauteur de l'appareil 81.5 cm. <sup>2</sup> Hauteur de l'appareil 86.5 cm. <sup>3</sup> avec accessoires spéciaux DA 041 160. <sup>4</sup> avec accessoires spéciaux DA 041 061.

<sup>5</sup> Valeurs selon le règlement UE 1059/2010. <sup>6</sup> La consommation réelle dépend du type d'utilisation de l'appareil. <sup>7</sup> Accessoires spéciaux.

<sup>8</sup> L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays.



Lave-vaisselle	Lave-vaisselle	Lave-vaisselle
tout intégrable	intégrable	tout intégrable
	inox	
	DI 260 112	DF 250 141
	DI 261 112	
DF 260 166F		
DF 261 166F		
60	60	45
12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>	10
31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>	31
A++	A++	A+++
A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
195	195	195
9.5	9.5	9.5
0.9	0.9	0.66
258	258	188
2660	2660	2660
42	42	44
0.5/0.5	0.5/0.5	0.1/0.1
6 + 3	6 + 3	6 + 2
Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C
Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C
Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Rapid 45°C	Rapid 45°C	Rapid 45°C
Prérinçage	Prérinçage	Prérinçage
Intensif	Intensif	Intensif
Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (65 min.)
Vacances	Vacances	
-/•	-/•	•/-
•/•	•/•	•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
-	-	•
•	•	-
•	•	•
•/•	•/•	•/•
•	•	•
•	•	•
-	-	•
•	-	-
-/•	-/•	-/•
24 h	24 h	24 h
•	•	-
•	•	•
•	•	•
DA 041 160 <sup>7</sup>	DA 041 160 <sup>7</sup>	•
•/-	•/-	-/-
6/8	6/8	3/4
4/2	4/2	1/1
•	•	•
•	•	•
•/-/-/•	•/-/-/•	•/-/-/-
•/•	•/•	•/•
2.4	2.4	2.4

EB 333

Fours Série 400

Fours Série 200

Appareils Varío

Tables de cuisson

Appareils de ventilation

Appareils de froid

Lave-vaisselle | Lave-linge | Sèche-linge

Home Connect | Accessoires



<b>WM 260 163</b>	<b>CHF 3'900.-</b>
Posable, encastrable sous-plan ou superposable.	CHF 3'621.17
Breite 60 cm, Höhe 84.8 cm	

Prix sans TAR	CHF 19.95
	CHF 18.52

#### Accessoires en option

<b>WA 200 001</b>	<b>CHF 25.-</b>
Rallonge arrivée/rallonge AquaStop pour eau froide	CHF 23.21

#### Lave-linge

##### WM 260

- Système intelligent iDos avec contrôle automatique de la dose de produit lessiviel et d'assouplissant pour un résultat de lavage optimal
- Tambour 9kg avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °.
- Nouvelle technologie de moteur pour plus de performance et plus longue durée de vie ainsi que moins d'énergie et bruit
- Système anti-taches automatique
- Combinaison parfaite avec WT260 101
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Commande électronique.  
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Réglages par touches sensibles.  
Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles.  
Annonce de chargement avec une recommandation.  
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.  
Temps du départ programmable jusqu'à 24 h heures.  
Différents signaux sonores.

#### Caractéristiques techniques

Aquastop.  
AquaSensor.  
Sonde d'écoulement.  
Système anti-touches automatique.  
Automatisme par quantité.  
Contrôle de la formation de mousse.  
Vitesse d'essorage de 400 jusqu'à 1600 t./min.  
Fonction rajout de linge.  
Mécanisme de stabilisation.  
Système anti-froissage.  
Sécurité enfants.

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Programmes

Coton  
Coton Eco.  
Linge délicat  
Schnell/Mix.  
Délicat/Soie.  
Laine.  
Chemises  
Super 15/30.  
Hygiène.  
Sport.  
Jeans.  
Automatique délicat.  
Automatique Intensif.  
Programmes additionnels: Duvets, Voilages, Essorage, Rinçage Plus, Nettoyage tambour, Vidange.  
Options: Eco Perfect, SpeedPerfect, Lavage Plus, Repassage facile, Arrêt cuve pleine, Rinçage Plus, Programme Nuit silence, Prélavage, Anti-taches automatique.

#### Equipement

Tiroir avec compartiment pour détergent, avec nettoyage automatique après chaque cycle de lavage.  
2 réservoirs iDos pouvant contenir 1.3 L et 0.5 L de liquide de lavage ou d'assouplissant.  
Tambour en inox avec structure en forme de goutte d'eau.  
Eclairage interieur du tambour  
Capacité 1 – 9 kg.

#### Données de consommation

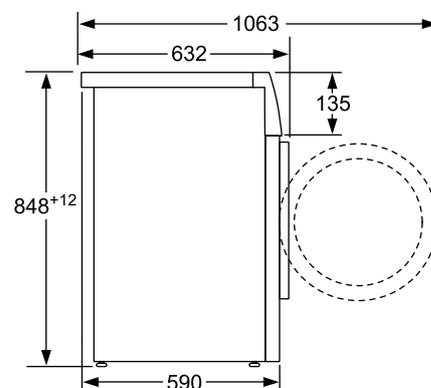
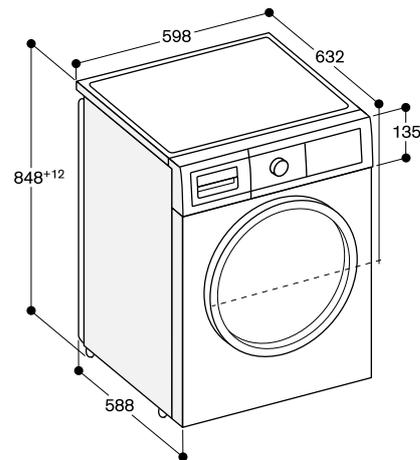
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.  
Consommation d'eau 11220 l/an.  
Consommation d'électricité 152 kWh/an.

#### Instructions de montage

Butée de porte gauche.  
Pieds avant réglables en hauteur.  
Installation sous plan de travail possible: 85 cm.  
Possibilité d'installer en colonne sous le WT260 101 avec l'accessoire spécial correspondant.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale 2.3 kW.  
Câble de raccordement 2.10 m avec fiche.  
Raccordement d'eau 3/4 ".



Mesures en mm



WT 260 101 CHF 3'600.-  
Posable, encastrable CHF 3'342.62  
sous-plan ou superposable.  
Largeur 60 cm, Hauteur 84.2 cm

Prix sans TAR CHF 29.92  
CHF 27.78

#### Le prix comprend

1 Panier pour laine

#### Accessoires en option

WA 032 001 CHF 132.-  
Elément de montage CHF 122.56  
en colonne avec tiroir

#### Sèche-linge pompe à chaleur

##### WT 260

- Parfaitement combinable avec WM 260 163.
- Grand tambour avec éclairage intérieur
- Grand hublot avec un angle d'ouverture à 180 °.
- Nettoyage automatique de l'échangeur de chaleur, confort maximum et efficacité constante
- Technologie pompe à chaleur.
- Classe d'efficacité énergétique A+++

#### Commande

Commande électronique.  
Bouton de commande rotatif éclairé, avec interrupteur marche/arrêt intégré. Réglages par touches sensibles. Ecran TFT avec affichage texte clair et symboles.  
Affichage du déroulement du programme et du temps restant.  
Temps du départ programmable jusqu'à 24 h heures.  
Différents signaux sonores.

#### Caractéristiques techniques

Programmes en fonction de l'humidité, ou sélection de la durée  
Technique de pompe à chaleur  
Nettoyage automatique de l'échangeur de chaleur  
Protection anti-froissement en fin de programme  
Sécurité enfants.

La disponibilité de la fonctionnalité Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Home Connect Services ne sont pas disponibles dans tous les pays - pour plus d'informations, veuillez consulter: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Plus d'informations sur Home Connect à la page 338.

#### Programmes

Coton  
Linge délicat  
Mix  
Déliat.  
Laine dans panier  
Froid  
Chaud  
Hygiène.  
Super rapide 40.  
Serviettes.  
Sport.  
Duvets.  
Couvertures.  
Chemises  
Options: Repassage facile, Degré de séchage, Ajustement Degré de séchage, Défoilage anti-froissement, Séchage délicat.

#### Équipement

Module WIFI intégré pour les services mode Digital (Home Connect)  
Système de tambour varioSoft  
Séchage de la laine sans qu'elle ne rétrécisse ni s'emmêle grâce au panier de séchage inclus  
Capacité 1 – 8 kg.  
Éclairage intérieur du tambour

#### Données de consommation

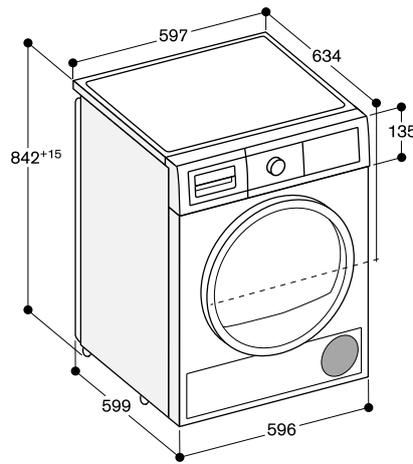
Classe d'efficacité énergétique A+++ sur une échelle de A+++ à D.

#### Instructions de montage

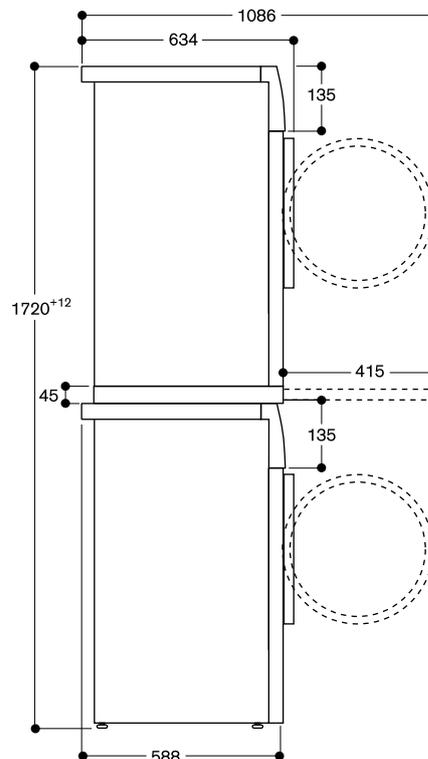
Charnières à droite, réversible.  
Pieds avant réglables en hauteur.  
Encastrable sous le plan de travail : hauteur 84.2 cm.  
Possibilité d'installer en colonne au-dessus de WM260 163 avec l'accessoire spécial correspondant.

#### Valeurs de raccordement

Puissance totale 1.0 kW.  
Câble de raccordement 1.45 m avec fiche.



Vue latérale WT 260 sur WM 260 avec kit de raccordement WA 032 001





## Home Connect | Annexes

Home Connect	338
Système gastronorm	340
Poignées de meubles	341
TAR	344

## La particularité de l'Internet des objets.

Gaggenau et Home Connect\*



Gaggenau, la différence.

Une nouvelle ère de cuisine a commencé.

Les cuisiniers ambitieux peuvent préchauffer le four sur leur appareil mobile, allumer la ventilation ou démarrer le lave-vaisselle, Commander des accessoires dans l'eShop, télécharger un manuel ou demander un diagnostic en ligne par un technicien.

Avec l'intégration des systèmes de gestion dans des maisons compatibles, la cuisine reste la pièce maîtresse de l'ère numérique dans chaque maison.

Le chef peut annoncer le temps de cuisson restant via Alexa d'Amazon, faire une tasse de café et allumer la ventilation.

- En réseau:  
Télécommande \*\* et surveillance. Activer le diagnostic à distance par un technicien en ligne.
- Connecté:  
Achetez des accessoires via l'eShop, télécharger des manuels d'utilisation et utiliser notre réseau de partenaires.
- Intégré:  
Compatible avec divers systèmes de maisons intelligentes.

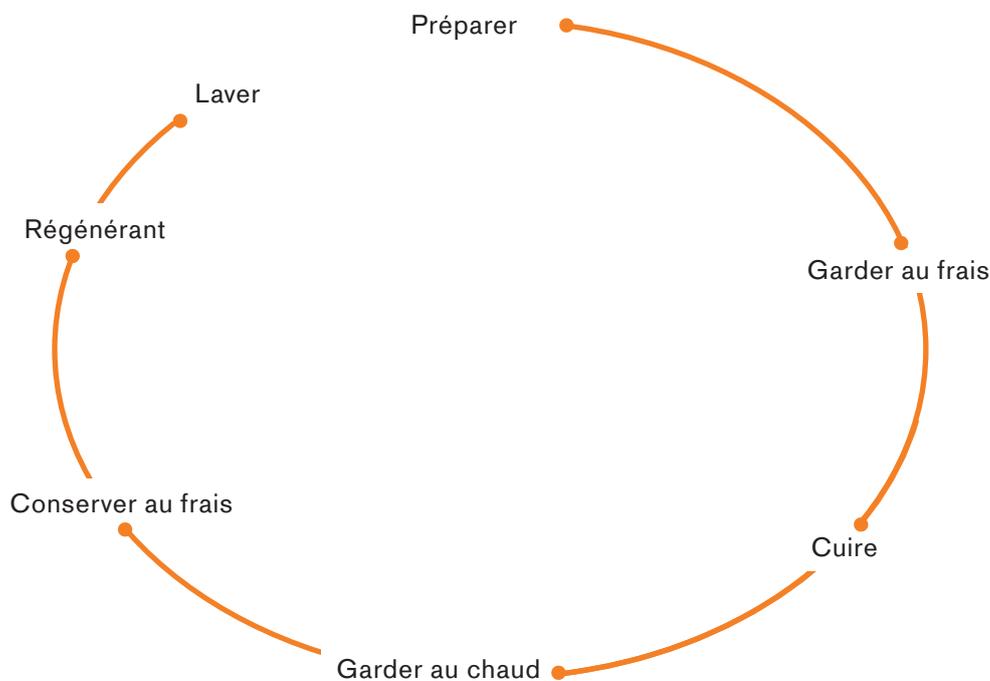
Ce n'est que le début! Découvrez les possibilités sous Home Connect.com.

\*L'utilisation de la fonction Home Connect dépend des services Home Connect, qui ne sont pas disponibles dans tous les pays. Plus d'informations peuvent être trouvées sur home-connect.com.

\*\*Ne s'applique pas aux plaques de cuisson, les processus de cuisson exigeant une attention constante.

Le système Gastronorm est la base de la batterie de cuisine dans le milieu professionnel de la cuisine.

Il permet la préparation d'un produit jusqu'au service à table ou le stockage. Les accessoires Gastronorm de Gaggenau sont conçus pour les réfrigérateurs Vario Série 200, plaques de cuisson à induction, fours de cuisson à la vapeur et fours vapeur-combinés, ainsi que pour les fours et les lave-vaisselle.



#### Préparer.

Pour préparer en combinaison avec des éviers de cuisine en format Gastronorm.

#### Garder au frais.

Pour garder au frais avec les appareils de réfrigération de la série Vario 200.

#### Cuire.

Pour cuisiner sur nos plaques à induction VI, CI et CX, dans nos fours à vapeur BS / BSP ou dans nos fours BO / BOP, en combinaison avec les systèmes coulissants BA 018 / BA 016.

#### Garder au chaud.

Pour garder au chaud dans le tiroirs chauffants Gaggenau WS / WSP.

#### Régénérer.

Pour la régénération dans nos fours à vapeur BS / BSP et réchauffer sur nos plaques à induction VI, CI et CX ou dans nos fours BO / BOP en combinaison avec les systèmes coulissants BA 018 / BA 016.

#### Laver.

Nettoyage et séchage optimal dans nos lave-vaisselle munis d'un insert spécial pour récipient Gastronorm.

## Accessoires du système Gastronorm de Gaggenau

Les accessoires du système Gastronorm de Gaggenau sont disponibles pour l'utilisation dans les divers appareils Gaggenau.

### Plat Gastronorm

GN 114/124/144/154

Les plats solides en inox hygiénique, à parois hautes conviennent non seulement pour la cuisson à la vapeur, mais aussi pour le stockage au réfrigérateur et le service à table. Ils résistent au lave-vaisselle et sont faciles à nettoyer. Pour la cuisson simultanée de plusieurs plats au four vapeur, les plats au format GN 2/3 peuvent se combiner avec des plats plus petits (GN 1/3) disponibles en accessoires en option.

<b>GN 114 130</b>	<b>CHF</b>	<b>72.-</b>
Plat Gastronorm	CHF	66.85
en inox, format GN 1/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres.		



<b>GN 114 230</b>	<b>CHF</b>	<b>93.-</b>
Plat Gastronorm	CHF	86.35
en inox, format GN 2/3, non perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres.		



<b>GN 124 130</b>	<b>CHF</b>	<b>89.-</b>
Plat Gastronorm	CHF	82.64
en inox, format GN 1/3, perforé, 40 mm de profondeur, 1,5 litres.		



<b>GN 124 230</b>	<b>CHF</b>	<b>123.-</b>
Plat Gastronorm	CHF	114.21
en inox, format GN 2/3, perforé, 40 mm de profondeur, 3 litres.		



<b>GN 144 130</b>	<b>CHF</b>	<b>145.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	134.63
anti-adhésif, GN 1/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



<b>GN 144 230</b>	<b>CHF</b>	<b>155.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	143.92
anti-adhésif, GN 2/3 Non perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



<b>GN 154 130</b>	<b>CHF</b>	<b>166.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	154.13
anti-adhésif, GN 1/3 Perforé, profondeur 40 mm, 1,5l.		



<b>GN 154 230</b>	<b>CHF</b>	<b>175.-</b>
Récipient Gastronorm	CHF	162.49
anti-adhésif, GN 2/3 Perforé, profondeur 40 mm, 3l.		



### Couvercle Gastronorm

GN 410

Les couvercles Gastronorm permettent de fermer les plats Gastronorm (format GN 1/3 et 2/3). Ils conviennent pour le stockage et la conservation de denrées alimentaires dans les appareils de la série Vario froid 200.

<b>GN 410 130</b>	<b>CHF</b>	<b>51.-</b>
Couvercle	CHF	47.35
Gastronorm en inox, GN 1/3, à utiliser avec les plats en inox Gastronorm		



<b>GN 410 230</b>	<b>CHF</b>	<b>71.-</b>
Couvercle	CHF	65.92
Gastronorm en inox, GN 2/3, à utiliser avec les plats en inox Gastronorm		



### Rôtissoire Gastronorm

GN 340

La rôtissoire en fonte Gastronorm convient particulièrement pour la saisie et la cuisson à l'étouffée dans des fours Gaggenau, avec fonction rôtissoire. Les deux parties de la rôtissoire Gastronorm (format GN 2/3) peuvent se séparer et s'utiliser comme moule ou comme poêle, hauteur 100 et 65 mm. La surface se nettoie facilement grâce au revêtement anti-adhésif.

<b>GN 340 230</b>	<b>CHF</b>	<b>818.-</b>
Rôtissoire	CHF	759.52
Gastronorm en fonte d'aluminium, GN 2/3, hauteur 165 mm		



### Teppan Yaki

GN 232

<b>GN 232 110</b>	<b>CHF</b>	<b>600.-</b>
Teppan Yaki fait de	CHF	557.10
7 couches de métal GN 1/1 Pour table induction full zone CX 480		



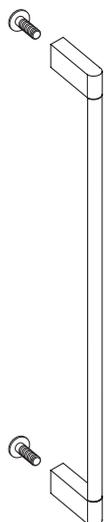
<b>GN 232 230</b>	<b>CHF</b>	<b>528.-</b>
Teppan Yaki fait de	CHF	490.25
7 couches de métal GN 2/3 Pour table induction full zone CX 480		



Pour un agencement individuel de vos faces de meubles, Gaggenau propose des poignées, dans le design des appareils de froid Vario, également assorties à la nouvelle série 200 des fours. Suivant la longueur requise, avec 2 ou 3 fixations.

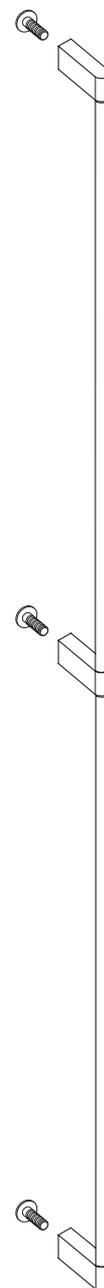
## Poignée 2 fixations

<b>GH 017 010</b>	<b>CHF</b>	<b>56.-</b>
Poignée inox pour meubles, assortie à BSP/BMP. Longueur 17,3 cm, intervalle de perçage 150 mm.	CHF	52.-
<b>GH 020 010</b>	<b>CHF</b>	<b>38.-</b>
Poignée inox, longueur 20 cm, écart entre les trous 177 mm.	CHF	35.28
<b>GH 025 010</b>	<b>CHF</b>	<b>48.-</b>
Poignée inox, longueur 25 cm, écart entre les trous 227 mm.	CHF	44.57
<b>GH 030 010</b>	<b>CHF</b>	<b>56.-</b>
Poignée inox, longueur 30 cm, écart entre les trous 277 mm.	CHF	52.-
<b>GH 031 010</b>	<b>CHF</b>	<b>77.-</b>
Poignée inox pour meubles, assortie à BOP. Longueur 30,5 cm, intervalle de perçage 282 mm.	CHF	71.49
<b>GH 035 010</b>	<b>CHF</b>	<b>65.-</b>
Poignée inox, longueur 35 cm, écart entre les trous 327 mm.	CHF	60.35
<b>GH 040 010</b>	<b>CHF</b>	<b>77.-</b>
Poignée inox, longueur 40 cm, écart entre les trous 377 mm.	CHF	71.49
<b>GH 045 010</b>	<b>CHF</b>	<b>86.-</b>
Poignée inox, longueur 45 cm, écart entre les trous 427 mm.	CHF	79.85
<b>GH 050 010</b>	<b>CHF</b>	<b>92.-</b>
Poignée inox, longueur 50 cm, écart entre les trous 477 mm.	CHF	85.42
<b>GH 060 010</b>	<b>CHF</b>	<b>113.-</b>
Poignée inox, longueur 60 cm, écart entre les trous 577 mm.	CHF	104.92
<b>GH 070 010</b>	<b>CHF</b>	<b>130.-</b>
Poignée inox, longueur 70 cm, écart entre les trous 677 mm.	CHF	120.71
<b>GH 080 010</b>	<b>CHF</b>	<b>149.-</b>
Poignée inox, longueur 80 cm, écart entre les trous 777 mm.	CHF	138.35
<b>GH 090 010</b>	<b>CHF</b>	<b>171.-</b>
Poignée inox, longueur 90 cm, écart entre les trous 877 mm.	CHF	158.77

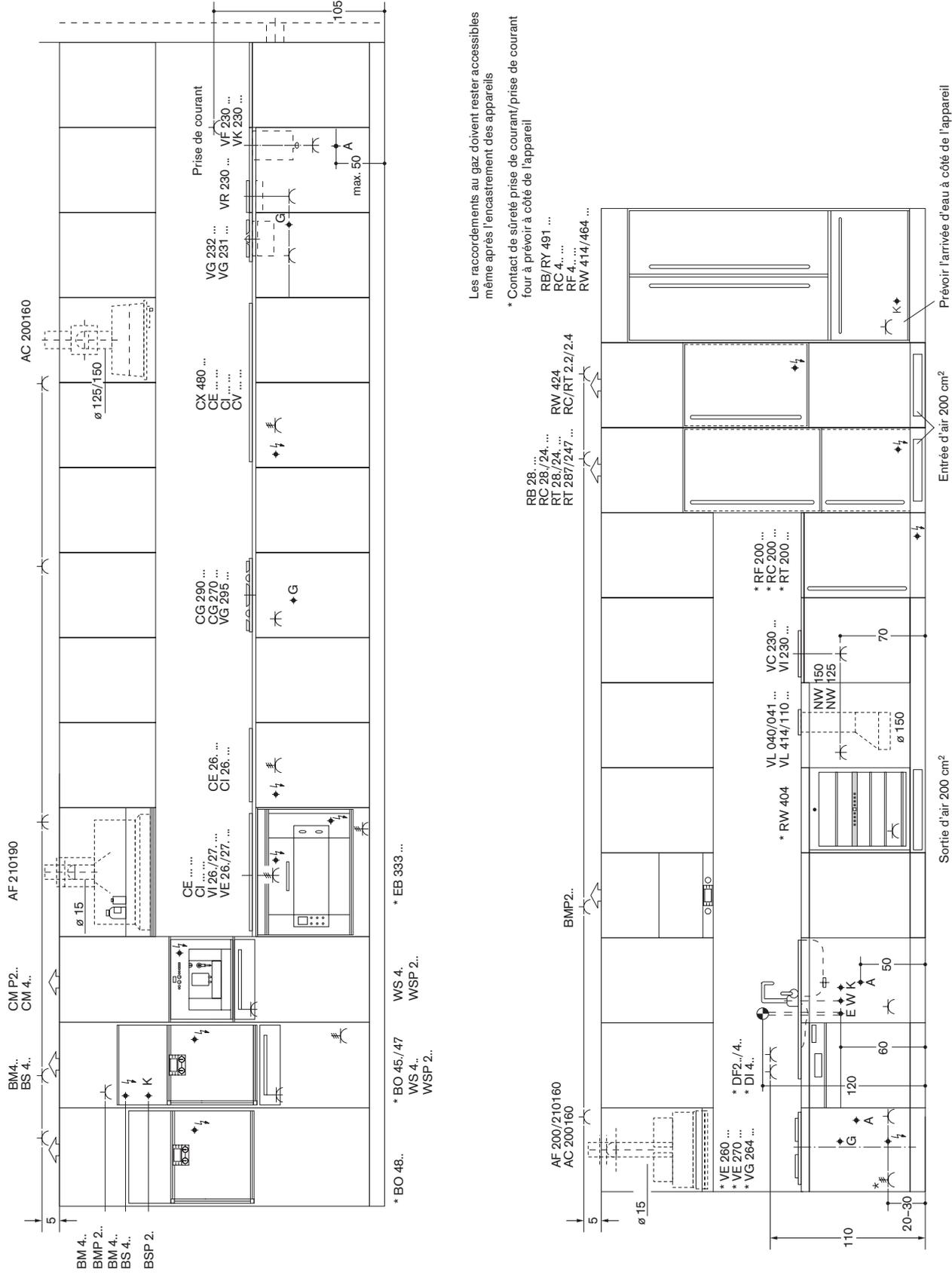


## Poignée 3 fixations

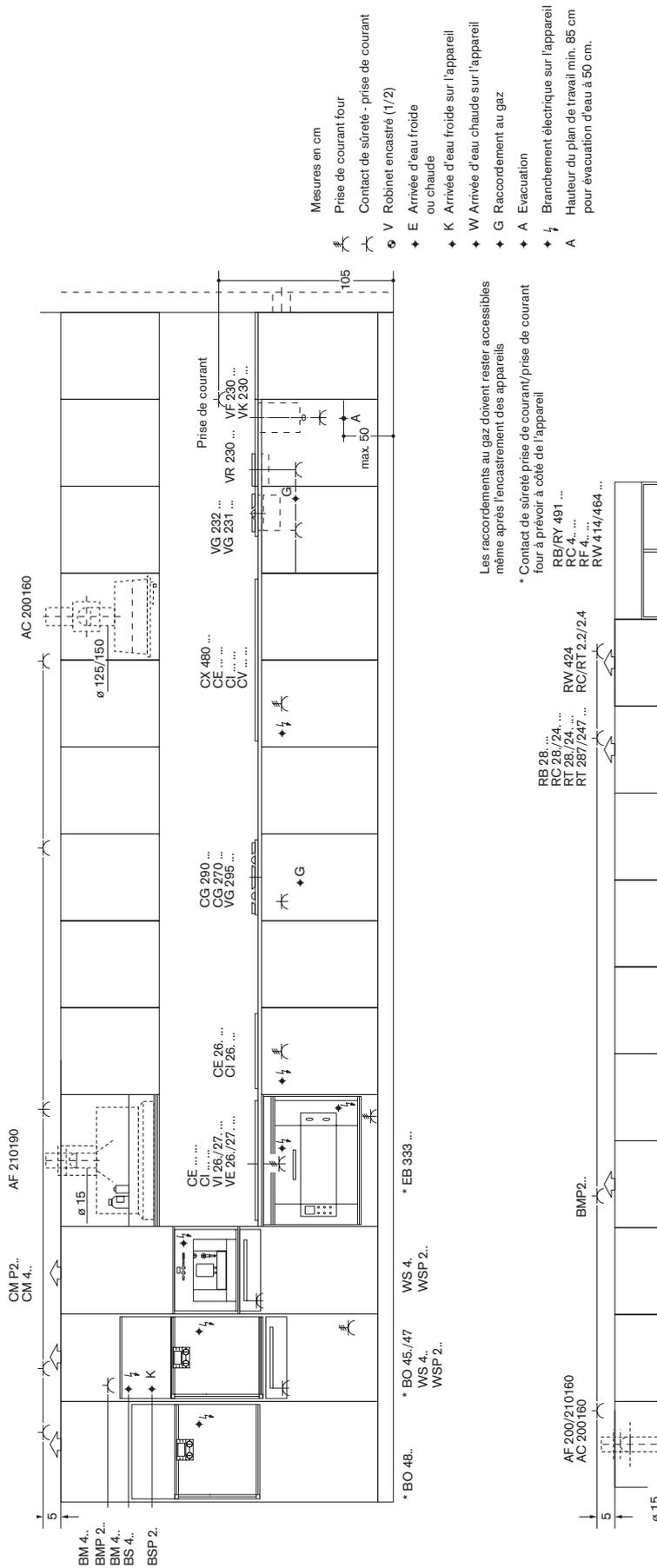
<b>GH 110 010</b>	<b>CHF</b>	<b>207.-</b>
Poignée inox, longueur 110 cm, écart entre les trous 538,5 mm.	CHF	192.20
<b>GH 120 010</b>	<b>CHF</b>	<b>223.-</b>
Poignée inox, longueur 120 cm, écart entre les trous 588,5 mm.	CHF	207.06
<b>GH 140 010</b>	<b>CHF</b>	<b>264.-</b>
Poignée inox, longueur 140 cm, écart entre les trous 688,5 mm.	CHF	245.13
<b>GH 160 010</b>	<b>CHF</b>	<b>305.-</b>
Poignée inox, longueur 160 cm, écart entre les trous 788,5 mm.	CHF	283.19
<b>GH 180 010</b>	<b>CHF</b>	<b>341.-</b>
Poignée inox, longueur 180 cm, écart entre les trous 888,5 mm.	CHF	316.62
<b>GH 200 010</b>	<b>CHF</b>	<b>377.-</b>
Poignée inox, longueur 200 cm, écart entre les trous 988,5 mm.	CHF	350.05



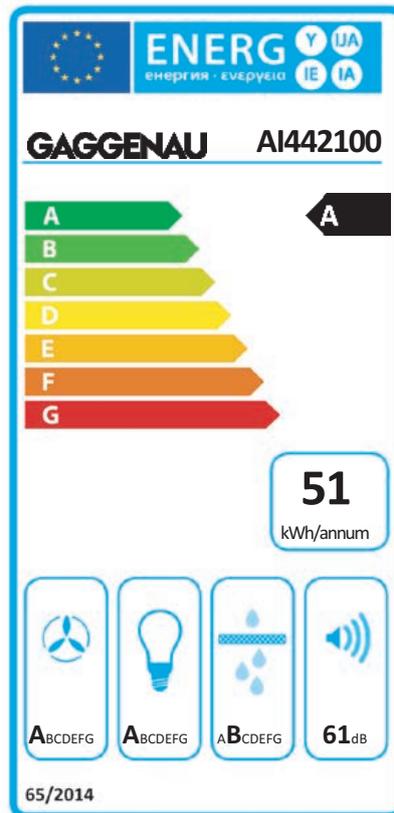
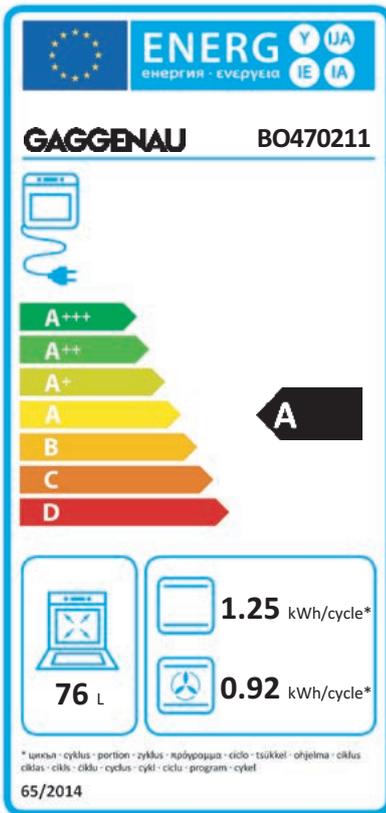
# GAGGENAU Plan d'installation 1



# GAGGENAU Plan d'installation 2



Designation	au-dessus zone à gaz	au-dessus zone électrique
AC 200..	65-70	65
AF 200/210..	65-70	43
AW/AI 230/240	65-70	55
AW/AI 440	65-70	55



**Garantie 2 ans.**

Lors du développement et de la fabrication de nos appareils, nous accordons une importance extrême à la longévité et à la conservation de la valeur de nos produits, car nous voulons vous donner l'assurance d'avoir fait le bon choix avec Gaggenau. Nous accordons donc une garantie constructeur de 2 ans.

Pendant ces 24 mois, nous réparons gratuitement tous les dommages et défauts entrant dans le cadre de la garantie. Ces prestations sont définies dans les fiches produits jointes aux appareils.

**Attention**

Une taxe anticipée de recyclage est prélevée, lors de l'achat, sur chaque appareil électroménager. Selon le législateur, la taxe doit être débitée au consommateur final.

**Barème**

Catégorie	Groupe d'appareils	TAR IVA incl.	TAR IVA excl.
Petits appareils électroménagers à 5 kg sans réfrigérateurs ni congélateurs		CHF 0.60	CHF 0.56
	Petits appareils électroménagers de 5 kg à 15 kg		
Fours à micro-ondes, tableaux de commande		CHF 2.49	CHF 2.31
	Electroménagers divers de 15 kg à 25 kg		
Petites hottes d'aspiration, plan de cuisson		CHF 5.99	CHF 5.56
	Gros appareils électroménagers de 25 kg à 70 kg		
Fours, lave-vaisselle, cuisinières, fours vapeur, hottes lourdes, sèche-linge		CHF 11.97	CHF 11.11
	Gros appareils électroménagers de 70 kg à 140 kg		
lave-linge et sèche-linge pour immeubles locatifs		CHF 19.95	CHF 18.52
	<b>Refrigérateurs et congélateurs</b>		
Refrigérateurs et congélateurs de 25 kg à 100 kg		CHF 29.92	CHF 27.78
	Food Center de 100 kg à 250 kg		
Food Center de plus de 250 kg		CHF 49.87	CHF 46.30
		CHF 59.84	CHF 55.56

# Pour que nos créations deviennent vos propres outils

## Présentation personnelle de nos appareils

Si la cuisine est le cœur du foyer,  
Gaggenau y insuffle la vie.

En choisissant Gaggenau, vous bénéficiez d'une large gamme de produits au caractère inimitable: une sélection mariant innovation et intuition à la perfection. Les matériaux des produits Gaggenau, tels que l'acier inoxydable ou le verre, sont issus d'une fabrication de haute qualité et traités avec le plus grand soin. Une attention que l'on devine à chaque toucher. L'ensemble de nos produits se caractérise par un design unique et intemporel, allié à une fiabilité optimale. Il nous tient à cœur de vous offrir un large champ de possibilités avec des appareils qui nourrissent votre imagination.

Il est pour nous primordial que vous vous sentiez parfaitement à l'aise avec l'équipement Gaggenau de votre nouvelle cuisine pour profiter de toutes ses fonctionnalités, et ce dès la première utilisation. Aussi, nous vous proposons une présentation sur mesure de nos produits. Nos spécialistes Gaggenau se déplaceront à domicile pour vous aider à vous familiariser avec vos nouveaux appareils.

Veillez nous contacter pour convenir de votre rendez-vous personnel.

Nous serons heureux de traiter votre demande.

L'équipe Gaggenau

BSH Hausgeräte AG  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Tél.: 0848 777 500  
ch-fachberatung@bshg.com  
gaggenau.com/ch



# GAGGENAU

## VISITEZ NOS SALLES D'EXPOSITION

Dans nos expositions de Crissier, Geroldswil, Berne et Bioggio, vous pouvez vous renseigner, sans engagement, sur les derniers appareils ménagers Gaggenau durant les heures d'ouverture indiquées. Afin de pouvoir satisfaire au mieux vos attentes, veuillez prendre rendezvous avec nous.

## Showrooms en Suisse

Showroom Zürich  
 BSH Hausgeräte AG  
 Fahrweidstrasse 80  
 8954 Geroldswil  
 0848 777 500

Showroom Crissier  
 BSH Electroménager SA  
 Chemin de Mongevon 4  
 1023 Crissier  
 0848 777 500

Showroom Lugano  
 BSH Elettrodomestici SA  
 Via Campagna 30  
 6934 Bioggio  
 0848 777 500

Showroom Bern  
 BSH Hausgeräte AG  
 Steigerhubelstrasse 3  
 3008 Bern  
 0848 777 500



## Une dégustation de vin s'offre à vous

Nous souhaitons vous faire profiter de la réussite de nos Gaggenau Sommelier Awards. C'est pourquoi nous vous offrons deux bouteilles de Quinta de la Rosa\* pour tout achat d'une cave à vin climatisée Gaggenau. Pour recevoir votre cadeau, nous vous prions de remplir le formulaire en ligne disponible à l'adresse [www.gaggenau.ch](http://www.gaggenau.ch), après avoir acheté votre cave à vin. Le vin vous sera envoyé par notre partenaire vinicole «Baur Au Lac Vins»\*\*.

Les cinq finalistes du Gaggenau Sommelier Award avaient pour mission de définir un vin assorti à l'un des plats d'un menu qui en contenait cinq. Ils ont ensuite dû présenter leur recommandation aux invités d'un dîner de gala et la leur servir. Davide a choisi le vin rouge «Quinta de la Rosa Reserva Late Release cuvée 2008» pour le plat qui lui était attribué, à savoir un filet de bœuf aux trois variétés de maïs accompagné d'une sauce aux herbes.

«Je voulais trouver un vin suffisamment corsé pour accompagner le filet de bœuf, mais également mûr et vieilli pour rappeler le goût sucré du maïs, avec une note de plantes aromatiques pour le raffinement et pour l'accorder idéalement à la sauce. Le Quinta de la Rosa présentait toutes ces qualités, et bien d'autres encore.»

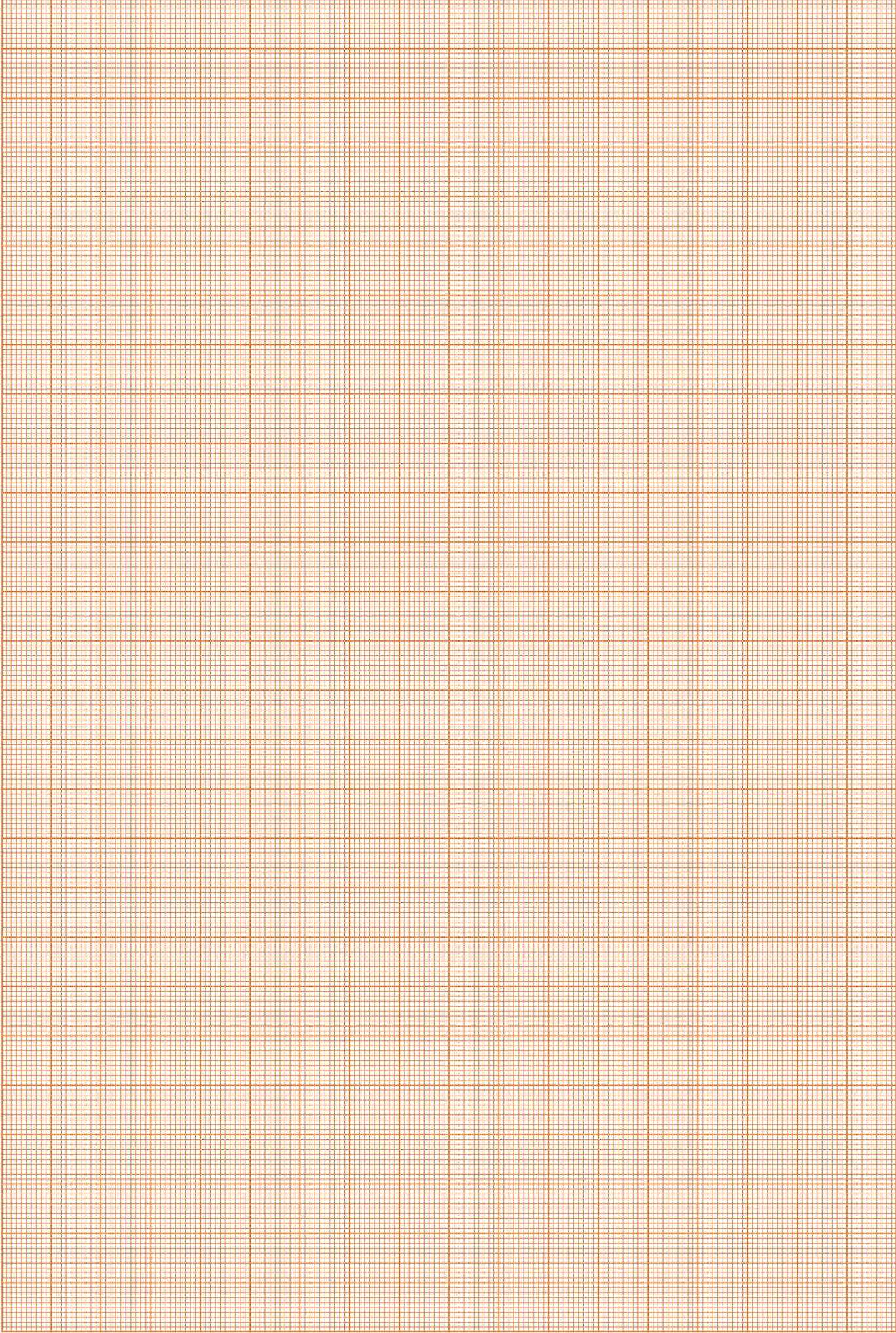


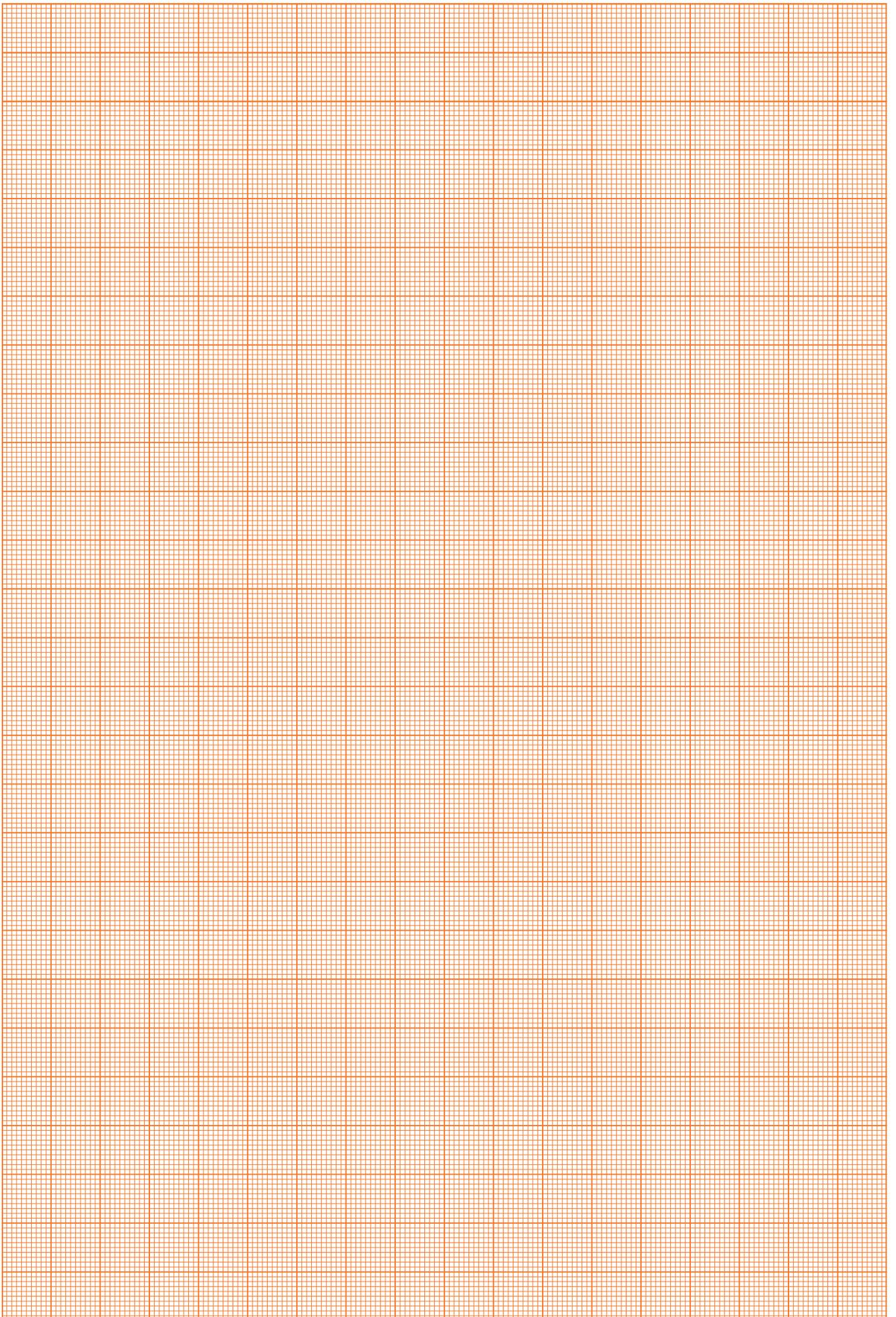
\*Quinta de la Rosa Reserva Late Release, DOC Duoro, 2008, 750 ml

Le Quinta de la Rosa Reserva Late Release étant volontairement produit en quantités limitées, l'offre est uniquement valable dans la limite des stocks disponibles. Si le vin est épuisé, le client recevra deux bouteilles de la cuvée suivante.

\*\*L'envoi de ce cadeau est expressément soumis aux conditions suivantes : achat d'une cave à vin Gaggenau entre le 1<sup>er</sup> février et le 31 décembre 2019 auprès d'un cuisiniste/revendeur spécialisé en Suisse et installation de l'appareil en Suisse. Le client peut nous faire parvenir ses données jusqu'au 31 mars 2020 en remplissant le formulaire en ligne disponible sur notre site Web [www.gaggenau.com/ch/fr/culture-vinicole](http://www.gaggenau.com/ch/fr/culture-vinicole). Notre partenaire vinicole «Baur Au Lac Vins» expédiera les bouteilles par la poste après que nous ayons contrôlé les informations transmises. Peuvent participer à l'offre promotionnelle uniquement les personnes qui ont acheté ces appareils ou d'autres membres de leur foyer, à raison d'un envoi de ce cadeau par cave à vin.







## Le guide qui fait autorité pour une cuisine de renom.

Le monde de Gaggenau est entre vos mains.

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

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

Voyez par vous-même.

La différence est Gaggenau.

Gaggenau, la difference.

[www.gaggenau.ch](http://www.gaggenau.ch)

BSH Electroméngers SA, Chemin de Mongevon 4, 1023 Crissier, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-info.menagers@bshg.com](mailto:ch-info.menagers@bshg.com)

BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-info.hausgeraete@bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

BSH Elettrodomestici SA, Via Campagna 30, 6934 Bioggio, Tel. 0848 777 500,  
E-mail: [ch-info.elettrodom@bshg.com](mailto:ch-info.elettrodom@bshg.com)