

Listino generale  
Edizione 2019



**GAGGENAU**



## La storia

Fondata nel 1683 nel cuore della foresta nera per la produzione di beni di consumo durevoli in metallo, in pochissimo tempo Gaggenau si è specializzata nella realizzazione di prodotti smaltati e la “ricetta” del suo resistentissimo forno smaltato è diventata la base per il successo dei forni a carbone, prodotti per quasi tutto il XX secolo.

Nel 1961 Gaggenau viene acquisita dall'imprenditore visionario Georg von Blanquet, sotto il cui controllo è diventata un marchio di fama internazionale.

Von Blanquet era affascinato dall'idea di creare cucine personalizzate fatte su misura, un concetto rivoluzionario per quei tempi. Appassionato cuoco nel tempo libero, Von Blanquet non accettò alcun tipo di compromesso nella sua sfida: creare apparecchi professionali incorporando un design pulito e funzionale – un credo a cui Gaggenau è fedele tutt'oggi.

## Design

Estetica senza tempo, forme pure ed essenziali, elevata funzionalità: questi sono i principi che da sempre ispirano le collezioni firmate Gaggenau.

Negli anni, l'eccellenza del design Gaggenau ha conquistato numerosi riconoscimenti tra cui "Forum dell'Industria del Design di Hannover", "Centro del Design di Nordrhein-Westfalen" e "Chicago Athaeneum Museum for Architecture and Design". Nel 2018, con il lancio della nuova gamma VarioCooling 400 Gaggenau si aggiudica anche il prestigioso premio Gold, IF Design Award.



## Artigianalità e ricerca materica

Da ben 336 anni, Gaggenau è il marchio per eccellenza del settore elettrodomestici e leader in materia di innovazione e design "Made in Germany". Autenticità, qualità, ricerca dell'eccellenza sono i valori fondamentali della filosofia Gaggenau.

Solo i materiali più resistenti e pregiati, assemblati con assoluta precisione, sono in grado di assicurare un uso prolungato nel tempo. È per questo che Gaggenau dedica la massima attenzione alla scelta delle materie prime: acciaio inox, alluminio, ottone, ghisa, smalto e vetro temprato vengono forgiati per dare vita ad apparecchi unici, con dettagli perfetti ed un'estetica in grado di riflettere fedelmente la propria sostanza. Ne è una testimonianza il fatto che ancora oggi, nella fabbrica alsaziana di Lipsheim, molte delle fasi di produzione dei forni vengono eseguite interamente a mano.

Ma una progettazione attenta tiene sempre conto anche dell'equilibrio che si deve instaurare fra gli elettrodomestici e l'ambiente che li ospita.

Per questo la bellezza degli apparecchi Gaggenau è il risultato di una continua ricerca verso forme ridotte all'essenziale, in assoluta armonia con la loro funzionalità.

Piccole lastre di vetro di varia composizione: la materia prima del tipico smalto blu Enamel dei forni Gaggenau.

## La differenza ha nome Gaggenau

Mettere in discussione l'esistente, rompere con il presente, se opportuno, per fare spazio a nuove idee. Attraverso le sue collezioni pluripremiate a livello internazionale, Gaggenau rivoluziona l'universo degli elettrodomestici, portando caratteristiche professionali nelle case di chi ricerca la differenza, anche in cucina.

Nelle prossime pagine siamo lieti di presentarvi la collezione Gaggenau 2019/2020.

Forni Serie 400	9	7
Forni Serie 200	57	
Forno EB 333	91	
Piani cottura Vario	99	
Piani cottura	157	
Centri di aspirazione	213	
Centri di refrigerazione	303	
Lavastoviglie   Lavatrici   Asciugatrici	375	
Home Connect   Accessori	409	



## Forni Serie 400

Possibili combinazioni della Serie 400	12
Note di progettazione	16
Doppio forno Serie 400	18
Forni Serie 400	19
Forni CombiVapore Serie 400	24
Forni combinati microonde Serie 400	30
Macchina caffè completamente automatica Serie 400	32
Scaldavivande Serie 400	36
Cassetto Sous-Vide Serie 400	39
Accessori   Accessori speciali	40
Tabelle tecniche	46



Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassetti sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

**In generale:**

Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore acciaio con porta tutta in vetro.

**Combinazione verticale**

Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.

Le cerniere non sono reversibili.

I prodotti devono avere la stessa larghezza.

I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.

Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.

Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

**Combinazione orizzontale**

Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.

Le cerniere non sono reversibili.

Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.

Qualsiasi apparecchio compatto in abbinamento allo scaldavivande (h 14 cm) raggiunge un'altezza pari a 60 cm.

I display comandi devono essere allineati tra loro.

- BO Forni
- BS Forni CombiVapore
- BM Forni combinati a microonde
- CM Macchina del caffè
- WS Scaldavivande
- DF Lavastoviglie
- DV Cassetti sottovuoto

Combinazione verticale, apparecchi larghi 76 cm



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm



- BS 485/BM 485
- BO 481
- BM 484/BS 484
- BO 480

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 76 cm



- BO 481
- BO 480

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



- BS 474/BS 454/BM 454
- BO 470/BO 450/BO 420
- WS 462
- BS 454/BS 474/BM 454
- BO 470/BO 450/BO 420
- WS 462
- BS 454/BS 474/BM 454
- BM 450
- WS 461/DV 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

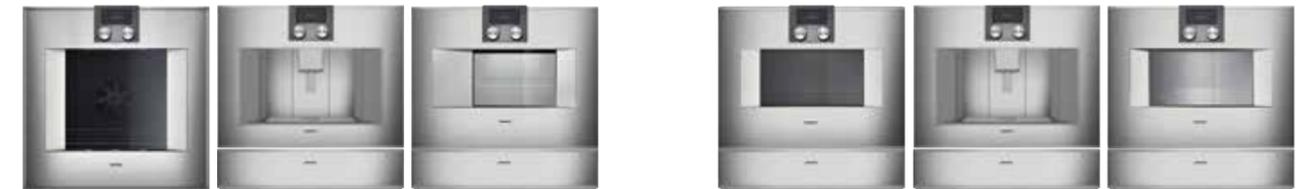
Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



- BO 471/BO 451/BO 421
- BO 470/BO 450/BO 420
- BS 471/BS 451/BM 451
- BS 470/BS 450/BM 450
- WS 461/DV 461
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461
- BS 471/BS 451/BM 451
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461
- BS 471/BS 451/BM 451
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461
- BS 471/BS 451/BM 451
- CM 470/CM 450
- WS 461/DV 461



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



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

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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

Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni CombiVapore, forni combinati a microonde, macchine del caffè, cassette sottovuoto, scaldavivande e lavastoviglie.

**In generale:**

- Tutti gli apparecchi mostrati sono in colore antracite con porta tutta in vetro.

**Combinazione verticale**

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- I prodotti devono avere la stessa larghezza.
- I display comandi devono essere centrati rispetto alla combinazione.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BS.
- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

**Combinazione orizzontale**

- Le maniglie devono essere previste centrali alla combinazione.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.
- Qualsiasi apparecchio compatto in abbinamento allo scaldavivande (h 14 cm) raggiunge un'altezza pari a 60 cm.
- I display comandi devono essere allineati tra loro.

BO Forni  
 BS Forni CombiVapore  
 BM Forni combinati a microonde  
 CM Macchina del caffè  
 WS Scaldavivande  
 DF Lavastoviglie  
 DV Cassetti sottovuoto

**Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm**

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

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

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

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

• BO 470/BO 420  
• DF

• BS 470/BM 450  
• DF

• CM 470/CM 450  
• DF

**Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm**

• BO 471/BO 421    • BO 470/BO 420    • BO 471/BO 421    • BS 470/BM 450  
• WS 461/DV 461

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

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

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

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

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

**Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande**

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

Per i modelli BO/BX/BS/BM/WS/CM

Note generali

**Installazione dietro le ante dei mobili della cucina.**

Occorre prendere delle precauzioni per evitare che le ante si chiudano quando l'elettrodomestico sta scaldando o si sta raffreddando.

**Combinazione di forni Serie 400 con gli apparecchi della serie VarioCooling.**

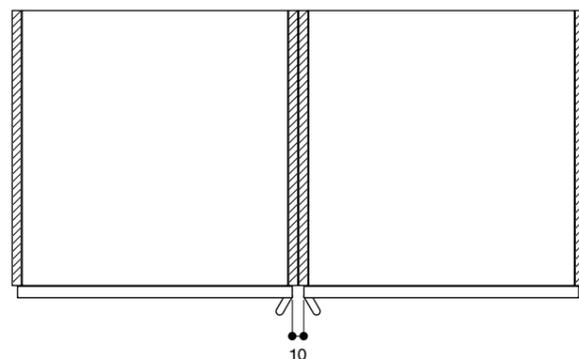
Consultare le note di progettazione per gli apparecchi della serie VarioCooling per evitare che la porta del frigorifero urti la maniglia del forno.

**Installazione Side by Side**

Se gli elettrodomestici vengono installati affiancati, tra di loro deve essere lasciata una distanza di almeno 10 mm.

Per garantire l'apertura ottimale dello sportello, le maniglie vanno posizionate al centro (ossia, una di fianco all'altra). Le cerniere devono essere posizionate all'esterno della cavità affinché la porta possa aprirsi fino a 180°.

**Installazione Side by Side**



**Spazi necessari da prevedere ai lati degli apparecchi per garantire una corretta aerazione**

Nei forni Serie 400 di Gaggenau l'aria di raffreddamento viene presa dal bordo superiore e dai bordi laterali dello sportello mentre l'aria calda viene fatta fuoriuscire dal bordo inferiore dello sportello.

I forni combinati a vapore e i forni a vapore hanno la presa d'aria sui bordi laterali dello sportello e la bocca di fuoriuscita per aria calda e vapore sul bordo superiore.

Per evitare che gli elettrodomestici si surriscaldino e garantire il necessario raffreddamento dopo l'uso, è necessario che tra i bordi dei mobili della cucina sia mantenuta un'adeguata distanza.

Le misure indicate nel disegno fanno riferimento a tutti gli apparecchi. Controllare anche quanto segue:

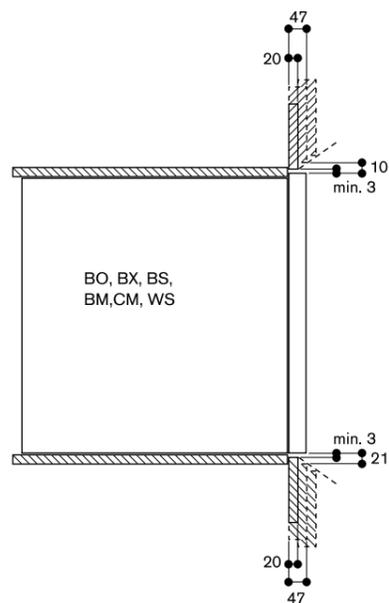
**La zona soprastante gli elettrodomestici BS:**

Non installare alcun altro apparecchio elettrico al di sopra del BS. Si consiglia di non posizionare una maniglia orizzontale sui mobili al di sopra del BS. Se il bordo di un elemento della cucina sporge di più di 20 mm rispetto al bordo della cavità di un mobile, il bordo del pannello del mobile deve essere resistente al vapore, come nel caso di una lavastoviglie.

**La zona sottostante gli elettrodomestici WS/DV:**

Se il cassetto scaldavivande o il cassetto sous-vide viene fatto funzionare senza maniglie, occorre assicurare che ci sia sufficiente accesso al bordo inferiore dell'elettrodomestico nel caso in cui lo spessore dello sportello del mobile della cucina sia superiore a 20 mm.

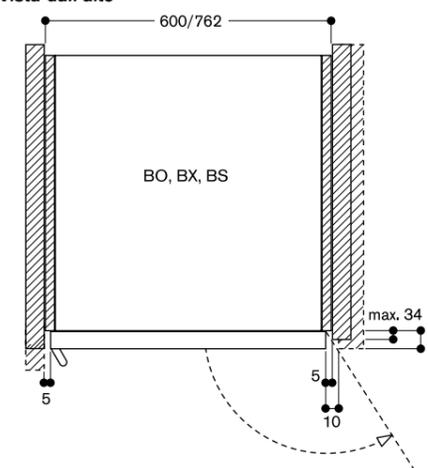
**Sezione trasversale**



**Sui lati**

Nel caso in cui le pareti laterali sporgano fino ad un max. di 34 mm, la distanza minima sul lato della cerniera è sufficiente a garantire l'aerazione e un angolo di apertura di 120°. Oltre a ciò, è richiesta una distanza di 10 mm o anche superiore.

**Vista dall'alto**





#### Cerniere dx

**BX 480 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### Cerniere sx

**BX 481 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

2 leccarde  
1 girarrosto  
2 griglie  
2 teglie con griglia d'appoggio  
1 termosonda

#### Accessori speciali

**BA 018 105**  
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori  
**BA 028 115**  
Leccarda  
**BA 038 105**  
Griglia  
**BA 058 115**  
Resistenza per piano pizza  
**BA 058 133**  
Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza  
**BS 020 002**  
Set 2 palette per pizza  
**GN 340 230**  
Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### Doppio forno Serie 400

**BX 480/BX 481**

- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto per vano cottura 2x110 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.  
Aria calda Eco.  
Riscaldamento superiore + inferiore.  
**Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.**  
Riscaldamento superiore.  
**1/3 riscaldamento superiore + inferiore.**  
Riscaldamento inferiore.  
Aria calda + riscaldamento inferiore.  
**Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.**  
Grill completo + termoventola.  
Grill completo.  
Grill compatto.  
Funzione pietra refrattaria.  
Girarrosto.  
Lievitazione.  
Scongellamento.  
Tenere in caldo.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.  
**Apertura laterale fino a 180°.**

#### Caratteristiche

**Termosonda con spegnimento automatico ed indicazione del tempo residuo.**  
Girarrosto (forno inferiore).  
**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Illuminazione alogena laterale (10 W).  
Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

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

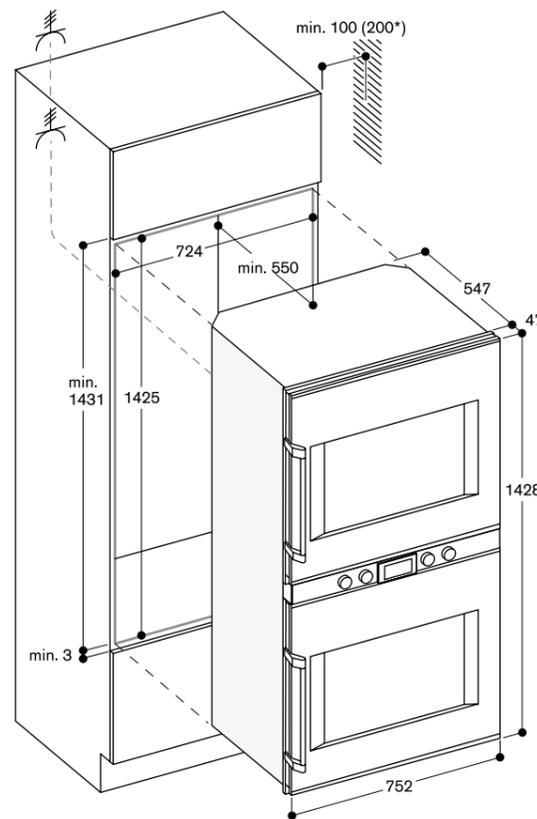
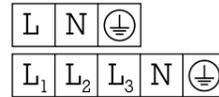
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 9,2 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.



\* 200 mm in abbinamento a BA 018



#### Comandi in alto

**Cerniere dx**

**BO 480 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### Cerniere sx

**BO 481 112**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

1 termosonda  
1 girarrosto  
1 leccarda  
1 griglia  
1 teglia con griglia d'appoggio

#### Accessori speciali

**BA 018 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 028 115**

Leccarda

**BA 038 105**

Griglia

**BA 058 115**

Resistenza per piano pizza

**BA 058 133**

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### Forno Serie 400

**BO 480/BO 481**

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 110 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.  
Aria calda Eco.  
Riscaldamento superiore + inferiore.  
**Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.**  
Riscaldamento superiore.  
**1/3 riscaldamento superiore + inferiore.**  
Riscaldamento inferiore.  
**Aria calda + riscaldamento inferiore.**  
Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.  
Grill completo + termoventola.  
Grill completo.  
Grill compatto.  
Funzione pietra refrattaria.  
Girarrosto.  
Lievitazione.  
Scongellamento.  
Tenere in caldo.

#### Funzionamento

**Apertura automatica della porta.**  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).  
Personalizzazione programmi automatici.  
Tasto informazioni.  
**Apertura laterale fino a 180°.**

#### Caratteristiche

**Termosonda con spegnimento automatico ed indicazione tempo di cottura.**  
Programmi automatici.  
Girarrosto.  
**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).  
Griglie smaltate, 5 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

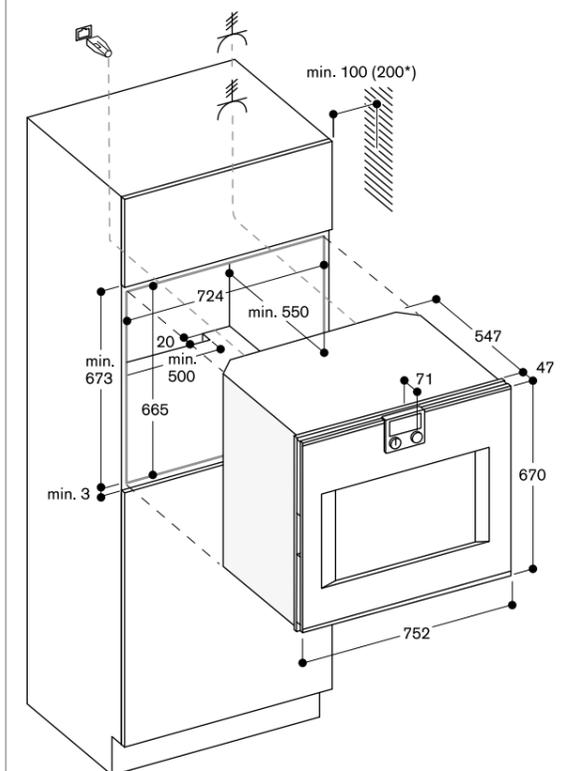
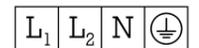
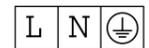
Pirolisi.  
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.  
**Purificatore termico degli odori.**

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

#### Valori di collegamento

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



\* 200 mm in abbinamento a BA 018



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BO 470 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BO 470 102

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BO 471 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BO 471 102

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

2 leccarde

1 termosonda

1 girarrosto

1 griglia

1 teglia con griglia d'appoggio

1 teglia in vetro

#### Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 105

Teglia

con piedini e inviti per girarrosto

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm

#### Forno Serie 400

BO 470/BO 471

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 17 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.

Riscaldamento superiore.

1/3 riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongelo.

Tenere in caldo.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Girarrosto.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

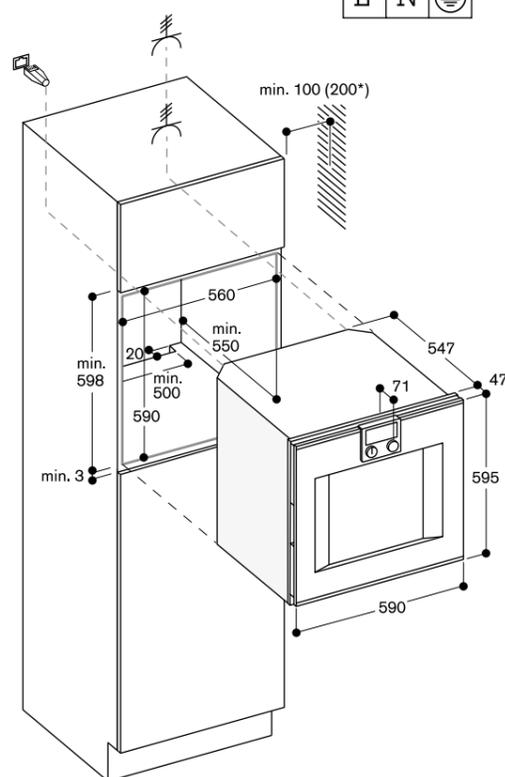
#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



\* 200 mm in abbinamento a BA 016



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BO 450 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BO 451 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

1 leccarda

1 teglia in vetro

1 griglia

1 termosonda

#### Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BA 226 105

Leccarda per grill

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm

#### Forno Serie 400

BO 450/BO 451

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento con termosonda, funzione pietra refrattaria e girarrosto.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione del tempo di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Grill superficie piccola.

Funzione pietra refrattaria.

Funzione per arrostitire.

Funzione Lievitazione.

Funzione scongelamento.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).

Personalizzazione programmi automatici.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.

Programmi automatici.

Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (10 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con quadruplo vetro.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

Purificatore termico degli odori.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

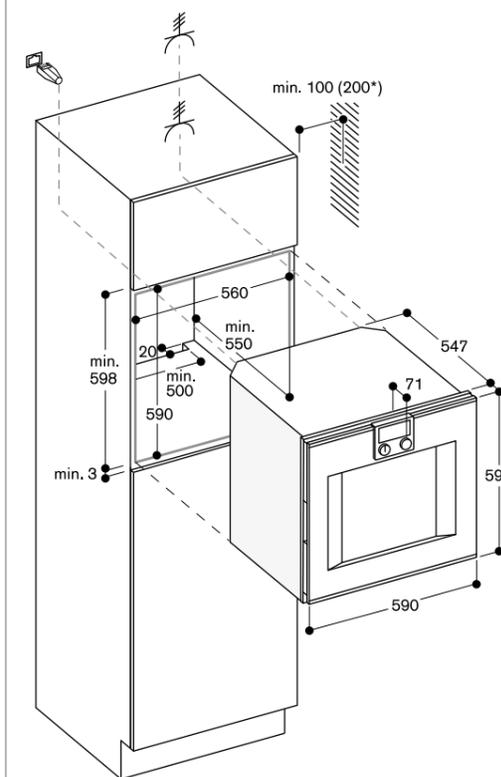
#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

Prevedere cavo LAN.



\* 200 mm in abbinamento a BA 016



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx

BO 420 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 420 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

BO 421 112

Acciaio inox con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BO 421 102

Colore antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### In dotazione

1 griglia

1 teglia smaltata

1 teglia in vetro

##### Accessori speciali

BA 016 105

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

BA 226 105

Teglia

con piedini e inviti per girarrosto

BA 026 115

Leccarda

BA 036 105

Griglia

BA 046 115

Teglia in vetro

BA 056 115

Resistenza per piano pizza

BA 056 133

Piano pizza

inclusa griglia e paletta pizza

BS 020 002

Set 2 palette per pizza

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,

altezza 165 mm

#### Forno Serie 400

BO 420/BO 421

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

Riscaldamento superiore.

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

Grill superficie grande + caldo ventilato.

Grill superficie grande.

Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

**Apertura laterale fino a 180°.**

#### Caratteristiche

**Presa elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento, adatto alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta termoisolata con quadruplo vetro.**

Sicurezza bambini.

Termocoppia di sicurezza.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

**Purificatore termico degli odori.**

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del prodotto.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 3,7 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

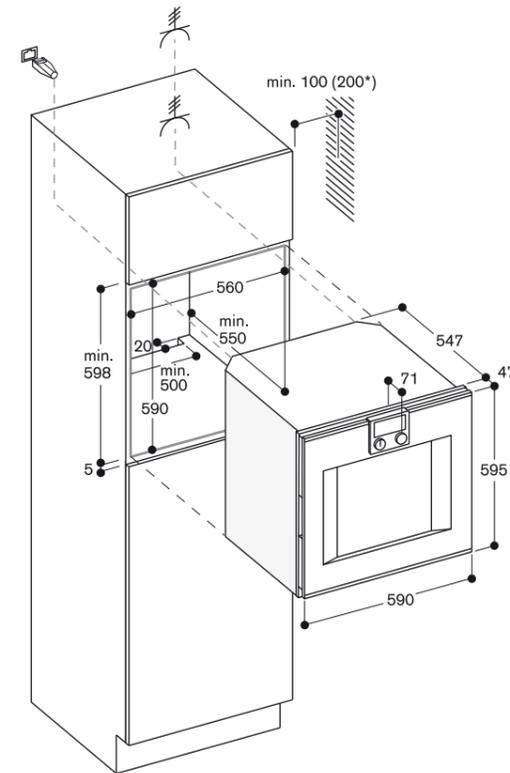
Per apparecchi con Home Connection: Prevedere cavo LAN.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection: Prevedere cavo LAN.

Prevedere cavo di collegamento.

Per apparecchi con Home Connection: Prevedere cavo LAN.



\*200 mm in collegamento con BA 016



#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BS 484 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx BS 485 111

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua, 3 m
- 1 tubo di scarico acqua, 3 m
- 1 termosonda
- 4 set cartucce pulizia

#### Accessori

GF 111 100  
Filtro decalcificante  
GF 121 110  
Grill + ventilato.  
Grill  
Grill + umidità residua: livello 1.  
Grill + umidità residua: livello 2.  
Cottura Sous-vide.  
Scongellamento.  
Rigenerazione.  
Cottura a bassa temperatura.

#### Accessori speciali

CL S10 040  
Cartucce pulizia, set da 4.  
Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.  
CL S20 040  
Cartucce per decalcificazione, set da 4.  
Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.  
GN 114 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.  
GN 114 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.  
GN 124 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.  
GN 124 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.  
GN 144 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.  
GN 144 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.  
GN 154 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1,5 l.  
GN 154 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

#### Forno CombiVapore Serie 400 BS 484/BS 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.  
Aria calda + 80 % umidità.  
Aria calda + 60 % umidità.  
Aria calda + 30 % umidità.  
Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

Cottura Sous-vide.

Scongellamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.

Funzione condensazione per evitare la fuoriuscita di vapore durante l'apertura.

Vapore aggiunto.

Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### GN 340 230

Profila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

#### GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

#### GR 220 046

Griglia supplementare

#### Pulizia

Programma di pulizia, completamente automatico.

Programma di decalcificazione, completamente automatico.

Programma asciugatura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio.

È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "collegamento scarico acqua").

Tubo di ingresso acqua estendibile.

Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, i cavi di allacciamento e connessione devono passare nel lato posteriore sinistro.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, i cavi di allacciamento e connessione devono passare nel lato posteriore sinistro.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

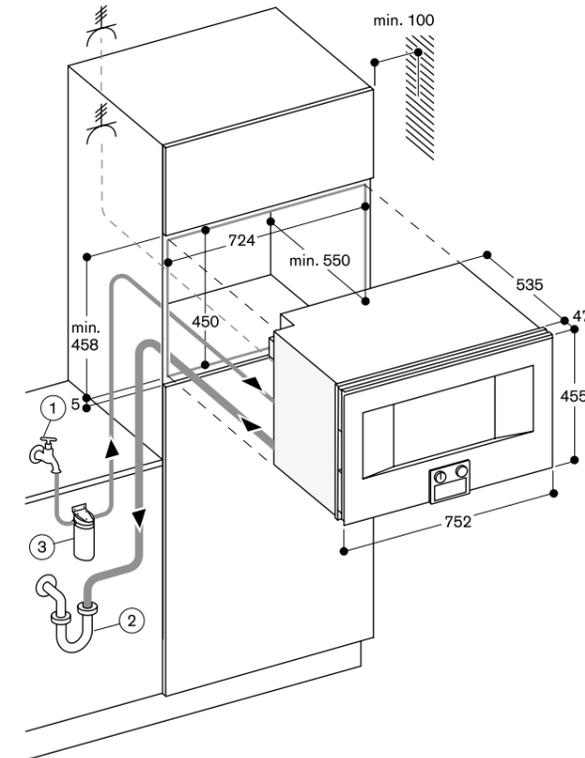
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

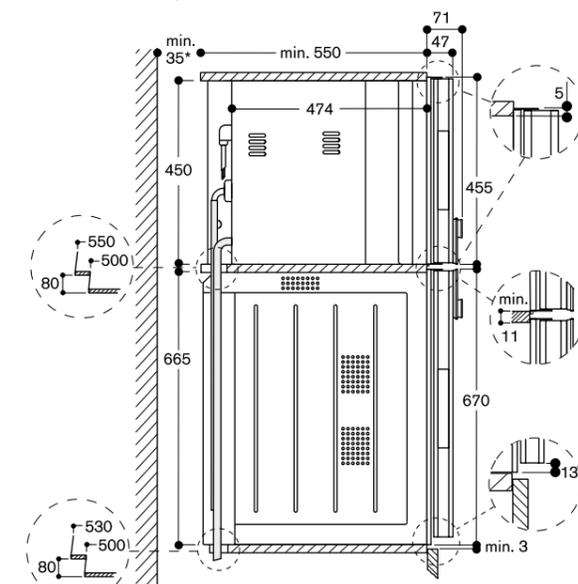
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

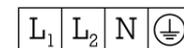
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.



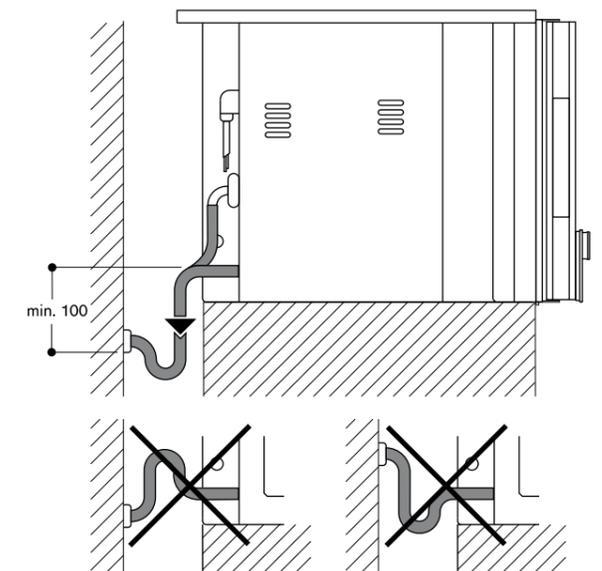
#### Vista laterale BS 484/485 su BO



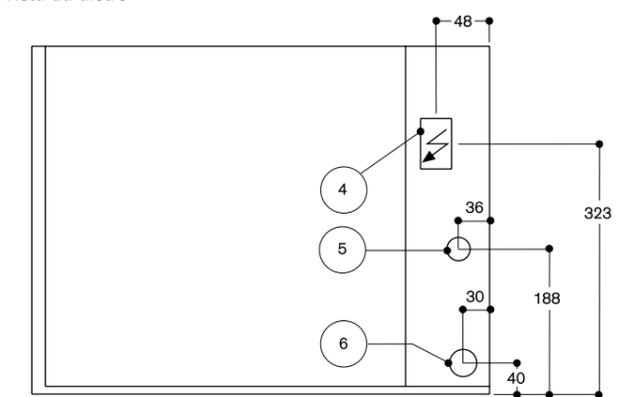
\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.



#### Connessione a muro



#### Vista da dietro



- (4) Scatola di connessione elettrica
- (5) Attacco acqua fredda
- (6) Scarico acqua

**Comandi in alto****Cerniere dx****BS 470 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**BS 470 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**Cerniere sx****BS 471 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**BS 471 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**Comandi in basso****Cerniere dx****BS 474 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**BS 474 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**Cerniere sx****BS 475 111**

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**BS 475 101**

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

**In dotazione**

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 tubo di carico acqua 3 m
- 1 tubo di scarico acqua 3 m
- 1 termosonda
- 4 set cartucce pulizia

**Accessori****GF 111 100****Filtro decalcificante****GF 121 110****Cartuccia filtro****GZ 010 011****Prolunga Aqua Stop**

lunghezza 2 m

**Accessori speciali****CL S10 040****Cartucce pulizia, set da 4.**

Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

**CL S20 040****Cartucce per decalcificazione, set da 4.**

Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso.

**GN 114 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

**Forno CombiVapore Serie 400**  
**BS 470/BS 471/BS 474/BS 475**

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Sistema di pulizia completamente automatico.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Funzione di cottura Sous-vide.
- Grill completo dietro ceramica, combinabile con aria calda fino a 230 °C e vapore.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 44 litri.

**Sistemi di riscaldamento**

Aria calda + 100 % umidità.

Aria calda + 80 % umidità.

Aria calda + 60 % umidità.

Aria calda + 30 % umidità.

Aria calda + 0 % umidità.

Grill + ventilato.

Grill.

Grill + umidità residua: livello 1.

Grill + umidità residua: livello 2.

**Cottura Sous-vide.**

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

**Funzionamento**

**Apertura automatica della porta.**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

**Apertura laterale fino a 180°.**

**Caratteristiche**

**Grill dietro a superficie in vetroceramica da 2000 W.**

**Funzione condensazione per evitare la fuoriuscita di vapore durante l'apertura.**

Vapore aggiunto.

**Termosonda con spegnimento automatico.**

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Indicazione di saturazione filtro acqua (se installato il filtro decalcificante GF 111 100).

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

**Sicurezza**

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

**Programma di pulizia, completamente automatico.**

**GN 114 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

**GN 124 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

**GN 124 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3

profondità 40 mm, 1,5 l.

**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3

profondità 40 mm, 3 l.

**GN 340 230**

Pirola Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

Programma di decalcificazione, completamente automatico.

Programma asciugatura.

Filtro removibile.

Demo per programma di pulizia.

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve superare in nessun punto il bordo inferiore dell'apparecchio.

È necessario posizionarlo almeno 100 mm più in basso rispetto allo scarico dell'apparecchio (v. disegno "collegamento scarico acqua").

Tubo di ingresso acqua estendibile. Il tubo di scarico non deve essere più lungo di 5 m.

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).

Non posizzarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Il filtro decalcificante GF 111 100 (3) è necessario per l'allacciamento dell'apparecchio solo se la durezza dell'acqua supera 7° dH.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, i cavi di allacciamento e connessione devono passare nel lato posteriore sinistro.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

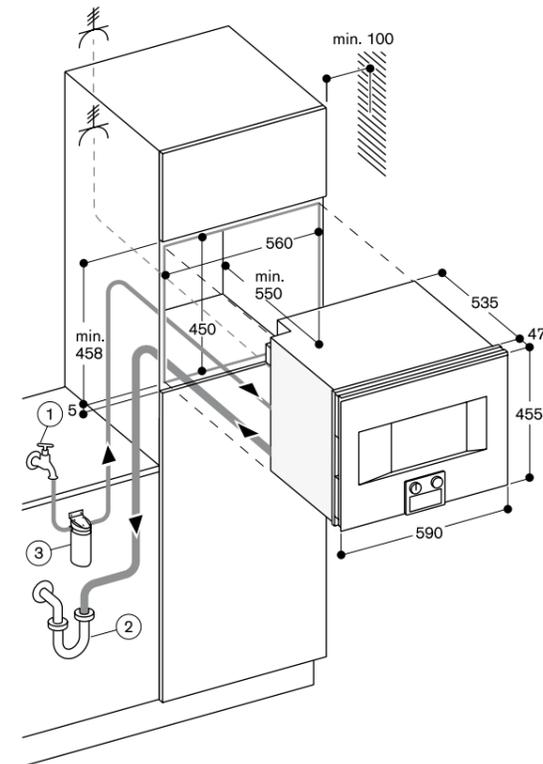
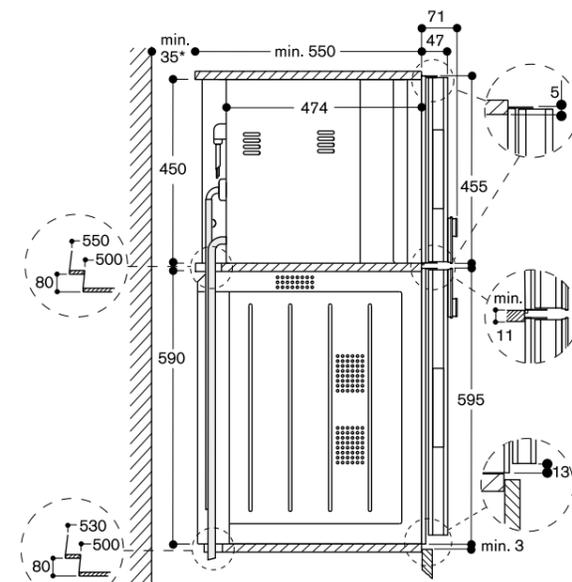
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

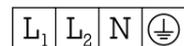
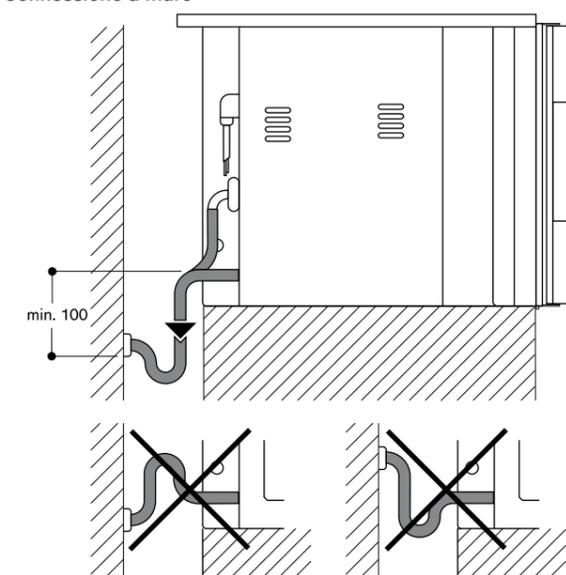
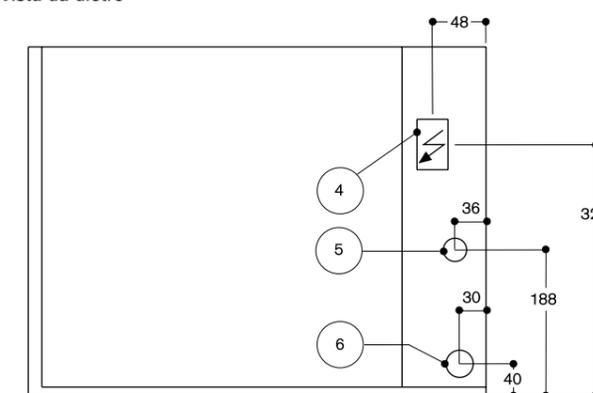
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**Installazione BS 474/475 sopra BO, vista laterale**

\* Necessario solo se i tubi dell'acqua di BS non possono essere introdotti negli angoli liberi tra gli apparecchi.

**Connessione a muro****Vista da dietro**

(4) Scatola di connessione elettrica

(5) Attacco acqua fredda

(6) Scarico acqua



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BS 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx BS 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BS 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx BS 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 termosonda

#### Accessori speciali

##### GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 144 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3  
profondità 40 mm, 1.5 l.

##### GN 154 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3  
profondità 40 mm, 3 l.

##### GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3,  
altezza 165 mm

##### GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox,  
GN 1/3

#### Forno CombiVapore Serie 400 BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Con serbatoio d'acqua.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 °C a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 42 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

- Aria calda + 100 % umidità.
- Aria calda + 80 % umidità.
- Aria calda + 60 % umidità.
- Aria calda + 30 % umidità.
- Aria calda + 0 % umidità.

Lievitazione.

Scongelamento.

Rigenerazione.

Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1.3 litri estraibile. Segnalazione del livello dell'acqua.

##### Termosonda con spegnimento automatico.

Display con indicatore di temperatura. Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di decalcificazione.

##### Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

#### GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox,  
GN 2/3

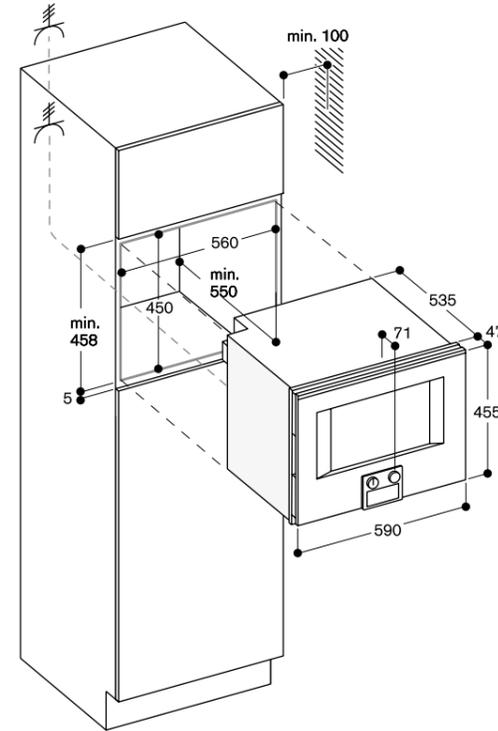
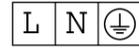
#### GR 220 046

Griglia supplementare

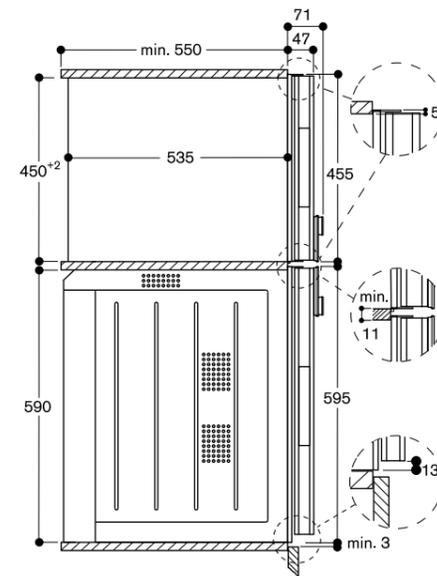
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°. Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore sinistro. La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D. Assorbimento totale 2,0 kW. Prevedere cavo di collegamento.



#### Installazione BS 454/455, BM 454/455 sopra BO, vista laterale





#### Comandi in basso

##### Cerniere dx BM 484 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

##### Cerniere sx BM 485 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 76 cm

#### In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

#### Forno combinato microonde Serie 400 BM 484/BM 485

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.  
4 sistemi di riscaldamento:  
Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,  
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,  
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,  
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.  
Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.  
15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:  
4 programmi di scongelamento,  
4 programmi di cottura,  
7 programmi combinati.  
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.  
4 livelli di inserimento.  
Display con indicatore di temperatura.  
Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Triplice sicurezza per chiusura porta.  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

##### Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

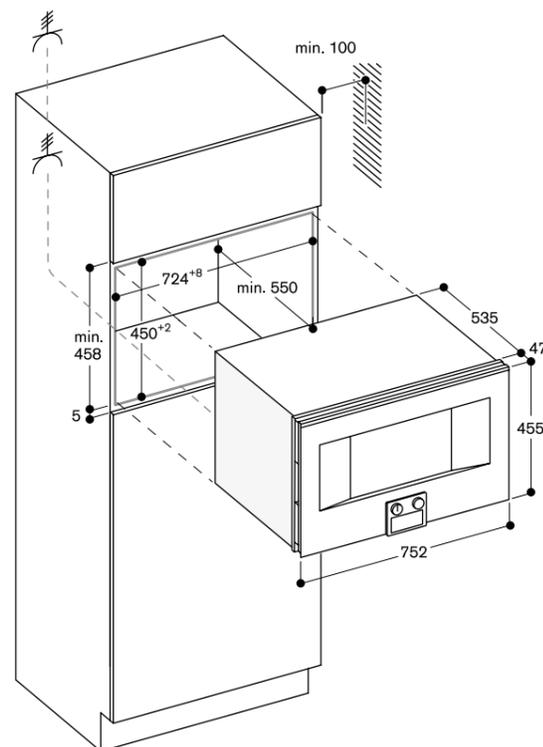
Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

#### Precauzioni di montaggio

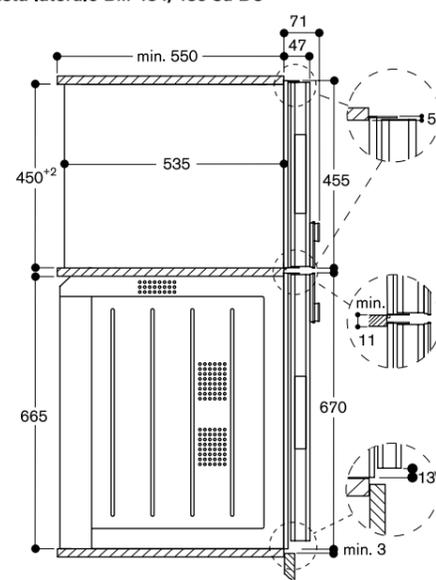
Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



#### Vista laterale BM 484/485 su BO



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BM 450 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BM 450 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

##### BM 451 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BM 451 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### Comandi in basso

##### Cerniere dx

##### BM 454 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BM 454 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### Cerniere sx

##### BM 455 110

Acciaio inox con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

##### BM 455 100

Colore antracite con porta tutta in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 griglia combinata
- 1 teglia in vetro

#### Forno combinato microonde Serie 400 BM 450/BM 451/BM 454/BM 455

- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

#### Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.  
4 sistemi di riscaldamento:  
Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C,  
Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,  
Grill ventilato da 100 °C a 250 °C,  
Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.  
Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.  
15 programmi automatici in base al peso, personalizzabili:  
4 programmi di scongelamento,  
4 programmi di cottura,  
7 programmi combinati.  
Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

#### Funzionamento

##### Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Tasto informazioni.

##### Apertura laterale fino a 180°.

#### Caratteristiche

##### Tecnologia Innowave.

Riscaldamento rapido.  
4 livelli di inserimento.  
Display con indicatore di temperatura.  
Illuminazione alogena laterale (60 W).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Triplice sicurezza per chiusura porta.  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

##### Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

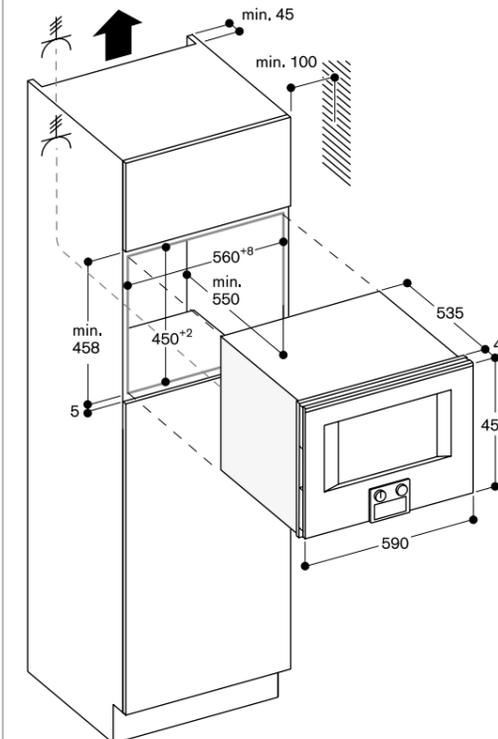
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.  
L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Se la maniglia viene montata (accessorio opzionale) sporge 94 mm dal mobile.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la maniglia della porta se applicabile, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

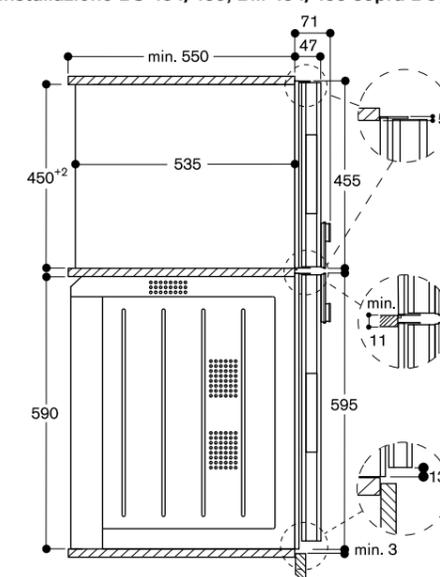
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



#### Installazione BS 454/455, BM 454/455 sopra BO, vista laterale





#### Comandi in alto CM 470 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### CM 470 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400 CM 470

- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.  
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.  
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.  
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.  
Regolazione 4 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

#### Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.  
Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.

Serbatoio in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.  
Illuminazione integrata a LED.

Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.

Serbatoio acqua estraibile da 2.4 litri.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.

Funzione di acqua dolce per il riempimento del serbatoio con acqua fresca.

Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

AquaStop: il sistema di protezione antiaggimento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.

Programma automatico di pulizia e decalcificazione.

Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto. La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.

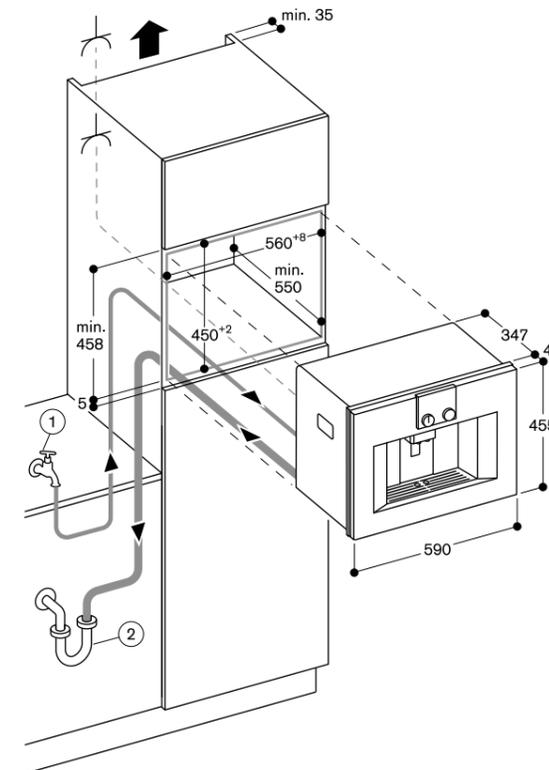
Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).

Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Il tubo di scarico dell'acqua non deve in nessun caso essere posizionato più alto del bordo inferiore del dispositivo, e almeno 150 mm più in basso rispetto alla evacuazione di acqua (vedi schema "di collegamento uscita acqua").



Se l'unità viene posizionata troppo lontano dalla scarico principale (sifone), occorre adattare il sistema di drenaggio in loco (installazione configurando casa).

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.

Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2). Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):  
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua  
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione  
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia  
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°  
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

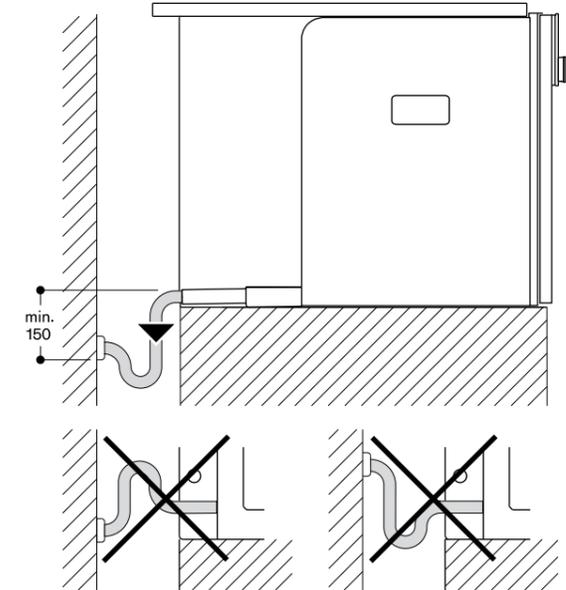
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.

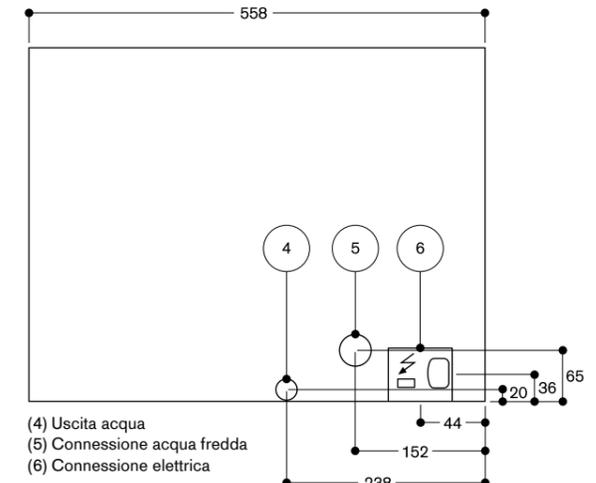
Solo allacciamento acqua fredda.  
Tubo dell'acqua di alimentazione 165 cm con 3/4" (26.4 mm), può essere esteso.

Tubo di scarico dell'acqua (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).

#### Collegamento a muro



#### Vista posteriore



- (4) Uscita acqua
- (5) Connessione acqua fredda
- (6) Connessione elettrica



#### Comandi in alto

##### CM 450 111

Acciaio inox con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

##### CM 450 101

Colore antracite con frontale tutto in vetro  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 400

##### CM 450

- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Alta tecnologia che garantisce un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione personalizzata.
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo di livello elettronico per latte, acqua e chicchi di caffè per garantire un risultato perfetto.

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Latte / 2 x Latte.  
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Apertura automatica della porta.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 impostazioni delle dimensioni delle bevande, volume regolato individualmente in base alle dimensioni della tazza.  
8 livelli di regolazione della forza di caffè da lieve a extra forte.  
3 stadi impostazione della temperatura del caffè.  
10 livelli di impostazione della temperatura dell'acqua calda.  
Regolazione 4 fasi del rapporto caffè-latte.  
Grado di macinazione regolabile.  
Beccuccio regolabile 7-15 cm.  
Facile accesso a acqua, latte e del contenitore dei chicchi di caffè dietro la porta.

#### Caratteristiche

Unità di macinazione a dischi ceramici ad alta silenziosità, senza necessità di manutenzione.

Vano separato per un secondo tipo di caffè macinato.

Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.

Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.

Dispenser con contenitore latte integrato.

Serbatoio in acciaio inox latte con isolamento, tenendo 0.5 litri.

Illuminazione integrata a LED.  
Contenitore estraibile di chicchi di caffè con coperchio salva aroma per 500 g, per il cambiamento facile tra i diversi tipi di chicchi di caffè.

Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.

Serbatoio acqua estraibile da 2.4 litri.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.

Pulizia automatica con il vapore del sistema del latte dopo ogni bevanda.

**Programma automatico di pulizia e decalcificazione.**

Svuotamento programma per preparare l'apparecchio per vacanza o il trasporto.  
La funzione di scarico mulino elimina i residui di caffè precedenti quando si cambia il tipo di chicchi di caffè.

Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Beverage presa lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

Altezza di installazione ideale 95-145 cm (dal pavimento).

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Se installato in un angolo, fornendo uno spazio laterale su ogni lato.

Angolo di apertura della porta di 110° (impostazione predefinita) - distanza dalla parete deve essere di almeno 350 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 155° - distanza dalla parete deve essere di almeno 650 mm.

Angolo di apertura della porta di circa 92° - distanza dalla parete deve essere di almeno 100 mm (ricambio numero 00636455).

Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

ET-Nr. 17000705 Filtro acqua

ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione

ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia

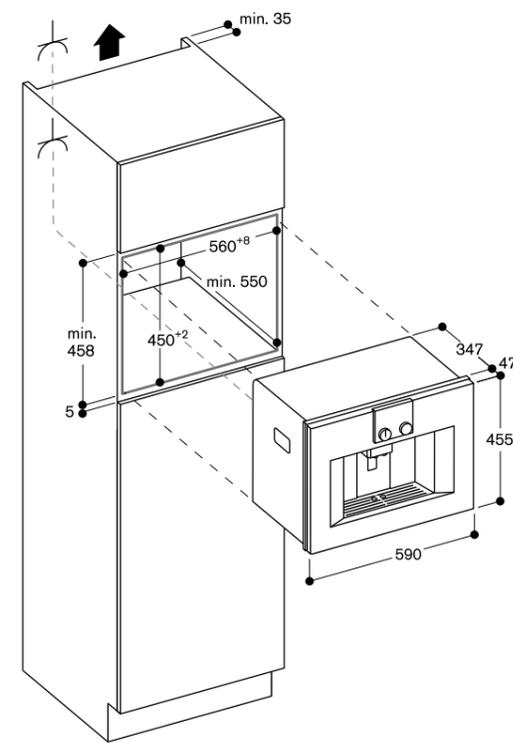
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°

ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.




**WS 482 110**

Acciaio inox con frontale in vetro  
Larghezza 76 cm, Altezza 21 cm

**Scaldavivande Serie 400  
WS 482**

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.  
Preriscaldare bevande.  
Tenere in caldo o cucinare lentamente.  
Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.  
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

**Caratteristiche**

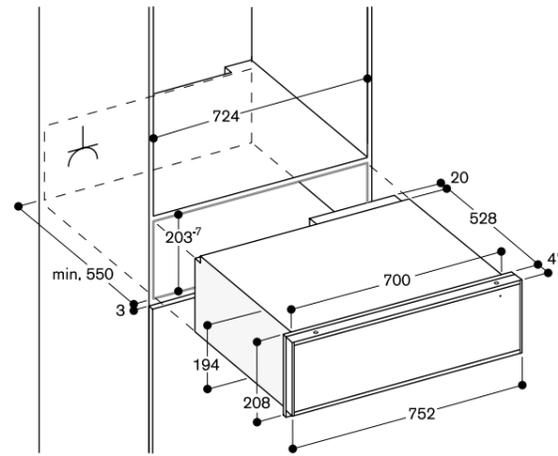
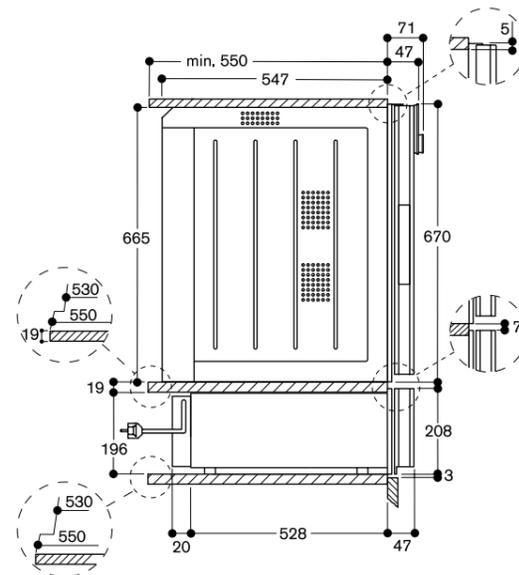
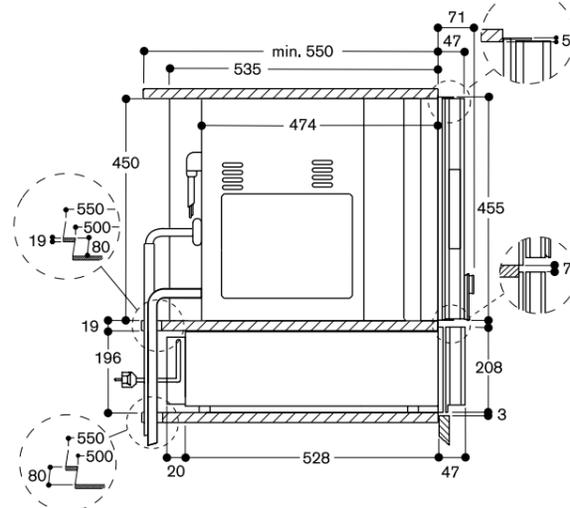
Volume netto 38 litri.  
Può contenere un servizio di piatti per 10 persone compresi piatti ø 24 cm, ciotole per zuppe e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 606 x H 132 x P 480 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.

**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Utilizzare un piano intermedio se installato al di sotto di un BO/BS.  
Prevedere un ripiano se installato al di sotto di un BS in una nicchia da 66,5 cm (mantenere uno spazio di 7 mm tra lo scaldavivande ed il BS).  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,85 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.


**Installazione WS 482 sotto BO 480, vista laterale**

**Installazione WS 482 sotto BS 484, vista laterale**

**WS 461 110**

Acciaio inox con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WS 461 100**

Colore antracite con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Scaldavivande Serie 400  
WS 461**

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.  
Preriscaldare bevande.  
Tenere in caldo o cucinare lentamente.  
Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.  
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

**Caratteristiche**

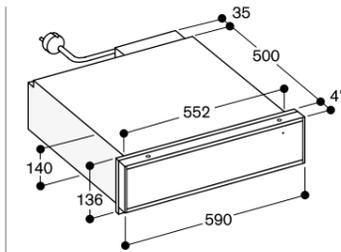
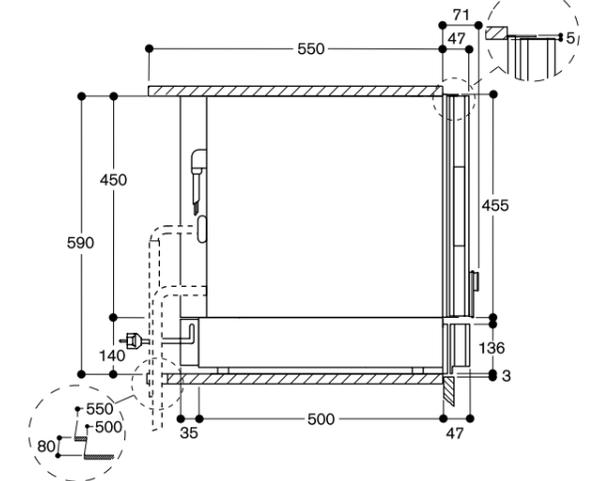
Volume netto 19 litri.  
Servizio per 6 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 475 x H 86 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.

**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
L'installazione al di sotto di un BS/BM/CM è possibile senza ripiano intermedio.  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.


**Installazione WS 461 sotto BS, BM, CM, vista laterale**


**WS 462 110**

Acciaio inox con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WS 462 100**

Colore antracite con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**Scaldavivande Serie 400**  
**WS 462**

- Senza maniglia.
- Illuminazione interna.
- Sistema di chiusura ammortizzato.
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.  
Preriscaldare bevande.  
Tenere in caldo o cucinare lentamente.  
Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.  
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

**Caratteristiche**

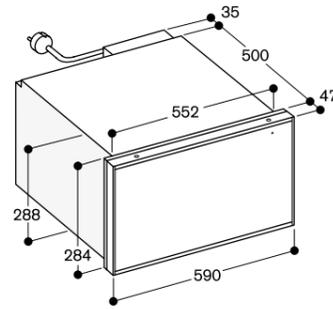
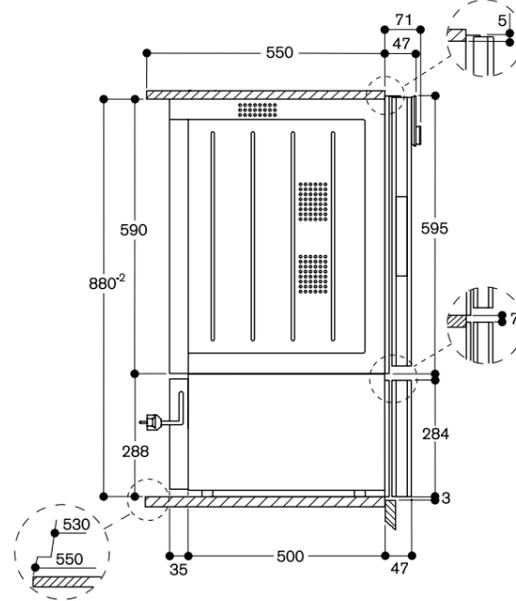
Volume netto 51 litri.  
Servizio per 12 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 475 x H 236 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.  
Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio sporge di 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Installazione WS 462 sotto BO, vista laterale****DV 461 110**

Acciaio inox con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DV 461 100**

Colore antracite con frontale in vetro  
Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Accessori inclusi**

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

**Accessori speciali****BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli  
180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi  
240 x 350 mm, 100 pezzi

**Cassetto Sous-Vide Serie 400**  
**DV 461**

- Integrabile in nicchia da 14 cm
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 95 mm
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna
- Senza maniglia
- Sistema di chiusura ammortizzato

**Applicazione**

Aspirazione per cottura sous-vide.  
Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata.  
Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni.  
Conservazione dei cibi facilitata.  
Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

**Funzionamento**

Controlli Touch.  
Possibilità di apertura sotto la gola del cassetto.

**Caratteristiche**

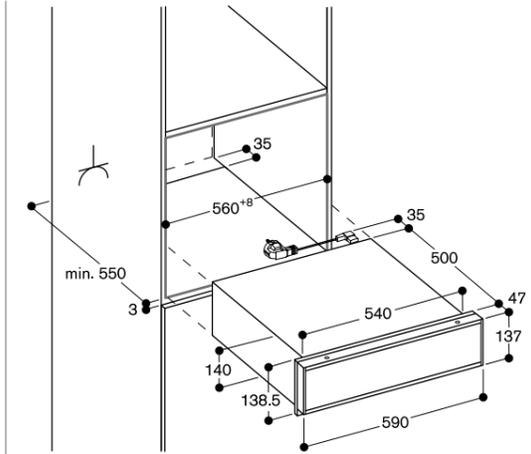
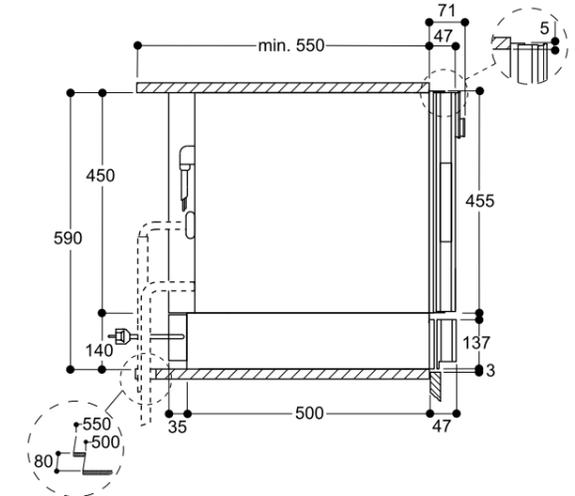
**3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.**  
**3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.**  
Volume netto 7 litri.  
Capacità di carico max. 10 kg.  
Dimensioni max. sacchetti: (L x H) 240 x 350 mm.  
3 livelli di sigillamento sacchetti.  
Barra sigillante removibile.  
Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.  
Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.  
Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.  
Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.  
Segnalazione di errore di aspirazione.

**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio sporge 47 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.  
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,32 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Vista laterale DV 461 sotto BS, BM, CM**

**Avviso:** non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

**BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 018 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 026 115**

Leccarda per forno. 60 cm

**BA 028 115**

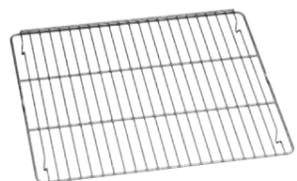
Leccarda per forno. 76 cm

**BA 036 105**

Griglia per forno. 60 cm

**BA 038 105**

Griglia per forno. 76 cm

**BA 046 115**

Teglia in vetro per forno. 60 cm

**BA 056 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 60 cm

**BA 058 115**

Resistenza per piano pizza per forno. 76 cm

**BA 056 133**

Piano pizza per forno. 60 cm, inclusa griglia e paletta pizza

**BA 058 133**

Piano pizza per forno. 76 cm, inclusa griglia e paletta pizza

**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza

**BA 026 105**

Leccarda per forno. 60 cm con piedini e inviti per girarrosto

**BA 226 105**

Leccarda per forno profonda 30 mm abbinabile al sistema d'estrazione telescopico

**GN 114 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 114 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 124 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 124 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni a vapore combinati e forni completamente a vapore.

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

**CL S10 040**

Cartucce pulizia, set da 4. Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso

**CL S20 040**

Cartucce per decalcificazione, set da 4. Per forni combinati a vapore con carico/scarico dell'acqua fisso

**GF 111 100**

Filtro decalcificante per prima installazione. Sistema decalcificante raccomandato nel caso la durezza dell'acqua superi i 7 °dH o l'alcalinità dell'acqua superi i 5 °dH

**GF 121 110**

Cartuccia filtro

**GZ 010 011**

Prolunga per carico/scarico acqua

**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli 180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi 240 x 350 mm, 100 pezzi





BX 480/BX 481



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 475BS 450/BS 451  
BS 454/BS 455

		BX 480/BX 481	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	
<b>Leccarda</b>		Doppio forno		Forno	Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore	Forno CombiVapore
	BA 026 115	Profondità 15 mm			• (2x)/°	•/°	•/°			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	• (2x)/°	•/°						
<b>Griglia Estraibile</b>										
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi			°	°	°			
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°	°						
<b>Pietra refrattaria</b>										
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)			°	°	°			
	BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°						
<b>Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio inox</b>										
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°	°	
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l					•/°	•/°	•/°	
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°	°	
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l					•/°	•/°	•/°	
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°	°	
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l					°	°	°	
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l					°	°	°	
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l					°	°	°	
	GN 410 130	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 1/3					°	°	°	
	GN 410 230	Coperchio gastronomico, acciaio inox, GN 2/3					°	°	°	
<b>Pirofila Gastronorm in ghisa</b>										
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore	°	°	°	°	° (senza funzione arrosto)	°	°	°
<b>Leccarda in vetro</b>										
	BA 046 115	Profondità 24 mm			•/°	•/°	•/°			
<b>Griglia</b>										
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini			•/°	•/°	•/°			
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini	• (2x)/°	•/°						
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini					•/°	•/°	•/°	
	ET-Nr. 672921	Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini			•/°	°	°			
	ET-Nr. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	• (2x)/°	•/°						
<b>Teglia</b>										
	BA 026 105	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm			•/°					
	BA 226 105	Profondità 30 mm				°	°			
	ET-Nr. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm	• (2x)/°	•/°						
<b>Elemento riscaldante</b>										
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133			°	°	°			
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133	°	°						
<b>Paletta per pizza</b>										
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°	°	°	°	°			
<b>Pulizia</b>										
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4					•/°	•/°		
	CL S20 040	Cartuccia decalcificante, set da 4					°	°		
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua								
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante								
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente								
<b>Sacchetti per sottovuoto</b>										
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi								
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi								
<b>Allacciamento idrico</b>										
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione					°	°		
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100					°	°		
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico					°	°		

• Di serie.

° Accessori speciali.



BM 484/BM 485

BM 450/BM 451  
BM 454/BM 455

CM 450 / CM 470



WS 482

WS 462  
WS 461

DV 461

<b>Leccarda</b>			Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Macchina caffè	Scaldavivande	Scaldavivande	Cassetto Sous-Vide
	BA 026 115	Profondità 15 mm						
	BA 028 115	Profondità 30 mm						
<b>Griglia Estraibile</b>								
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi						
	BA 018 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi						
<b>Pietra refrattaria</b>								
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)						
	BA 058 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)						
<b>Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio inox</b>								
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l						
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l						
	GN 410 130	Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3						
	GN 410 230	Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3						
<b>Pirofila Gastronorm in ghisa</b>								
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore						
<b>Leccarda in vetro</b>								
	BA 046 115	Profondità 24 mm						
<b>Griglia</b>								
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini						
	BA 038 105	Senza apertura, con piedini						
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini						
	Part No. 672921	Per griglie BA 026 105 / BA 226 105, con apertura e piedini						
	Part No. 706321	Per griglia ET-Nr. 687055, con apertura e piedini						
<b>Teglia</b>								
	BA 026 105	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm						
	BA 226 105	Profondità 30 mm						
	Part No. 687055	Con piedini e attacco per girarrosto, profondità 30 mm						
<b>Elemento riscaldante</b>								
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133						
	BA 058 115	Necessario per pietra refrattaria BA 058 133						
<b>Paletta per pizza</b>								
	BS 020 002	Set di 2 pezzi						
<b>Pulizia</b>								
	CL S10 040	Cartuccia di pulizia, set da 4						
	CL S20 040	Cartuccia decalcificante, set da 4						
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua						◦
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante						◦
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente						◦
<b>Sacchetti per sottovuoto</b>								
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 x 280 mm, 100 pezzi						◦
	BA 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 x 350 mm, 100 pezzi						◦
<b>Allacciamento idrico</b>								
	GF 111 100	Filtro decalcificante, per prima installazione						
	GF 121 110	Cartuccia filtro, per GF 111 100						
	GZ 010 011	Prolunga per tubo di carico e scarico						

• Di serie.

◦ Accessori speciali.



Tipologia		Doppio forno	Forno	Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BX 480/BX 481	BO 480/BO 481	BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
Acciaio con porta tutta in vetro		BX 480/481 112	BO 480/481 112	BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
Colore antracite con porta tutta in vetro				BO 470/471 102		BO 420/421 102
<b>Dimensioni</b>						
Larghezza	(cm)	76	76	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 1,428 x 547	752 x 670 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 1,425 x 550	724 x 665 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	152	77	64	56	56
<b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>						
Volume netto vano cottura	(l)	110 + 110	110	76	76	76
Numero di cavità		2	1	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	624 x 435 x 403	624 x 435 x 403	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
Classe efficienza energetica con aria calda		A per ciascun forno	A	A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96 sopra, 121 sotto	96	96	96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1,53 per vano cottura	1,53	1,25	1,25	1,25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0,97 sopra, 1,22 sotto	0,97	0,83	0,83	0,83
Tipo di alimentazione		elettrica	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica
<b>Sistemi di riscaldamento</b>						
Temperature	(°C)	30-300	30-300	30-300	30-300	50-300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup + 1/3 riscaldamento inf		•	•	•	-	-
1/3 riscaldamento sup + riscaldamento inf		•	•	•	-	-
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf		•	•	•	-	-
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•	•	•	•
Grill ad ampia superficie		•	•	•	•	•
Grill compatto		•	•	•	•	-
Funzione pietra refrattaria		•	•	•	•	•
Funzione girarrosto		•	•	•	•	-
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-	-/-/-
<b>Utilizzo</b>						
Display TFT touch		•	•	•	•	•
Comandi in alto / centrali / in basso		- / • / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -	• / - / -
Apertura automatica della porta		-	•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	44	44	44	44
Ricette personalizzate		-	50	50	50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180	180	180	180	180
<b>Caratteristiche</b>						
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•
Termosonda		• (solo inf.)	•	•	•	-
Programmi automatici		-	•	•	•	-
Girarrosto		• (solo inf.)	•	•	-	-
Presa per pietra refrattaria		•	•	•	•	•
Funzione per arrostitire		•	•	•	•	-
Visualizzazione della temperatura		•	•	•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•	•	•
Timer lungo		•	•	•	•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60 per il vano cottura	60	60	60	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	10 per il vano cottura	2 x 10	2 x 10	10	-
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	5	5	4	4	4
Home Connect <sup>3</sup>		-	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>
<b>Accessori</b>						
Leccarde smaltate		1 per il vano cottura	1	2	1	1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1.780	1.780	1.200	1.200	1.200
Griglie		1 per il vano cottura	1	1	1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		1/1 per il vano cottura	1/1	1/1	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		-	-	1	1	1
<b>Sicurezza</b>						
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		4-strati	4-strati	4-strati	4-strati	4-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/-/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Ventola di raffreddamento		•	•	•	•	•
<b>Pulizia</b>						
Pirolisi		•	•	•	•	•
Smalto Gaggenau		•	•	•	•	•
Purificatore termico degli odori		•	•	•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>						
Assorbimento totale	(kW)	9,2	5,52	3,7	3,7	3,7

• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. <sup>2</sup> Accessori speciali.<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Forno CombiVapore				
Cerniera dx / Cerniera sx		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471	BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BS 484/BS 485 111	BS 470/BS 471 111	BS 474/BS 475 111	BS 450/BS 451 110	BS 454/BS 455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BS 470/BS 471 101	BS 474/BS 475 101		
<b>Dimensioni</b>						
Larghezza	(cm)	76	60	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535			
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550			
Peso netto	(kg)	51	46	46	37	37
<b>Volumi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>						
Volume netto vano cottura	(l)	44	44	44	42	42
Numero di cavità		1	1	1	1	1
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	354 x 245 x 494	354 x 250 x 494	354 x 250 x 494	355 x 290 x 405	355 x 290 x 405
Classe efficienza energetica con aria calda + 30% umidità		A	A	A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		98	98	98	82,2	82,2
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh)	0,72	0,72	0,72	0,60	0,60
Tipo di alimentazione	(min)	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica	elettrica
<b>Sistemi di riscaldamento</b>						
Temperature	(°C)	30–230	30–230	30–230	30–230	30–230
Aria calda + 100% umidità		•	•	•	•	•
Aria calda + 80% umidità		•	•	•	•	•
Aria calda + 60% umidità		•	•	•	•	•
Aria calda + 30% umidità		•	•	•	•	•
Aria calda + 0% umidità		•	•	•	•	•
Cottura a bassa temperatura		•	•	•	•	•
Cottura Sous-vide		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie + umidità: livello 1		•	•	•	–	–
Grill ad ampia superficie + umidità: livello 2		•	•	•	–	–
Lievitazione / scongelamento		– / •	– / •	– / •	• / •	• / •
Rigenerazione		•	•	•	•	•
<b>Utilizzo</b>						
Display TFT touch		•	•	•	•	•
Comandi in alto / in basso		– / •	• / –	– / •	• / –	– / •
Apertura automatica della porta		•	•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50	50	50
Angolo di apertura porta	(°)	180°	180°	180°	180°	180°
<b>Caratteristiche</b>						
Cottura a vapore senza pressione		•	•	•	•	•
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•
Grill dietro ceramica	(W)	2.000	2.000	2.000	–	–
Condensazione / Scarico acqua		• / •	• / •	• / •	– / –	– / –
Termosonda		•	•	•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•	•	•
Timer lungo		•	•	•	•	•
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione		•	•	•	•	•
Indicazione di saturazione del filtro acqua		•	•	•	–	–
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l)	– / –	– / –	– / –	1,3 / •	1,3 / •
Illuminazione alogena laterale	(W)	48	48	48	48	48
Livelli di posizionamento teglia / interno in acciaio inox	(N.)	4 / •	4 / •	4 / •	4 / •	4 / •
<b>Accessori</b>						
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	810	810	810	810	810
Griglie		1	1	1	1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata GN 2/3, 40 mm		1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Cartuccia pulizia CL S10 040 / decalcificazione CL S20 040	(set da 4)	• / •	• / •	• / •	– / –	– / –
<b>Sicurezza</b>						
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		2-strati	2-strati	2-strati	2-strati	2-strati
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •	• / • / •
Ventola di raffreddamento		•	•	•	•	•
<b>Pulizia</b>						
Funzione pulizia / aiuto pulizia		• / •	• / –	• / –	• / •	• / •
Funzione decalcificazione / programma di decalcificazione		• / –	• / –	• / •	– / •	– / •
Filtro grassi		–	–	–	•	•
<b>Valori di collegamento</b>						
Assorbimento totale	(kW)	2,9	2,9	2,9	2,0	2,0
Carico / scarico acqua		•	•	•	–	–

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Forno combinato microonde	Forno combinato microonde	Forno combinato microonde
Cerniera dx / Cerniera sx		BM 484/BM 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Acciaio con porta tutta in vetro		BM 484/485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Colore antracite con porta tutta in vetro			BM 450/451 100	BM 454/455 100
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm)	76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
Sorgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	50	46	46
<b>Volumi</b>				
Volume vano cottura	(l)	36	36	36
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
<b>Sistemi di riscaldamento</b>				
Potenza max microonde	(W)	1.000	1.000	1.000
Stadi microonde	(N.)	5	5	5
Temperature aria calda	(°C)	40, 100 - 250	40, 100-250	40, 100-250
Temperature grill + aria calda	(°C)	100 - 250	100-250	100-250
Temperature grill + ventola	(°C)	100 - 250	100-250	100-250
Livelli di intensità del grill	(N.)	3	3	3
Potenza massima del grill	(W)	2.000	2.000	2.000
Potenza aria calda	(W)	1.950	1.950	1.950
Potenza massima grill combinato	(W)	600	600	600
Cottura programmabile fino a 5 modalità		•	•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.)	15	15	15
<b>Utilizzo</b>				
Display TFT touch		•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/-	•/-	-/•
Apertura automatica della porta		•	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25	25
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		180°	180°	180°
<b>Caratteristiche</b>				
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Visualizzazione della temperatura		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Tecnologia Innowave		•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Timer lungo		•	•	•
Illuminazione laterale	(W)	60	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4
<b>Accessori</b>				
Leccarda in vetro		•	•	•
Griglie		•	•	•
Piatto rotante in vetro		•	•	•
<b>Sicurezza</b>				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		•	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Triplice sicurezza per chiusura porta		•	•	•
Ventola di raffreddamento		•	•	•
<b>Pulizia</b>				
Parete catalitica posteriore		•	•	•
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica		•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(kW)	3,1	3,1	3,1

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia		Macchina caffè	Macchina caffè
Frontale in acciaio sotto vetro		CM 470 111	CM 450 111
Frontale color Gaggenau antracite		CM 470 101	CM 450 101
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm)	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 455 x 537	590 x 455 x 444
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg)	23	22
<b>Bevande</b>			
		Ristretto / 2 x Ristretto	Ristretto / 2 x Ristretto
		Espresso / 2 x Espresso	Espresso / 2 x Espresso
		Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
		Caffè / 2 x Caffè	Caffè / 2 x Caffè
		Americano / 2 x Americano	Americano / 2 x Americano
		Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
		Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
		Cappuccino / 2 x Cappuccino	Cappuccino / 2 x Cappuccino
		Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
		Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma
		Latte caldo / 2 x Latte caldo	Latte caldo / 2 x Latte caldo
		Acqua calda / 2 x Acqua calda	Acqua calda / 2 x Acqua calda
<b>Utilizzo</b>			
Display TFT touch			•
Comandi in alto			•
Apertura porta automatica		•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	25	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.)	8	8
Impostazione dimensione tazze	(N.)	3	3
Livelli intensità caffè	(N.)	8	8
Livelli temperatura caffè	(N.)	3	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C)		10
Proporzione caffè/latte		•	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm)	15	15
<b>Impostazioni programmabili</b>			
- Illuminazione	(N.)	7	7
- Capacità	(ml)	•	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza		•	•
- Standby	(min, h)	5 min – 12 h	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli)	4, sistema addolcimento acqua	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua		•	•
<b>Caratteristiche</b>			
Tecnologia per aroma caffè		•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica		•	•
Regolazione automatica della macinatura		•	•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua		•	•
Pressione pompa	(bar)	19	19
Sistema latte integrato		•	•
Contenitore latte	(l)	0.5	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g)	500	500
Contenitore caffè di riserva		•	•
Controllo livello macinatura		•	•
Volume unità di infusione regolabile	(g)	8 – 12	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda		•	•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande		•	•
Contenitore acqua removibile	(l)	2.4	2.4
Cartuccia filtro acqua		1	1
Pulizia dopo singola preparazione		•	•
Indicazione elettronica saturazione filtro		•	•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè		•	•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè		•	•
Luce LED integrata		•	•
Funzione acqua fresca		•	•
<b>Sicurezza</b>			
Sicurezza bambino		•	•/•
Aqua stop garantito a vita		•	•
<b>Pulizia</b>			
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento		•/•	•/•
Risciacquo automatico del dosatore latte		•	•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione		•	•
Programma automatico di pulizia		•	•
Programma automatico di decalcificazione		•	•
Unità di infusione removibile		•	•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie		•	•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie		•	•
Funzione svuotamento (vacanza)		•	•
Funzione svuotamento contenitore caffè		•	•
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW)	1.6	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita		•	-

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia	Scaldavivande	Scaldavivande	Scaldavivande
Acciaio con frontale tutto in vetro	WS 482 110	WS 461 110	WS 462 110
Colore antracite con porta tutta in vetro		WS 461 100	WS 462 100
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza	(cm) 76	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 47	47	47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso netto	(kg) 29	18	23
<b>Volumi</b>			
Volume netto vano cottura	(l) 38	19	51
Dimensioni interne L x H x P	(mm) 606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Numero di coperti	(N.) 10	6	12
<b>Sistemi di riscaldamento</b>			
Scongeleramento / Lievitazione	•	•	•
Preriscaldamento bevande	•	•	•
Tenere in caldo / cottura lenta	•	•	•
Riscaldamento stoviglie	•	•	•
Riscaldamento inferiore + aria calda	•	•	•
Temperature da 40 °C ad 80 °C (temperatura vetro)	(N. livelli) 4	4	4
<b>Utilizzo</b>			
Manopola	•	•	•
Indicatore funzioni attive	•	•	•
Cassetto senza maniglia	•	•	•
Rientranza impugnabile per favorire l'apertura	•	•	•
Sistema di chiusura ammortizzata	•	•	•
<b>Caratteristiche</b>			
Illuminazione interna	•	•	•
Capacità di carico massima	(kg) 25	25	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro	•	•	•
Ventola	•	•	•
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW) 0,81	0,81	0,81

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio	Cassetto Sous-Vide
Acciaio inox con frontale in vetro	DV 461 110
Colore antracite con frontale in vetro	DV 461 100
<b>Dimensioni</b>	
Larghezza	(cm) 60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 140 x 532
Sporgenza dal mobile	(mm) 47
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 140 x 550
Peso netto	(kg) 31
<b>Volume</b>	
Volume netto	(l) 7,5
Dimensioni interne L x H x P	(mm) 210 x 95 x 275
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm) 240 x 350
<b>Utilizzo</b>	
Livelli aspirazione	3, max. 99%
Livelli sigillazione	3
Sottovuoto per sacchetti e contenitori	•
Sottovuoto per contenitori e bottiglie	•
Sottovuoto di liquidi	•
Programma asciugatura pompa	•
Funzione Avvertenza	•
<b>Interfaccia</b>	
Sensore di controllo	•
Cassetto senza maniglia	•
Maniglia cava	•
Sistema push-to-open	–
Chiusura ammortizzata	•
<b>Caratteristiche</b>	
Camera sottovuoto in acciaio	•
Carico max.	(kg) 10
Altezza applicabile	(mm) 80
Coperchio in vetro	•
Barra di sigillatura removibile	•
Supporto di rialzo	•
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio	•
Spazio utile nella camera, L x P	(mm) 210 x 275
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno	•
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi) 50
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi) 50
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi) 3
Adattatore per bottiglie	•
<b>Valori di collegamento</b>	
Assorbimento totale	(kW) 0,32

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



## Forni Serie 200

Possibili combinazioni della Serie 200	60
Forni Serie 200	62
Forni CombiVapore Serie 200	65
Forni a vapore Serie 200	66
Forni combinati microonde Serie 200	67
Forni a microonde Serie 200	68
Macchina caffè completamente automatica Serie 200	70
Cassetto Sous-Vide Serie 200	74
Scaldavivande Serie 200	75
Accessori   Accessori speciali	78
Tabelle tecniche	82



Il seguente schema mostra come abbinare in modo perfetto forni, forni combinati a vapore, forni a vapore, forni combinati a microonde, microonde, macchine da caffè, scaldavivande e lavastoviglie secondo i parametri principali.

**Combinazione verticale**  
Nota bene

- Le cerniere devono essere previste dallo stesso lato.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Non disporre alcun apparecchio al di sopra del BSP.
- Solo gli apparecchi con controlli in alto possono essere installati sopra una lavastoviglie. La nicchia per gli apparecchi installati sopra deve essere larga 56 cm. La lavastoviglie è larga 60 cm.

**Combinazione orizzontale**  
Nota bene

- Le cerniere delle porte possono essere collocate a piacere.
- Le cerniere non sono reversibili.
- Prevedere uno spazio minimo di 10 mm tra le due porte.

- BOP Forni
- BSP Forno combinato a vapore/forno a vapore
- BMP Forno combinato a microonde/ forno a microonde
- CMP Macchina del caffè
- WSP Scaldavivande
- DF Lavastoviglie

Colori disponibili per tutti gli apparecchi mostrati:



Gaggenau Antracite



Gaggenau Acciaio



Gaggenau Silver

Combinazione verticale, apparecchi larghi 60 cm



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



• BMP 224  
• BOP 2.0  
• WSP 222



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



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



• BMP 224  
• CMP 250/CPM 270  
• WSP 221



• BOP 2.0  
• DF



• BSP 250/BSP 220/BMP 250  
• DF



• CMP 250/CPM 270  
• DF

Combinazione orizzontale, apparecchi larghi 60 cm



• BOP 2.1      • BOP 2.0



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



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



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



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



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



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



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

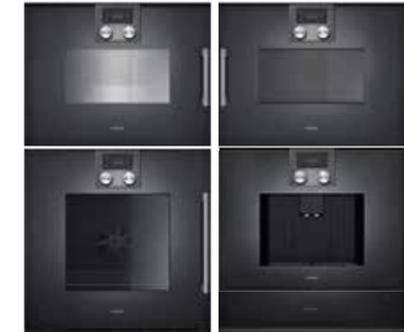


• BOP 2.1      • BSP 250/BSP 220/  
BMP 250      • BMP 250/BSP 2.0  
• WSP 221/DVP 221



• BMP 250/BSP 2.0  
• WSP 221/DVP 221

Combinazione di 4 apparecchi larghi 60 cm con scaldavivande



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



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BOP 250 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 250 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 250 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### Cerniere sx

##### BOP 251 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 251 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 251 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 teglia
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia
- 1 termosonda

#### Accessori speciali

- BA 016 105**  
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori
- BA 026 115**  
Leccarda
- BA 036 105**  
Griglia
- BA 046 115**  
Teglia in vetro
- BA 056 115**  
Resistenza per piano pizza
- BA 056 133**  
Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza
- BA 226 105**  
Teglia
- BS 020 002**  
Set 2 palette per pizza
- GN 340 230**  
Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### Forno Serie 200 BOP 250/BOP 251

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 13 sistemi di riscaldamento, con termosonda e pietra refrattaria.
- Programmi automatici.
- Termosonda con indicazione tempi di cottura.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.  
Aria calda Eco.  
Riscaldamento superiore e inferiore.  
Riscaldamento superiore.  
Riscaldamento inferiore.  
Aria calda + Riscaldamento inferiore.  
Grill superficie grande + Caldo ventilato.  
Grill superficie grande.  
Grill superficie piccola.  
Funzione pietra refrattaria.  
Funzione per arrostitire.  
Funzione lievitazione.  
Funzione scongelamento.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate (inclusa termosonda).  
Personalizzazione programmi automatici.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

**Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**  
Programmi automatici.  
**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento adatte alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

**Porta isolata termicamente con 5 vetri.**  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

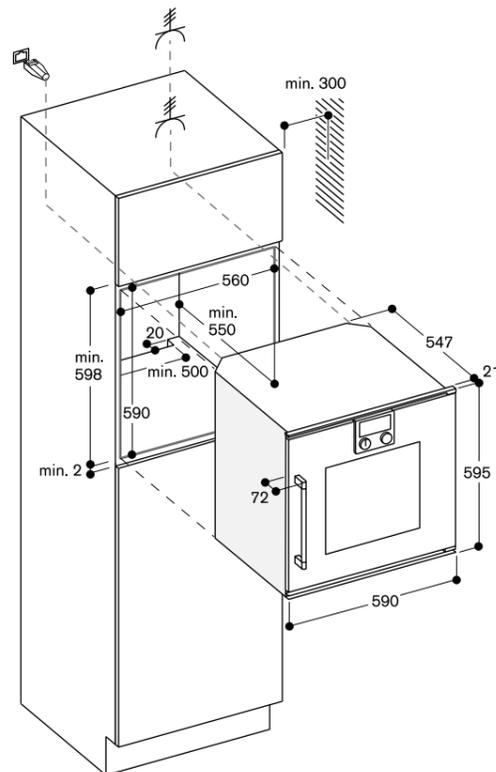
Pirolisi.  
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.  
**Purificatore termico degli odori.**

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
Installazione sotto un piano cottura: Distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.  
Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 3,7 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.  
Prevedere cavo LAN.



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BOP 220 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 220 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 220 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### Cerniere sx

##### BOP 221 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 221 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 221 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 teglia
- 1 teglia in vetro
- 1 griglia

#### Accessori speciali

- BA 016 105**  
Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori
- BA 026 115**  
Leccarda
- BA 036 105**  
Griglia
- BA 046 115**  
Teglia in vetro
- BA 056 115**  
Resistenza per piano pizza
- BA 056 133**  
Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza
- BA 226 105**  
Teglia
- BS 020 002**  
Set 2 palette per pizza
- GN 340 230**  
Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

#### Forno Serie 200 BOP 220/BOP 221

- Installazione a filo.
- Pirolisi.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.  
Aria calda Eco.  
Riscaldamento superiore e inferiore.  
Riscaldamento superiore.  
Riscaldamento inferiore.  
Aria calda + Riscaldamento inferiore.  
Grill superficie grande + Caldo ventilato.  
Grill superficie grande.  
Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Griglie smaltate, 4 livelli di inserimento adatte alla pirolisi.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

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

#### Pulizia

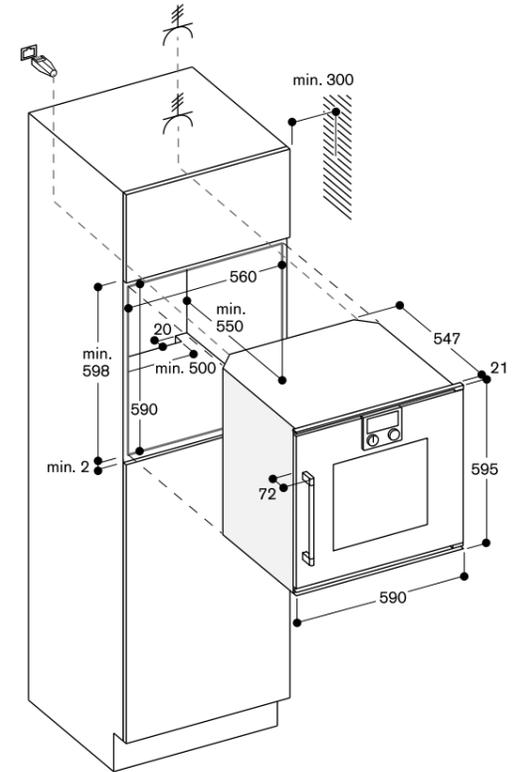
Pirolisi.  
Rivestimento interno con smalto Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.  
**Purificatore termico degli odori.**

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.  
Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.  
Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 3,7 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.  
Prevedere cavo LAN.





#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BOP 210 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 210 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 210 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### Cerniere sx

##### BOP 211 102

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 211 112

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BOP 211 132

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 teglia
- 1 griglia
- 1 leccarda con griglia

#### Accessori speciali

- BA 036 102  
Griglia
- BA 046 115  
Teglia in vetro
- BA 056 115  
Resistenza per piano pizza
- BA 056 130  
Piano pizza inclusa griglia e paletta pizza
- BA 216 102  
4 guide telescopiche completamente estensibili
- BA 226 102  
Teglia
- BA 226 112  
Leccarda
- BS 020 002  
Set 2 palette per pizza

#### Forno Serie 200 BOP 210/BOP 211

- Installazione a filo.
- 9 sistemi di riscaldamento, con funzione pietra refrattaria.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 50 a 300 °C.
- Volume netto 76 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda.  
Aria calda Eco.  
Riscaldamento superiore e inferiore.  
Riscaldamento superiore.  
Riscaldamento inferiore.  
Aria calda + Riscaldamento inferiore.  
Grill superficie grande + Caldo ventilato.  
Grill superficie grande.  
Funzione pietra refrattaria.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**  
Display con indicatore di temperatura.  
Riscaldamento rapido.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Illuminazione alogena in alto (60 W).  
Griglie cromate, 4 livelli di inserimento.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.  
Sicurezza bambini.  
Termocoppia di sicurezza.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Gaggenau enamel.  
**Purificatore termico degli odori.**

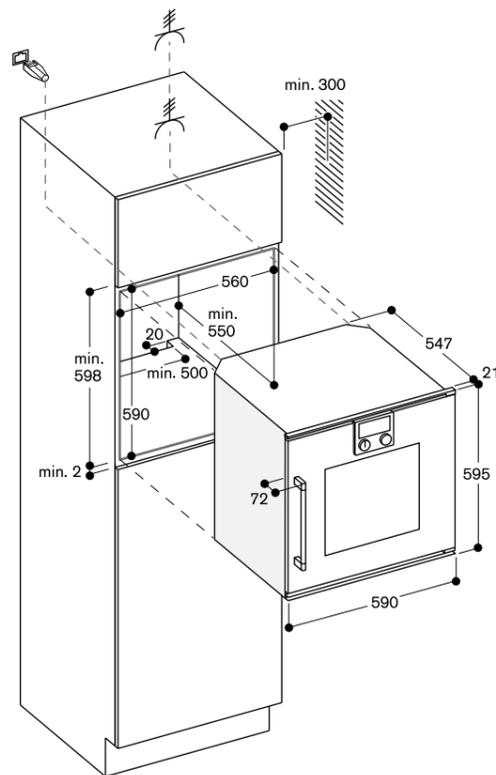
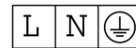
#### Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

Installazione sotto un piano cottura: distanza tra la parte inferiore del piano di cottura e il bordo superiore della cavità del forno: min. 15 mm.  
Consultare anche le precauzioni di montaggio del piano cottura (in particolare per quanto riguarda la ventilazione e il collegamento gas/elettrico).  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Per apparecchi con Home Connection: Porta LAN situata in alto a destra del lato posteriore dell'apparecchio.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 3,7 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.  
Prevedere cavo LAN.



#### Comandi in alto

##### Cerniere dx BSP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### Cerniere sx

##### BSP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

##### BSP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm
- 1 griglia
- 1 termosonda

#### Accessori speciali

- GN 114 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.
- GN 114 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.
- GN 124 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.
- GN 124 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.
- GN 144 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.
- GN 144 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.
- GN 154 130  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.

#### Forno CombiVapore Serie 200 BSP 250/BSP 251

- Installazione a filo.
- Con serbatoio d'acqua.
- Aria calda da 30 °C a 230 °C combinabile con vapore e umidità regolabile a 0%, 30%, 60%, 80% o 100%.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Vapore senza pressione.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 230 °C.
- Termosonda estraibile.
- Volume netto vano cottura 42 litri.

#### Sistemi di riscaldamento

Aria calda + 100 % umidità.  
Aria calda + 80 % umidità.  
Aria calda + 60 % umidità.  
Aria calda + 30 % umidità.  
Aria calda + 0 % umidità.

Lievitazione.  
Scongelo.  
Rigenerazione.  
Cottura a bassa temperatura.

#### Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Opzione per memorizzare ricette personalizzate.  
Tasto informazioni.  
Apertura laterale della porta fino a 110°.

#### Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1,3 litri estraibile.  
Segnalazione del livello dell'acqua.  
**Termosonda con spegnimento automatico.**  
Display con indicatore di temperatura.  
Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.  
Taratura automatica della temperatura di ebollizione.  
Illuminazione alogena laterale (48 W).  
Vano di cottura in acciaio inox.  
4 livelli di inserimento.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Ventola di raffreddamento.

#### Pulizia

Programma di decalcificazione.  
**Filtro grassi di fronte alla ventola, lavabile in lavastoviglie.**

#### Precauzioni di montaggio

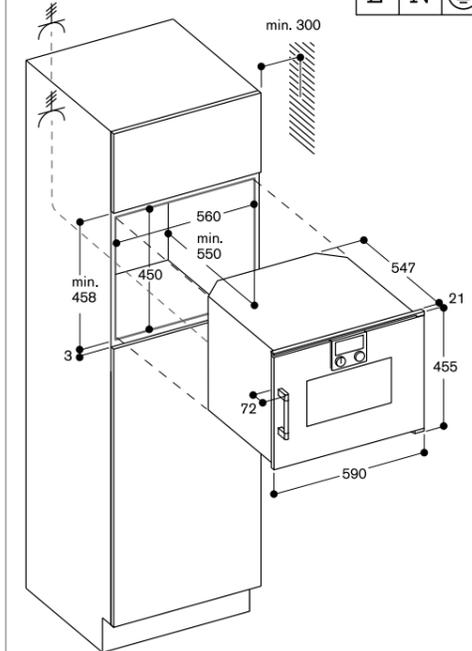
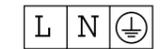
Cerniere non reversibili.  
Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.  
Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.  
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare

GN 154 230  
Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.  
GN 340 230  
Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm  
GN 410 130  
Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3  
GN 410 230  
Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3  
GR 220 046  
Griglia supplementare

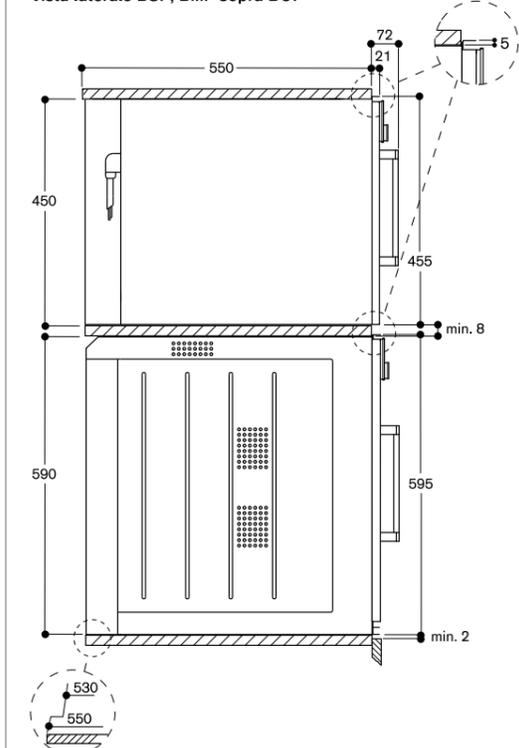
l'apertura della porta a 110°.  
Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

#### Valori di collegamento

Classe di efficienza energetica A, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Assorbimento totale 2,0 kW.  
Prevedere cavo di collegamento 1,5 m senza spina.



#### Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





## Comandi in alto

## Cerniere dx

BSP 220 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 220 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

## Cerniere sx

BSP 221 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BSP 221 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

## In dotazione

1 vaschetta in acciaio inox non perforata GN 2/3, profondità 40 mm

1 vaschetta in acciaio inox perforata GN 2/3, profondità 40 mm

1 griglia

## Accessori speciali

GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.

GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.

GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 144 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.

GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.

GN 154 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.

Forno a vapore Serie 200  
BSP 220/BSP 221

- Installazione a filo.
- Con serbatoio d'acqua.
- Vapore senza pressione con 100% di umidità da 30 °C a 100 °C.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura da 30 a 100 °C.
- Volume netto vano cottura 45 litri.

## Sistemi di riscaldamento

100% umidità.

Cottura a vapore lenta.

Lievitazione.

Scongellamento.

Rigenerazione.

Vapore a bassa temperatura.

## Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

## Caratteristiche

Serbatoio d'acqua di 1,3 litri estraibile.

Segnalazione del livello dell'acqua.

Display con indicatore di temperatura.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Taratura automatica della temperatura di ebollizione.

Illuminazione alogena laterale (48 W).

Vano di cottura in acciaio inox.

4 livelli di inserimento.

## Sicurezza

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

## Pulizia

Programma pulizia.

Programma di decalcificazione.

## Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Non installare altri apparecchi al di sopra del forno.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

Per inserire l'apparecchio in una profondità di 550 mm, il cavo di collegamento deve passare nel lato posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm

GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

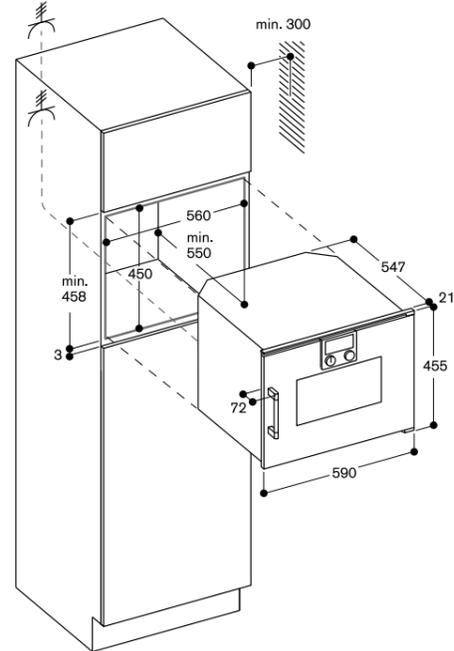
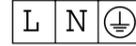
GR 220 046

Griglia supplementare

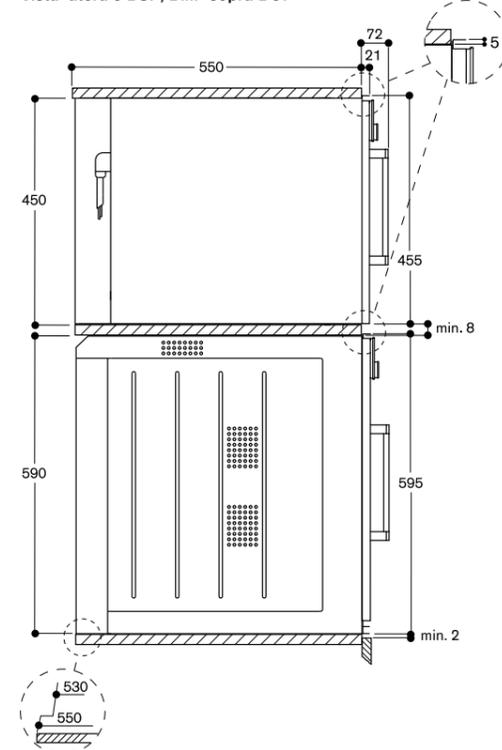
## Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,9 kW.

Prevedere cavo di collegamento 1,5 m senza spina.



Vista laterale BSP, BMP sopra BOP



## Comandi in alto

## Cerniere dx

BMP 250 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 250 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

## Cerniere sx

BMP 251 100

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 110

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

BMP 251 130

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

## In dotazione

1 griglia combinata

1 teglia in vetro

Forno combinato microonde Serie 200  
BMP 250/BMP 251

- Installazione a filo.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde, grill e forno.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio solo con display comandi senza fascia frontale.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 36 litri.

## Programmi

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 1000, 600, 360, 180, 90 W.

4 sistemi di riscaldamento:

Aria calda 40 °C e da 100 °C a 250 °C, Grill con aria calda da 100 °C a 250 °C,

Grill ventilato da 100 °C a 250 °C, Grill con 3 stadi di potenza fino ad un max. di 2000 W.

Funzioni di riscaldamento in combinazione con microonde da 600, 360, 180 e 90 W.

15 programmi automatici in base al peso personalizzabili:

4 programmi di scongelamento, 4 programmi di cottura,

7 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

## Funzionamento

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

## Caratteristiche

Tecnologia Innwave.

Riscaldamento rapido.

4 livelli di inserimento.

Display con indicatore di temperatura. Illuminazione alogena laterale (60 W).

## Sicurezza

Porta termoisolata con triplo vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta. Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

## Pulizia

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

Parete posteriore con speciale smaltatura catalitica.

## Precauzioni di montaggio

Cerniere non reversibili.

Prevedere la nicchia di incasso senza parete posteriore.

Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

La maniglia sporge di 72 mm dal fronte della nicchia del mobile.

Considerare le misure quotate nel disegno, inclusa la profondità della maniglia, nel posizionamento di cassetti accanto al forno.

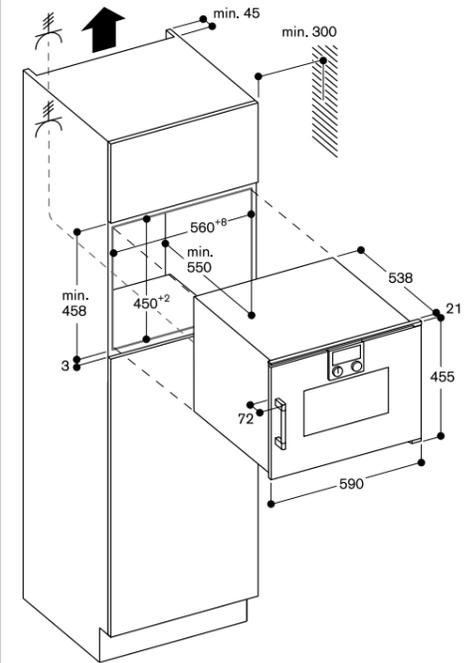
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta a 110°.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

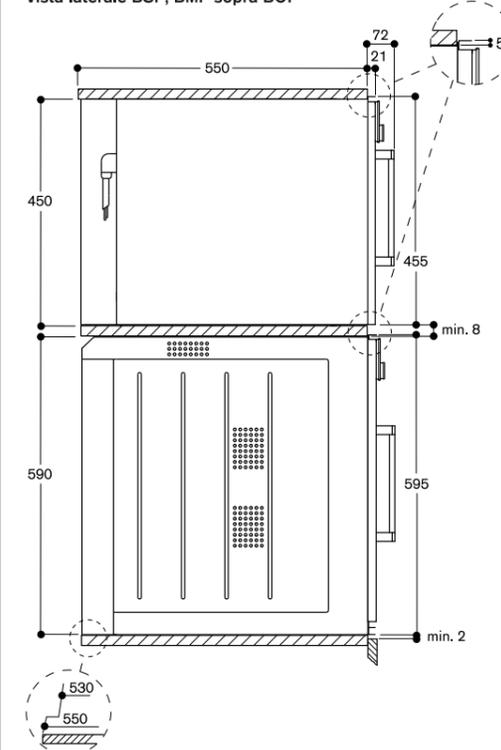
## Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,1 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m senza spina.



Vista laterale BSP, BMP sopra BOP





**Forno microonde Serie 200**  
**BMP 224/BMP 225**

- Installazione a filo.
- Porta senza maniglia ad apertura automatica.
- Funzionamento singolo o combinato di microonde e grill.
- Programmazione consecutiva di max. 5 stadi di potenza.
- Display TFT touch.
- Controllo elettronico della temperatura.
- Volume netto vano cottura 21 litri.

**Comandi in basso**

**Cerniere dx**

**BMP 224 100**

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BMP 224 110**

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BMP 224 130**

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**Cerniere sx**

**BMP 225 100**

Pannello color antracite con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BMP 225 110**

Pannello color acciaio con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**BMP 225 130**

Pannello color silver con porta tutta in vetro

Larghezza 60 cm

**In dotazione**

1 teglia in vetro

1 griglia

**Programmi**

Potenza microonde regolabile in 5 stadi: 900, 600, 360, 180, 90 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi di potenza fino a un max. di 1300 W.

Grill con ampia superficie con 3 stadi di potenza: 360, 180, 90 W.

10 programmi automatici in base al peso:

3 programmi di scongelamento,

4 programmi di cottura,

3 programmi combinati.

Funzione per la memorizzazione di ricette personalizzate.

**Funzionamento**

Apertura automatica della porta.

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Tasto informazioni.

Apertura laterale della porta fino a 110°.

**Caratteristiche**

**Tecnologia Innwave.**

Display con indicatore di temperatura.

Illuminazione alogena laterale (25 W).

Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica.

**Sicurezza**

Porta termoisolata con doppio vetro.

Tripla sicurezza per chiusura porta.

Sicurezza bambini.

Funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere non reversibili.

Altezza minima per l'installazione 85 cm.

Piedini regolabili in altezza.

Si consiglia di prevedere un ripiano intermedio in caso di installazione di un BMP al di sopra di un BOP.

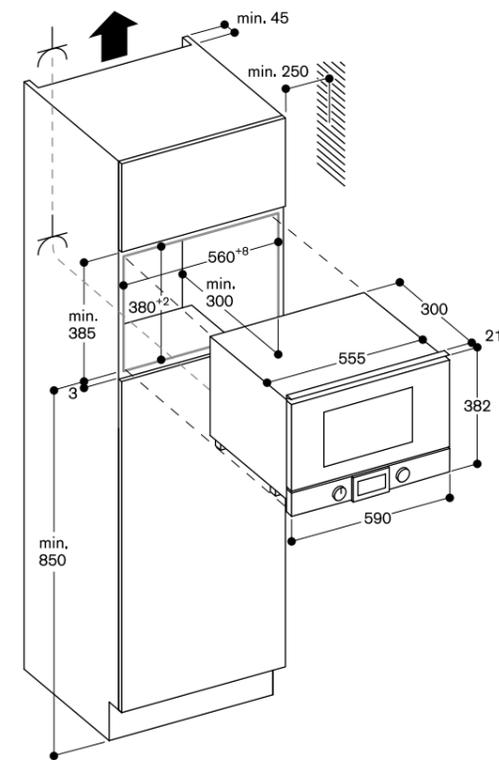
Prevedere uno spazio laterale tra forno e pannello del mobile di min. 5 mm.

L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

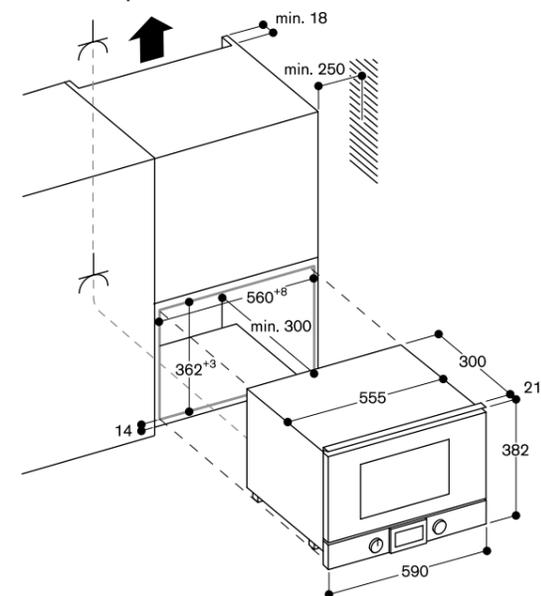
Per l'inserimento di un forno in un mobile ad angolo, considerare l'apertura della porta minimo a 90°.



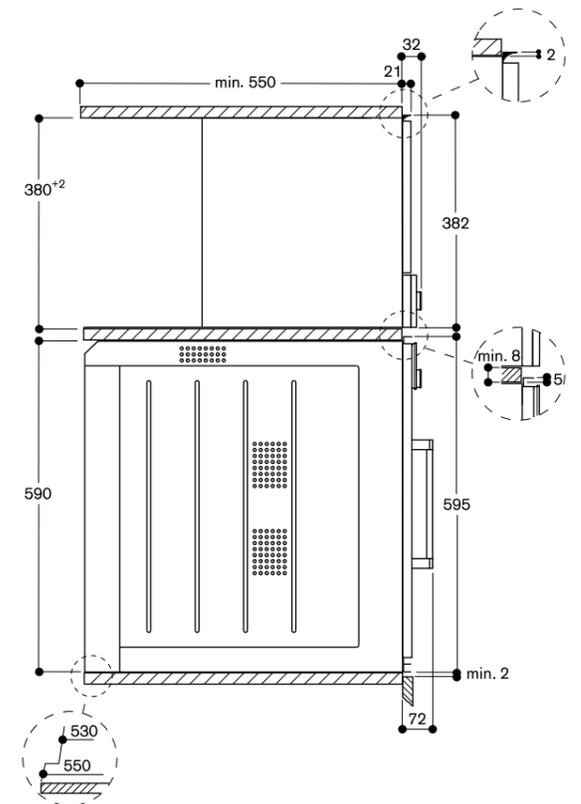
**Installazione a colonna**



**Installazione a pensile**



**Vista laterale BMP 224/225 sopra BOP**





#### Comandi in alto

##### CMP 270 101

Porta panoramica in vetro in colore  
Gaggenau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 111

Porta panoramica in vetro in colore  
acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 270 131

Porta panoramica in vetro in colore  
silver  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200

##### CMP 270

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Allacciamento diretto alla rete idrica con carico e scarico.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.  
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.  
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.  
Caffè: 3 livelli.  
10 livelli di temperatura acqua calda.  
4 livelli caffè/latte.  
Livello di macinatura regolabile.  
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.  
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.  
Dispenser con contenitore latte integrato.

Contenitore latte in acciaio isolato da 0.5 litri.  
Illuminazione a LED integrata.  
Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua da 2.4 l estraibile.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Funzione dedicata al caricamento di acqua per riempire la tanica sempre di acqua fresca.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.  
AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.  
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.  
Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.  
Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

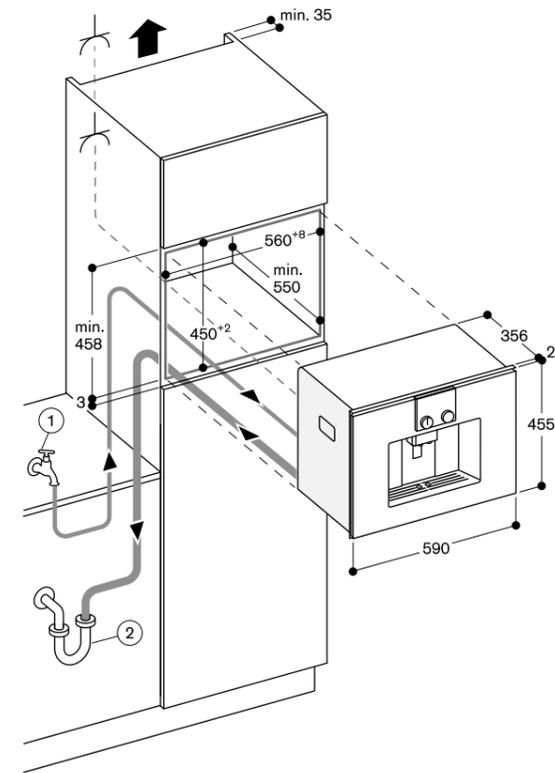
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).  
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.  
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.  
In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.  
In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.  
In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.  
Non posizionare mai il tubo di scarico acqua più in alto del bordo inferiore della macchina. Il tubo di uscita deve essere più basso del foro di uscita di 150 mm minimo (vedi disegno "Collegamento a muro").  
Se la macchina è posizionata troppo lontano dal sifone principale, il sistema di drenaggio va regolato in loco.

Il collegamento per il tubo di carico dell'acqua deve sempre essere accessibile e mai posizionato dietro l'apparecchio.  
Lasciare libero l'accesso al rubinetto di carico acqua e al collegamento del tubo di scarico con il sifone (2).  
Non posizionarli direttamente dietro l'apparecchio (1-2).

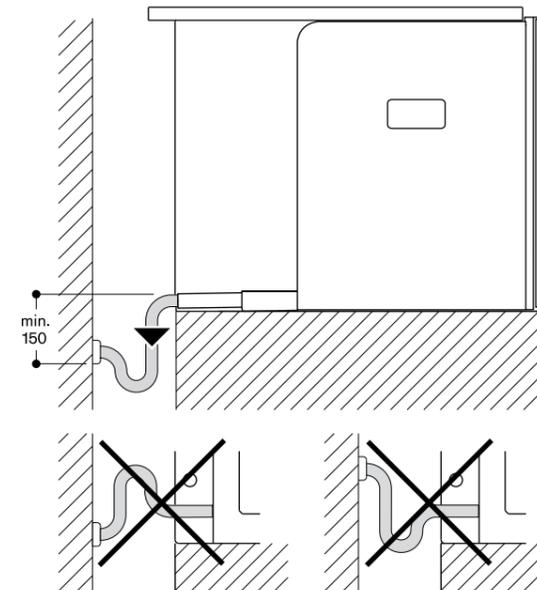
Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):  
ET-Nr. 17000705 Filtro acqua  
ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione  
ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia  
ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°  
ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

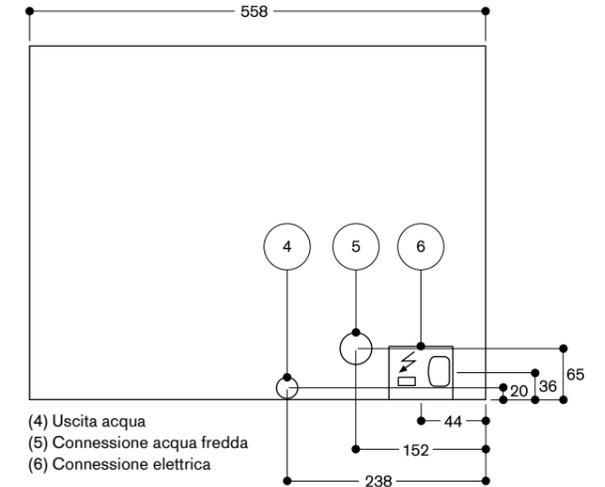
Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.  
Solo allacciamento acqua fredda.  
Tubo di ingresso 165 cm con connessione estensibile da 3/4" (26.4 mm).  
Tubo di uscita (ø 18 mm) 170 cm (tubo HT).



#### Collegamento a muro



#### Vista posteriore



- (4) Uscita acqua
- (5) Connessione acqua fredda
- (6) Connessione elettrica



#### Comandi in alto

##### CMP 250 101

Porta panoramica in vetro in colore  
Gaggenau antracite  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 111

Porta panoramica in vetro in colore  
acciaio  
Larghezza 60 cm

##### CMP 250 131

Porta panoramica in vetro in colore  
silver  
Larghezza 60 cm

#### In dotazione

- 1 viti di montaggio
- 1 cucchiaino dosatore
- 1 strisce per stabilire la durezza acqua
- 1 contenitore del latte isolato
- 1 tubo collegamento per bocchetta latte
- 1 tubo per montalatte

#### Macchina caffè completamente automatica Serie 200

##### CMP 250

- Porta senza maniglia / sistema di chiusura ammortizzato.
- Innovativo sistema per il riscaldamento istantaneo che garantisce una preparazione immediata e a temperatura costante.
- Tecnologia d'avanguardia per un perfetto aroma.
- Programma di pulizia e decalcificazione automatico dopo ogni singola preparazione.
- Display TFT touch.
- Superficie porta apparecchio con display comandi senza fascia frontale.
- Comandi One-Touch.
- Funzione "Memory".
- Luce d'atmosfera: regolazione a 7 livelli.
- Controllo elettronico quantità latte, acqua e caffè per assicurare risultati perfetti.

#### Programmi

Ristretto / 2 x Ristretto.  
Espresso / 2 x Espresso.  
Espresso macchiato / 2 x Espresso macchiato.  
Caffè / 2 x Caffè.  
Americano / 2 x Americano.  
Caffè Latte / 2 x Caffè Latte.  
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato.  
Cappuccino / 2 x Cappuccino.  
Flat White / 2 x Flat White.  
Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma.  
Latte caldo / 2 x Latte caldo.  
Acqua calda / 2 x Acqua calda.

#### Funzionamento

Porta con sistema di chiusura ammortizzato.  
Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.  
Display con testi in chiaro.  
Funzione "Memory": possono essere personalizzate e memorizzate fino a 8 tipologie di bevande.  
4 settaggi di dimensioni per adattare la bevanda alla dimensione della tazza.  
8 tipi di intensità caffè da extra leggero ad extra forte.  
3 livelli di temperatura caffè.  
10 livelli di temperatura acqua calda.  
4 livelli caffè/latte.  
Livello di macinatura regolabile.  
Dosatore caffè regolabile in altezza, da 7 a 15 cm.  
Accesso facilitato alla tanica acqua, contenitore latte e contenitore caffè.

#### Caratteristiche

Il macinacaffè con dischi in ceramica permette di non fare alcuna manutenzione.  
Contenitore caffè a parte per stoccaggio di un secondo tipo di caffè.  
Pressione d'esercizio 19 bar.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per un aroma extra intenso per 1 bevanda.  
Macinazione e ciclo di preparazione doppi per 2 bevande.  
Dispenser con contenitore latte integrato.  
Contenitore latte in acciaio isolato da 0,5 litri.  
Illuminazione a LED integrata.

Contenitore chicchi caffè removibile da 500 g con coperchio per proteggere l'aroma del caffè.  
Rilevazione automatica della quantità di caffè macinata.  
Serbatoio acqua da 2,4 l estraibile.  
Indicazione elettronica saturazione filtro.  
Regolazione automatica della saturazione vaschetta raccogli gocce e recipiente per fondo di caffè.

#### Sicurezza

Sicurezza bambini.

#### Pulizia

Programma completamente automatico di lavaggio in fase di accensione e spegnimento dell'apparecchio.  
Pulizia automatica del sistema latte tramite vapore dopo ciascun utilizzo.  
Programma automatico di pulizia e decalcificazione.  
Programma di svuotaggio per preparare l'apparecchio al trasporto o prima di un periodo di vacanze.  
Funzione di svuotaggio sistema di macinazione per rimuovere i residui di caffè quando si cambia il tipo di caffè.  
Unità di preparazione removibile.  
Contenitore caffè e vaschetta raccolta liquidi lavabili in lavastoviglie.  
Erogatore schiuma lavabile in lavastoviglie.

#### Precauzioni di montaggio

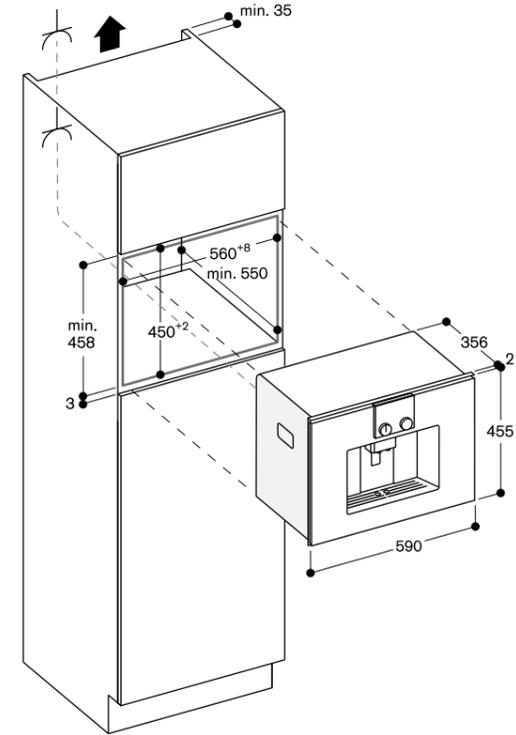
Altezza ideale di installazione 95 - 145 cm (profilo superiore fondo nicchia).  
Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
La porta sporge 21 mm dalla cavità del mobile.  
Se installato in un angolo è necessario uno spazio aggiuntivo.  
In caso di angolo apertura porta a 110° circa, la distanza di montaggio dal muro deve essere almeno di 350 mm.  
In caso di angolo apertura porta di 155° circa, la distanza dal muro per il montaggio deve essere di almeno 650 mm.  
In caso di angolo di apertura porta 92° circa, la distanza dal muro deve essere almeno di 100 mm (ricambio numero 00636455).  
Possibilità di montaggio sopra WS da 14 cm in una nicchia standard da 59 cm.

Accessori speciali (ordine come parti di ricambio):

- ET-Nr. 17000705 Filtro acqua
- ET-Nr. 00311819 Pastiglie per la decalcificazione
- ET-Nr. 00311769 Pastiglie per la pulizia
- ET-Nr. 00636455 Riduttore apertura porta, angolo di 92°
- ET-Nr. 11015223 Serbatoio chicchi caffè con coperchio

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 1,60 kW.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,7 m con spina Schuko.



**DVP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DVP 221 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**DVP 221 130**

Pannello color asilver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Accessori inclusi**

- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, piccoli (50 pezzi)
- 1 Confezione di sacchetti sottovuoto, grandi (50 pezzi)
- 1 Supporto di rialzo
- 1 Adattatore per sottovuoto fuori dalla camera dell'apparecchio
- 1 Tubo per sottovuoto
- 1 Adattatore per bottiglie
- 3 Tappi per bottiglie

**Accessori speciali****BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli  
180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi  
240 x 350 mm, 100 pezzi

**Cassetto Sous-Vide Serie 200****DVP 221**

- Integrabile in nicchia da 14 cm.
- Camera di aspirazione in acciaio igienico, altezza utilizzabile fino a 80 mm.
- Riconoscimento automatico per aspirazione esterna.
- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".

**Applicazione**

Aspirazione per cottura sous-vide. Marinatura e aromatizzazione dei cibi agevolata. Conservazione dei cibi facilitata. Sottovuoto realizzabile anche con contenitori esterni. Sottovuoto realizzabile anche con cibi liquidi.

**Funzionamento**

Controlli Touch.

**Caratteristiche**

**3 livelli di sottovuoto all'interno del corpo aspirazione, max 99%.**  
**3 livelli di sottovuoto al di fuori del corpo aspirazione, max 90%.**

Volume netto 7 litri.

Capacità di carico max. 10 kg.

Dimensioni max. sacchetti:

(L x H) 240 x 350 mm.

3 livelli di sigillamento sacchetti.

Barra sigillante removibile.

Cover in vetro, si apre automaticamente ad aspirazione terminata.

Superficie di aspirazione rialzata, 44 mm.

Spazio utile nella camera di aspirazione 210 mm x 275 mm.

Dotata di membrana per evitare il reflusso di liquidi durante l'aspirazione esterna.

Programma di asciugatura per la pompa di aspirazione.

Segnalazione di errore di aspirazione.

**Precauzioni di montaggio**

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine. La superficie del cassetto si estende di 21 mm dal mobile.

Possibilità di installazione di BS/BM/CM sopra DV in una nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

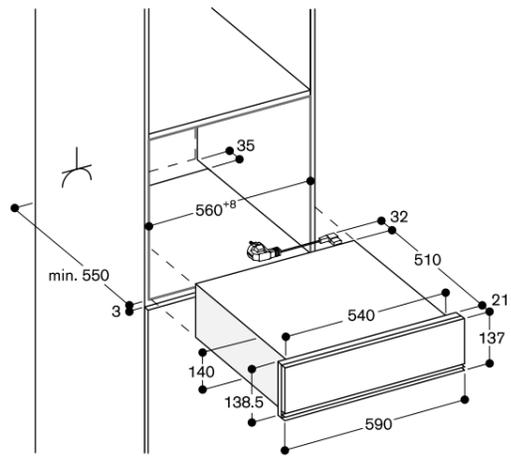
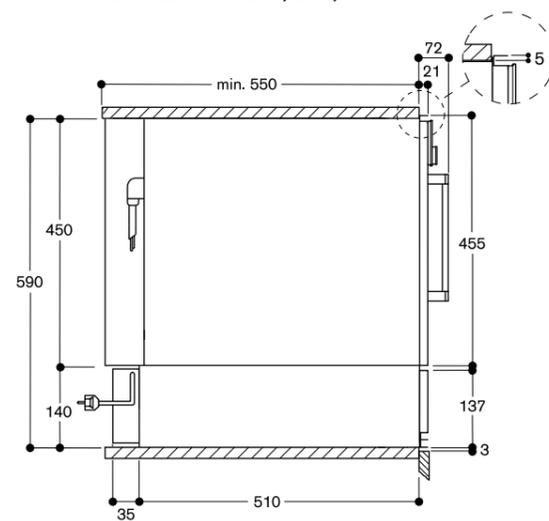
Installabile al disotto del worktop o in una singola nicchia.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,32 kW.

Cavo di allacciamento lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Vista laterale DVP 221 sotto BSP, BMP, CMP****WSP 221 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**WSP 221 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 14 cm

**Scaldavivande Serie 200****WSP 221**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelo e lievitazione pane.

Preriscaldare bevande.

Tenere in caldo o cucinare lentamente.

Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

**Caratteristiche**

Volume netto 20 litri.

Servizio per 6 persone con piatti da ø 24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.

Capacità di carico: max 25 kg.

Dimensioni interne

L 468 x H 92 x P 458 mm.

Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.

Ventola per facilitare la distribuzione del calore.

Spia di funzionamento.

Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine. L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.

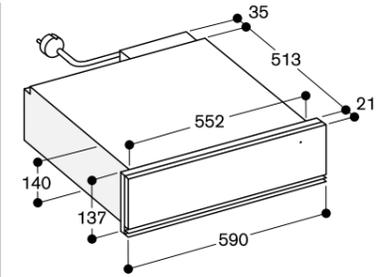
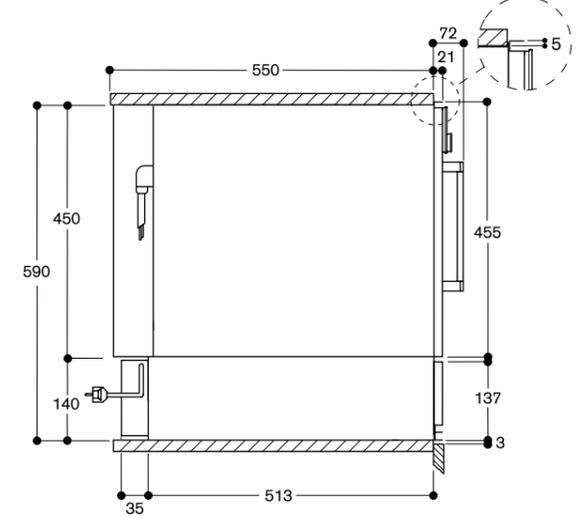
Possibile installazione al di sotto di un BSP/BMP/CMP in nicchia da 59 cm senza ripiano intermedio.

La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.

Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Installazione WSP 221 sotto BSP, BMP, CMP, vista laterale**

**WSP 222 100**

Pannello color antracite con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 110**

Pannello color acciaio con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**WSP 222 130**

Pannello color silver con frontale tutto in vetro

Larghezza 60 cm, Altezza 29 cm

**Scaldavivande Serie 200****WSP 222**

- Installazione a filo.
- Senza maniglia.
- Sistema "Push-to-open".
- Interno in acciaio con fondo in vetro.
- Temperatura regolabile in 4 livelli da 40 °C a 80 °C.
- Per riscaldare piatti, mantenere in caldo o riscaldare cibi e bevande.

**Sistemi di riscaldamento**

Scongelamento e lievitazione pane.  
Preriscaldare bevande.  
Tenere in caldo o cucinare lentamente.  
Riscaldare le stoviglie.

**Funzionamento**

Regolazione temperatura tramite manopola.

**Caratteristiche**

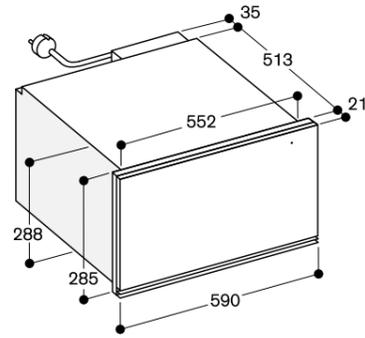
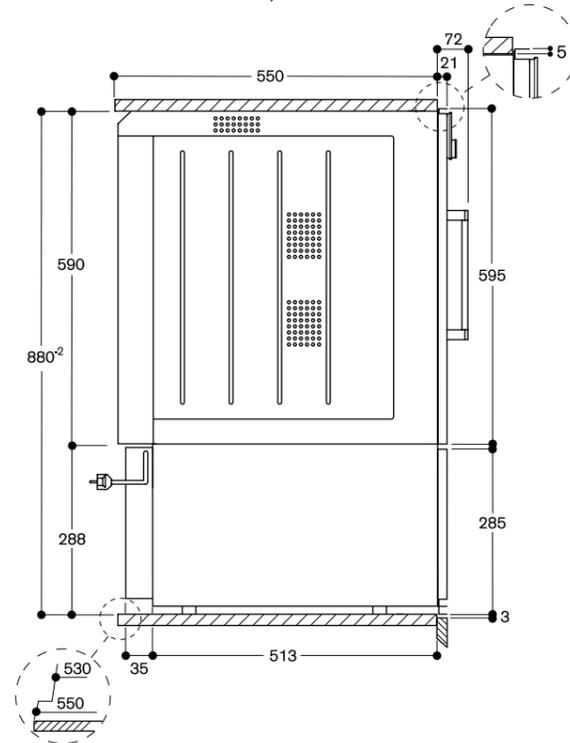
Volume netto 52 litri.  
Servizio per 12 persone con piatti da  $\varnothing$  24 cm, ciotole da zuppa e piatti da portata a seconda della dimensione.  
Capacità di carico: max 25 kg.  
Dimensioni interne  
L 468 x H 242 x P 458 mm.  
Resistenza sottovetro per una pulizia estremamente semplice.  
Ventola per facilitare la distribuzione del calore.  
Spia di funzionamento.  
Fondo in vetro infrangibile.

**Precauzioni di montaggio**

Prevedere uno spazio minimo di 5 mm tra l'apparecchio e le nicchie vicine.  
L'apparecchio sporge di 21 mm dal fronte della nicchia del mobile.  
La presa può essere prevista dietro l'apparecchio.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,81 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 1,5 m con spina Schuko.

**Installazione WSP 222 sotto BOP, vista laterale**

**Avviso:** non tutti gli accessori illustrati sono adatti a tutti i forni. Consultare gli accessori e i forni abbinati nelle pagine seguenti.

**BA 016 105**

Nuovo sistema di estrazione con guide telescopiche completamente estraibili per supporto accessori

**BA 026 115**

Leccarda per forno. 60 cm

**BA 226 112**

Leccarda per forno. 60 cm

**BA 036 102**

Griglia, senza apertura, con piedini

**BA 036 105**

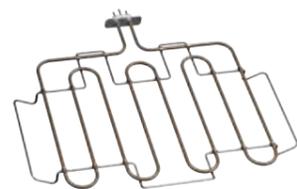
Griglia per forno. 60 cm

**BA 046 115**

Teglia in vetro per forno. 60 cm

**BA 056 115**

Elemento riscaldante per pietra refrattaria e pirofila in ghisa

**BA 056 130**

Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza

**BA 056 133**

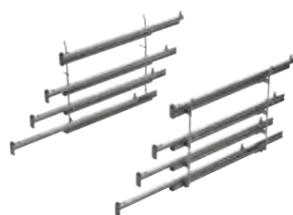
Pietra refrattaria comprensivo di supporto e paletta pizza

**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza

**BA 216 102**

4 guide telescopiche completamente estensibili

**BA 226 102**

Leccarda, profondità 37 mm

**BA 226 105**

Leccarda per forno profonda 30 mm abbinabile al sistema d'estrazione telescopico

**GN 114 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 114 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 124 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 124 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 144 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 144 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 154 130**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3

**GN 154 230**

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostitire in forno dotato di specifica funzione.

Le parti inferiori e superiori possono essere usate separatamente, altezza 100 e 65 mm.

Per forni con resistenza BA 056 115 o BA 058 115 e sistema di estrazione BA 016 o BA 018 (entrambi da ordinare separatamente) e forni a vapore combinati e forni completamente a vapore.

**GN 410 130**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3

**GN 410 230**

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3

**GR 220 046**

Griglia supplementare

**BA 080 670**

Sacchetti per sottovuoto, piccoli 180 x 280 mm, 100 pezzi

**BA 080 680**

Sacchetti per sottovuoto, grandi 240 x 350 mm, 100 pezzi





BOP 250/BOP 251



BOP 220/BOP 221



BOP 210/BOP 211



BSP 250/BSP 251



BSP 220/BSP 221



CMP 250/CMP 270



DVP 221

			Forno	Forno	Forno	Forno CombiVapore	Forno a vapore	Macchina caffè	Cassetto Sous-Vide
Leccarda	BA 026 115	15 mm deep	•/°	•/°					
	BA 226 112	24 mm deep			•/°				
Griglia Estraibile									
	BA 016 105	Sistema estraibile con griglie completamente telescopiche ed adatte alla pirolisi	°	°					
	BA 216 102	4 guide telescopiche completamente estraibili per BOP 210/211			°				
Parete catalitica									
	ET-Nr. 664048	Parete superiore			°				
	ET-Nr. 664248	Parete posteriore			°				
Pietra refrattaria									
	BA 056 130	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)			°				
	BA 056 133	Pietra refrattaria e paletta per pizza incluse (resistenza da ordinare separatamente)	°	°					
Leccarda/Vassoio Gastronorm in acciaio inox									
	GN 114 130	GN 1/3 non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°	°		
	GN 114 230	GN 2/3 non perforato, profondità 40 mm; 3 l				•/°	•/°		
	GN 124 130	GN 1/3 perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°	°		
	GN 124 230	GN 2/3 perforato, profondità 40 mm; 3 l				•/°	•/°		
	GN 144 130	GN 1/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°	°		
	GN 144 230	GN 2/3 antiaderente, non perforato, profondità 40 mm; 3 l				°	°		
	GN 154 130	GN 1/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 1,5 l				°	°		
	GN 154 230	GN 2/3 antiaderente, perforato, profondità 40 mm; 3 l				°	°		
	GN 410 130	Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 1/3				°	°		
	GN 410 230	Coperchio Gastronorm, acciaio inox, GN 2/3				°	°		
Pirofila Gastronorm in ghisa									
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm Da utilizzare nei forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 103 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), oppure nei forni combinati a vapore e a vapore	°	° (senza funzione girarrosto)		°	°		
Leccarda in vetro									
	BA 046 115	Profondità 24 mm	•/°	•/°	°				
Griglia									
	BA 036 102	Senza apertura, con piedini			•/°				
	BA 036 105	Senza apertura, con piedini	•/°	•/°					
	GR 220 046	Senza apertura, senza piedini				•/°	•/°		
	ET-Nr. 435794	Per leccarda BA 226 102, senza apertura			°				
	ET-Nr. 672921	Per leccarda BA 226 105, con apertura e piedini	°	°					
Teglia									
	BA 226 102	Profondità 37 mm			•/°				
	BA 226 105	Profondità 30 mm	°	°					
Elemento riscaldante									
	BA 056 115	Necessario per pietra refrattaria BA 056 133	°	°	°				
Paletta per pizza									
	BS 020 002	Set di 2 pezzi	°	°	°				
Pulizia									
	ET-Nr. 17000705	Cartuccia per filtro acqua						°	
	ET-Nr. 00311819	Pastiglia decalcificante						°	
	ET-Nr. 00311769	Pastiglia pulente						°	
Sacchetti per sottovuoto									
	BA 080 670	Sacchetti per sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm, 100 pezzi							°
	BS 080 680	Sacchetti per sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm, 100 pezzi							°

• Standard.

° Accessorio speciale.



Tipologia		Forno	Forno	Forno
Cerniera dx / Cerniera sx		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211
Pannello color antracite con porta tutta in vetro		BOP 250/251 102	BOP 220/221 102	BOP 210/211 102
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112	BOP 210/211 112
Pannello color silver con porta tutta in vetro		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132	BOP 210/211 132
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm)	60	60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21	21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso netto	(kg)	57	57	53
<b>Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>				
Volume netto vano cottura	(l)	76	76	76
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(cm)	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5	48.7 x 38.3 x 40.5
Classe energetica con aria calda		A	A	A
Indice di efficienza energetica (EEI)		96	96	96
Consumo energetico con riscaldamento sup/inf	(kWh)	1.25	1.25	1.25
Consumo energetico con aria calda	(kWh)	0.83	0.83	0.83
Riscaldamento		elettrico	elettrico	elettrico
<b>Sistemi di riscaldamento</b>				
Temperature	(°C)	30 – 300	50–300	50–300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup + inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Riscaldamento sup / riscaldamento inf / aria calda + riscaldamento inf		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•	•	•
Grill ad ampia superficie		•	•	•
Grill compatto		•	–	–
Funzione pietra refrattaria		•	•	•
Funzione girarrosto		•	–	–
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/–	– / – / –	– / – / –
<b>Utilizzo</b>				
Display TFT touch		•	•	•
Comandi in alto / in basso		•/–	•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44	44	44
Ricette personalizzate		50	50	50
Angolo di apertura porta		110°	110°	110°
<b>Caratteristiche</b>				
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•
Termosonda		•	–	–
Programmi automatici		•	–	–
Presa per pietra refrattaria		•	•	•
Funzione per arrostitire		•	–	–
Visualizzazione della temperatura		•	•	•
Riscaldamento rapido		•	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti		•	•	•
Timer lungo		•	•	•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60	60	60
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	4	4	4
Home Connect <sup>3</sup>		• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>
<b>Accessori</b>				
Leccarde smaltate		1	1	1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1,200	1,200	1,350
Griglie		1	1	1
Teglia per grill smaltata / griglia per grill		BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	BA 226 105 <sup>2</sup> / 672 921 <sup>2</sup>	1/–
Leccarda/Vassoio Gastronorm in vetro		1	1	BA 046 115 <sup>2</sup>
<b>Sicurezza</b>				
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5-strati	5-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza		•/•	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento		•	•	•
<b>Pulizia</b>				
Pirolisi		•	•	–
Parete catalitica posteriore / superiore		–	–	664 248 <sup>2</sup> / 664 048 <sup>2</sup>
Smalto Gaggenau		•	•	•
Purificatore termico degli odori		•	•	•
Filtro grassi		–	–	–
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(kW)	3.7	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia. <sup>2</sup> Accessori speciali.<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Forno CombiVapore	Forno a Vapore
Cerniera dx / Cerniera sx	BSP 250/BSP 251	BSP 220/BSP 221
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	BSP 250/BSP 251 100	BSP 220/BSP 221 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	BSP 250/BSP 251 110	BSP 220/BSP 221 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro	BSP 250/BSP 251 130	BSP 220/BSP 221 130
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 455 x 547	590 x 455 x 547
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 36	34
<b>Volimi / Efficienza energetica (secondo EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)</b>		
Volume netto vano cottura	(l) 42	43
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(cm) 35.5 x 29.0 x 40.5	35.5 x 29.0 x 44.0
Classe energetica con aria calda + 30% umidità	A	
Indice di efficienza energetica (EEI)	82.2	
Consumo energetico con aria calda + 30% umidità	(kWh) 0.60	
Riscaldamento	elettrico	
<b>Sistemi di riscaldamento</b>		
Temperature	(°C) 30 – 230	30 – 100
Aria calda + 100% umidità	•	–
Aria calda + 80% umidità	•	–
Aria calda + 60% umidità	•	–
Aria calda + 30% umidità	•	–
Aria calda + 0% umidità	•	–
100% umidità	–	•
Cottura a vapore lenta	–	•
Lievitazione / scongelamento	•/•	•/•
Rigenerazione	•	•
Cottura a bassa temperatura / cottura a vapore a bassa temperatura	•/–	–/•
<b>Utilizzo</b>		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto / in basso	•/–	•/–
Display con testi in chiaro	(N. lingue) 25	25
Ricette personalizzate	50	–
Angolo di apertura porta	110°	110°
<b>Caratteristiche</b>		
Cottura a vapore senza pressione	•	•
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Termosonda	•	–
Visualizzazione della temperatura	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, contaminuti	•	•
Timer lungo	•	–
Rilevamento elettronico del punto di ebollizione	•	•
Capacità serbatoio acqua / avviso mancanza acqua	(l) 1.3/•	1.3/•
Illuminazione alogena laterale	(W) 48	48
Livelli di posizionamento teglia / interno in acciaio inox	(N.) 4 / •	4 / •
<b>Accessori</b>		
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> ) 810	810
Griglie	1	1
Vaschetta in acciaio inox perforata / non perforata GN 2/3, 40 mm	1/1	1/1
<b>Sicurezza</b>		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	3-strati	3-strati
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza	•/•	•/•
Ventola di raffreddamento	•	•
<b>Pulizia</b>		
Funzione pulizia / asciugatura	•/•	•/–
Funzione decalcificazione / Programma di decalcificazione	–/•	–/•
Filtro grassi	•	–
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 2.0	1.9

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.

Tipologia	Forno combinato microonde	Microonde
Cerniera dx / Cerniera sx	BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro	BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 455 x 538	590 x 382 x 321
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 21	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
		560 x 362 x 300 (installazione a pensile)
Peso netto	(kg) 41	20
<b>Volimi</b>		
Volume vano cottura	(l) 36	21
Dimensioni interne vano cottura L x H x P	(mm) 445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
<b>Sistemi di riscaldamento</b>		
Potenza max microonde	(W) 1,000	900
Stadi microonde	(N.) 5	5
Temperature aria calda	(°C) 40, 100 – 250	–
Temperature grill + aria calda	(°C) 100 – 250	–
Temperature grill + ventola	(°C) 100 – 250	–
Livelli di intensità del grill	(N.) 3	3
Potenza massima del grill	(W) 2,000	1,300
Potenza aria calda	(W) 1,950	–
Potenza massima grill combinato	(W) 600	360
Cottura programmabile fino a 5 modalità	•	•
Programmi automatici in base al peso	(N.) 15	10
<b>Utilizzo</b>		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto / in basso	•/–	–/•
Apertura automatica della porta	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue) 25	25
Ricette personalizzate	50	50
Angolo di apertura porta	110°	110°
<b>Caratteristiche</b>		
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Visualizzazione della temperatura	•	–
Riscaldamento rapido	•	–
Tecnologia Innowave	•	•
Tempo di cottura, fine cottura, timer corto, contaminuti	•/•/•/•	•/–/–/–
Timer lungo	•	–
Illuminazione laterale	(W) 60	25
Livelli di posizionamento teglia	(N.) 4	–
<b>Accessori</b>		
Leccarda in vetro	•	•
Griglie	•	•
Piatto rotante in vetro	•	•
<b>Sicurezza</b>		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo	•	•
Sicurezza bambino / spegnimento di sicurezza	•/•	–/•
Tripla sicurezza per chiusura porta	•	•
Ventola di raffreddamento	•	•
<b>Pulizia</b>		
Parete catalitica posteriore	•	–
Vano cottura in acciaio inox con base in ceramica	•	•
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 3.1	1.99

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia	Macchina caffè	Macchina caffè
Frontale colore Gaggenau antracite	CM 270 101	CM 250 101
Frontale colore acciaio	CM 270 111	CM 250 111
Frontale colore silver	CM 270 131	CM 250 131
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 60	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm) 590 x 455 x 537	590 x 455 x 426
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm) 47	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm) 560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso netto	(kg) 21	20
<b>Bevande</b>		
	Ristretto / 2 x Ristretto	Ristretto / 2 x Ristretto
	Espresso / 2 x Espresso	Espresso / 2 x Espresso
	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato	Espresso Macchiato / 2 x Espresso Macchiato
	Caffè / 2 x Caffè	Caffè / 2 x Caffè
	Americano / 2 x Americano	Americano / 2 x Americano
	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte	Caffè Latte / 2 x Caffè Latte
	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato	Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato
	Cappuccino / 2 x Cappuccino	Cappuccino / 2 x Cappuccino
	Flat White / 2 x Flat White	Flat White / 2 x Flat White
	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma	Latte in schiuma / 2 x Latte in schiuma
	Latte caldo / 2 x Latte caldo	Latte caldo / 2 x Latte caldo
	Acqua calda / 2 x Acqua calda	Acqua calda / 2 x Acqua calda
<b>Utilizzo</b>		
Display TFT touch	•	•
Comandi in alto	•	•
Apertura porta automatica	•	•
Display con testi in chiaro	(N. lingue) 25	25
Bevande personalizzabili e memorizzabili	(N.) 8	8
Impostazione dimensione tazze	(N.) 3	3
Livelli intensità caffè	(N.) 8	8
Livelli temperatura caffè	(N.) 3	3
Livelli temperatura acqua calda	(°C) 10	10
Proporzione caffè/latte	•	•
Erogatore caffè regolabile in altezza	(cm) 15	15
Impostazioni programmabili	•	•
- Illuminazione	(N.) 7	7
- Capacità	(ml) •	•
- Dispenser regolabile per tipo e bevande a seconda della tazza	•	•
- Standby	(min, h) 5 min – 12 h	5 min – 12 h
- Durezza acqua	(N. livelli) 4, sistema addolcimento acqua	4, sistema addolcimento acqua
- Filtro acqua	•	•
<b>Caratteristiche</b>		
Tecnologia per aroma caffè	•	•
Unità di macinazione con dischi in ceramica	•	•
Regolazione automatica della macinatura	•	•
Sistema riscaldamento istantaneo dell'acqua	•	•
Pressione pompa	(bar) 19	19
Sistema latte integrato	•	•
Contenitore latte	(l) 0.5	0.5
Contenitore chicchi di caffè	(g) 500	500
Contenitore caffè di riserva	•	•
Controllo livello macinatura	•	•
Volume unità di infusione regolabile	(g) 8 – 12	8 – 12
Doppia macinatura ed infusione per extra-intensità di una bevanda	•	•
Doppia macinatura ed infusione per due bevande	•	•
Contenitore acqua removibile	(l) 2.4	2.4
Cartuccia filtro acqua	1	1
Pulizia dopo singola preparazione	•	•
Indicazione elettronica saturazione filtro	•	•
Controllo elettronico livello latte, acqua e caffè	•	•
Controllo elettronico della saturazione vaschetta raccogli gocce e del contenitore raccogli sedimenti di caffè	•	•
Luce LED integrata	•	•
Funzione acqua fresca	•	•
<b>Sicurezza</b>		
Sicurezza bambino	•	•
Aqua stop garantito a vita	•	•
<b>Pulizia</b>		
Risciacquo automatico in fase di accensione / spegnimento	•/•	•/•
Risciacquo automatico del dosatore latte	•	•
Programma automatico di pulizia e decalcificazione	•	•
Programma automatico di pulizia	•	•
Programma automatico di decalcificazione	•	•
Unità di infusione removibile	•	•
Vaschetta raccogli gocce e contenitore raccogli sedimenti di caffè removibili e lavabili in lavastoviglie	•	•
Dispenser bevande removibile e lavabile in lavastoviglie	•	•
Funzione svuotamento (vacanza)	•	•
Funzione svuotamento contenitore caffè	•	•
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 1.6	1.6
Collegamento fisso all'acqua in ingresso/uscita	•	-

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



Tipologia apparecchio		Cassetto Sous-Vide	
Frontale colore Gaggenau antracite		DVP 221 110	
Frontale colore acciaio		DVP 221 110	
Frontale colore silver		DVP 221 130	
Dimensioni			
Larghezza	(cm)	60	
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	590 x 140 x 542	
Sporgenza dal mobile	(mm)	21	
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550	
Peso netto	(kg)	30	
Volume			
Volume netto	(l)	7	
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	210 x 95 x 275	
Dimensione massima dei sacchetti L x H	(mm)	240 x 350	
Utilizzo			
Livelli aspirazione		3, max. 99 %	
livelli sigillatura sacchetti		3	
Sottovuoto per sacchetti e contenitori		•	
Sottovuoto per contenitori e bottiglie		•	
Sottovuoto di liquidi		•	
Programma asciugatura pompa		•	
Funzione allarme		•	
Interfaccia			
Sensore di controllo		•	
Cassetto senza maniglia		•	
Maniglia cava		-	
Sistema push-to-open		•	
Chiusura ammortizzata		-	
Caratteristiche			
Camera sottovuoto in acciaio		•	
Carico max.	(kg)	10	
Altezza applicabile	(mm)	80	
Coperchio in vetro		•	
Barra di sigillatura removibile		•	
Supporto di rialzo		•	
Connessione tubo per sottovuoto al di fuori dell'apparecchio		•	
Spazio utile nella camera, L x P	(mm)	210 x 275	
Membrana antiriflusso liquidi durante sottovuoto esterno		•	
Sacchetti sottovuoto, piccoli, 180 mm x 280 mm	(pezzi)	50	
Sacchetti sottovuoto, grandi, 240 mm x 350 mm	(pezzi)	50	
Tappi per sottovuoto bottiglie	(pezzi)	3	
Adattatore per bottiglie		•	
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	0,32	

• Di serie. – Non predisposto.



Tipologia	Scaldavivande	Scaldavivande
Pannello color antracite con porta tutta in vetro	WSP 221 100	WSP 222 100
Pannello color acciaio con porta tutta in vetro	WSP 221 110	WSP 222 110
Pannello color silver con porta tutta in vetro	WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	60
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	590 x 140 x 548
Sporgenza del frontale dalla nicchia	(mm)	21
Dimensioni della nicchia L x H x P	(mm)	560 x 140 x 550
Peso netto	(kg)	16
		20
Volumi		
Volume netto vano cottura	(l)	20
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	468 x 92 x 458
Numero di coperti	(N.)	6
		12
Sistemi di riscaldamento		
Scongelamento / Lievitazione		•
Preriscaldamento bevande		•
Tenere in caldo / cottura lenta		•
Riscaldamento stoviglie		•
Riscaldamento inferiore + aria calda		•
Temperature da 40 °C ad 80 °C	(N. livelli)	4
		4
Utilizzo		
Manopola		•
Indicatore funzioni attive		•
Cassetto senza maniglia		•
Sistema Push-to-Open		•
Caratteristiche		
Capacità di carico massima	(kg)	25
Interno in acciaio inox con fondo in vetro		•
Ventola		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	0,81
		0,81

• Di serie. – Non predisposto

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.



## Forno EB 333

EB 333

94

Accessori | Accessori speciali EB 333

95

Tabelle tecniche EB 333

97




**EB 333 111**

Acciaio inox  
Larghezza 90 cm

**In dotazione**

1 vassoio a prova di pirolisi  
1 girarrosto  
1 griglia  
1 contenitore con griglia  
1 termosonda

**Accessori speciali**

**BA 090 100**  
Set di 2 manopole nere

**BA 018 105**  
Guide telescopiche completamente estraibili

**BA 028 115**  
Leccarda smaltata profonda 30 mm

**BA 038 105**  
Griglia cromata, con piedini

**BA 058 115**  
Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica

**BA 058 133**  
Pietra pizza

inclusiva di paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente).

Non in combinazione con il sistema estraibile

**BS 020 002**  
Set 2 palette per pizza

**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente

**Forno Serie 300  
EB 333**

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

**Sistemi di riscaldamento**

Aria calda.

Aria calda Eco.

Riscaldamento superiore + inferiore.

**Riscaldamento superiore + 1/3 inferiore.**

Riscaldamento superiore.

**1/3 riscaldamento superiore + inferiore.**

Riscaldamento inferiore.

Aria calda + riscaldamento inferiore.

**Aria calda + 1/3 riscaldamento inferiore.**

Grill completo + termoventola.

Grill completo.

Grill compatto.

Funzione pietra refrattaria.

Girarrosto.

Lievitazione.

Scongellamento.

Tenere in caldo.

**Funzionamento**

Display TFT touch con manopole per un facile e intuitivo utilizzo.

Display con testi in chiaro.

Opzione per memorizzare ricette personalizzate.

Tasto informazioni.

Porta incernierata frontalmente con angolo di apertura a 90°.

**Caratteristiche**

**Termosonda con spegnimento automatico e indicazione tempo di cottura.**

Programmi automatici.

Girarrosto.

**Presenza elettrica interna per sistema pizza Gaggenau (piano + resistenza).**

Display con indicatore di temperatura.

Riscaldamento rapido.

Funzioni timer: tempo di cottura, tempo di fine cottura, timer breve, timer lungo, contaminuti.

Illuminazione alogena in alto (60 W).

Illuminazione alogena laterale (2 x 10 W).

Cavità con supporti laterali a 3 livelli a prova di pirolisi.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

**Porta isolata termicamente con 5 vetri.**

Sicurezza bambini e funzione vacanze.

Ventola di raffreddamento.

**Pulizia**

Pirolisi.

Rivestimento interno con smalto

Gaggenau per una superficie più liscia e di facile pulizia.

**Purificatore termico degli odori.**

**Precauzioni di montaggio**

La porta sporge 40 mm rispetto al mobile.

La maniglia sporge 90 mm dal mobile.

Per inserire l'apparecchio in una

profondità di 550 mm, il cavo di

collegamento deve passare nel lato

posteriore destro del mobile.

La presa elettrica deve essere prevista

fuori dalla nicchia del mobile.

**Valori di collegamento**

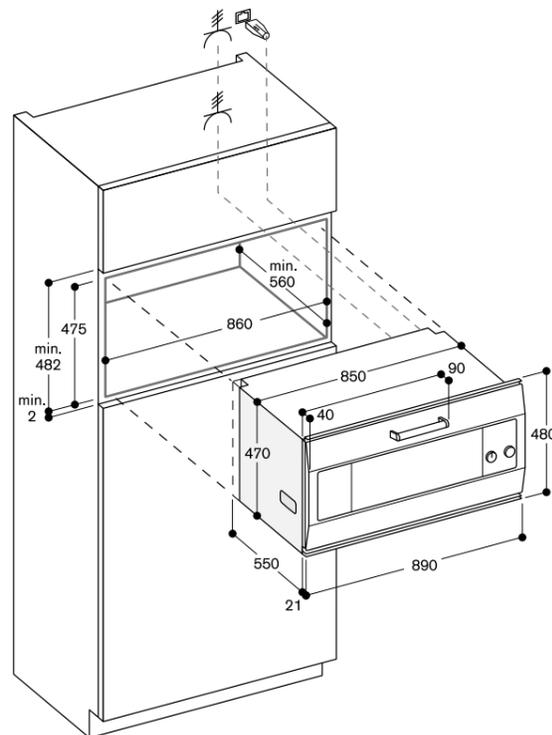
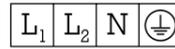
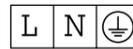
Classe di efficienza energetica A,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

Assorbimento totale 5,4 kW.

Prevedere cavo di collegamento.


**Accessori e accessori speciali per forno EB 333**
**BA 090 100**

Manopole in acciaio con rivestimento nero


**BA 018 105**

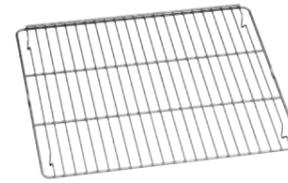
Guide telescopiche completamente estraibili


**BA 028 115**

Leccarda smaltata profondità 30 mm


**BA 038 105**

Griglia cromata, con piedini


**BA 058 115**

Elemento riscaldante per pietra pizza e pirofila gastronomica


**BA 058 133**

Pietra pizza inclusiva di supporto, paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente). Non in combinazione con guide di estrazione


**BS 020 002**

Set 2 palette per pizza


**GN 340 230**

Pirofila Gastronorm in ghisa GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente.

Utilizzabile anche in forno. La parte superiore / inferiore sono utilizzabili separatamente (altezze: 100 e 65 mm).

Per forni con guide estraibili BA 016 o

BA 018 (ordinare elemento riscaldante separatamente) e forni combinati a

vapore



Manopole nere			
	BA 090 100	Manopole in acciaio con finitura nera	°
Vassoio smaltato			
	BA 028 115	Profondità 30 mm	•/°
Guide telescopiche			
	BA 018 105	Sistema ad estrazione completa con guide telescopiche adatte alla pirolisi	°
Pietra pizza			
	BA 058 133	Inclusivo di supporto per pietra pizza e paletta (elemento riscaldante da ordinare separatamente)	°
Pirofila Gastronorm, alluminio pressofuso			
	GN 340 230	GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente Utilizzabile in forni con sistema estraibile BA 018 / BA 016 ed elemento riscaldante (da ordinare separatamente), così come in forni combinati a vapore	°
Griglia cromata			
	BA 038 105	Nessuna apertura, con piedini	•/°
	ET-Nr. 706321	Per leccarda ET-Nr. 687055, con apertura e piedini	•/°
Leccarda smaltata			
	ET-Nr. 687055	con piedini e attacco per girarrosto, profondo 30 mm	•/°
Elemento riscaldante			
	BA 058 115	Accessorio necessario per pietra pizza BA 058 133	°
Paletta pizza			
	BS 020 002	Set di 2	°

• Di serie.

° Accessorio speciale.



Tipologia	Forno	
Acciaio inox	EB 333	
Dimensioni		
Larghezza	(cm)	90
Dimensioni apparecchio L x H x P <sup>1</sup>	(mm)	890 x 480 x 548
Sporgenza porta	(mm)	21
Dimensioni nicchia L x H x P	(mm)	860 x 475 x 560
Peso netto	(kg)	79
Volume / efficienza energetica (Regolamento EU EN 60350-1, 65/2014 e 66/2014)		
Volume netto	(l)	83
Numero cavità		1
Dimensioni interne L x H x P	(mm)	624 x 315 x 403
Classe di efficienza energetica con Aria Calda Eco		A
Indice di efficienza energetica (EEI)		95.6
Consumo energetico con riscaldamento sup. / inf.	(kWh)	1.32
Consumo energetico con Aria Calda Eco	(kWh)	0.86
Riscaldamento	elettrico	
Sistemi di riscaldamento		
Temperature	(°C)	30-300
Aria calda / Aria calda Eco / Riscaldamento sup. + inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. / riscaldamento inf. / aria calda + riscaldamento inf.		•/•/•
Riscaldamento sup. + 1/3 riscaldamento inf.		•
1/3 riscaldamento sup. + riscaldamento inf.		•
Aria calda + 1/3 riscaldamento inf.		•
Grill ad ampia superficie + aria calda		•
Grill ad ampia superficie		•
Grill compatto		•
Funzione pietra refrattaria		•
Funzione girarrosto		•
Lievitazione / scongelamento / tenere in caldo		•/•/•
Utilizzo		
Display TFT touch		•
Comandi in alto / centrali / in basso		•/-/-
Apertura automatica della porta		-
Display con testi in chiaro	(N. lingue)	44
Ricette personalizzate		50
Angolo di apertura porta	(°)	90
Caratteristiche		
Regolazione elettronica della temperatura		•
Termosonda		•
Programmi automatici		•
Girarrosto		•
Presa per pietra refrattaria		•
Funzione per arrostitire		•
Visualizzazione della temperatura		•
Riscaldamento rapido		•
Tempo di cottura, fine cottura, timer, stopwatch		•
Timer lungo		•
Illuminazione alogena dall'alto	(W)	60
Illuminazione alogena laterale	(W)	2 x 10
Livelli di posizionamento teglia	(N.)	3
Home Connect, cavo LAN o wireless tramite WiFi <sup>2</sup>		• <sup>2</sup>
Accessori		
Leccarde smaltate		1
Dimensione max leccarda	(cm <sup>2</sup> )	1.780
Griglie		1
Teglia per grill smaltata / griglia per leccarda da grill		1/1
Vassoio in vetro		-
Sicurezza		
Porta isolata termicamente con vetro multiplo		5 vetri
Sicurezza bambino / gancio porta / spegnimento di sicurezza		•/•/•
Raffreddamento tangenziale		•
Pulizia		
Pirolisi		•
Smalto Gaggenau		•
Purificatore termico degli odori		•
Valori di collegamento		
Assorbimento totale	(kW)	5.38

• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Profondità di inserimento dell'apparecchio nella nicchia.<sup>2</sup> L'utilizzo della funzionalità Home Connect dipende dai servizi di Home Connect, che non sono disponibili in tutti i paesi.



## Piani cottura Vario

Piani cottura Full Induction	102
Piani cottura Vario Serie 400	110
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400	132
Piani cottura Vario Serie 200	138
Dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 200	145
Accessori   Accessori speciali Serie 400 e Serie 200	146
Tabelle tecniche	148



**CX 492 110**

Cornice in acciaio inox  
Larghezza 90 cm

**Incluso con il piano**

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

**Accessori di installazione****VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo con coperchio

**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio con coperchio

**VA 450 900**

Fascia di compensazione in acciaio da 90 cm necessaria per la combinazione di apparecchi Vario Serie 400 con almeno un coperchio

**Accessori speciali acquistabili separatamente****CA 060 300**

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

**GN 232 110**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 1/1

Per piani cottura full induction

**GN 232 230**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 2/3

Per piani cottura full induction

**Piano cottura Full Induction Serie 400****CX 492**

- La migliore tecnologia a induzione
- Con cornice in acciaio inox
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

**Zone cottura**

Un'unica superficie di cottura di 3200 cm<sup>2</sup>. 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

**Funzionamento**

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni dell'intaglio.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm.

Garantire il taglio della superficie a 90°. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

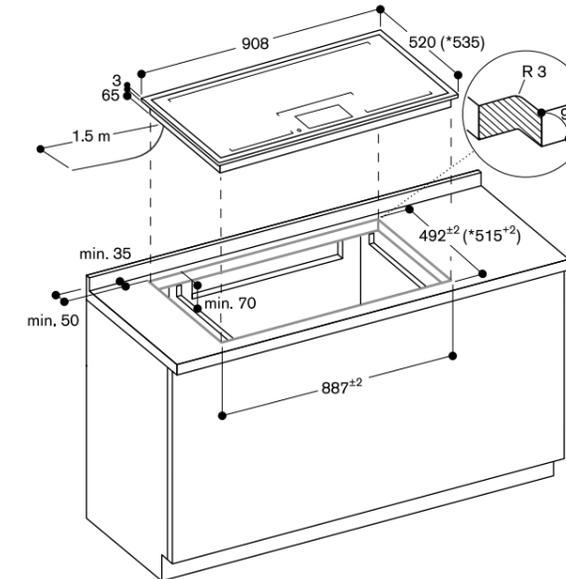
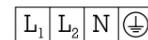
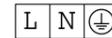
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 29 kg.

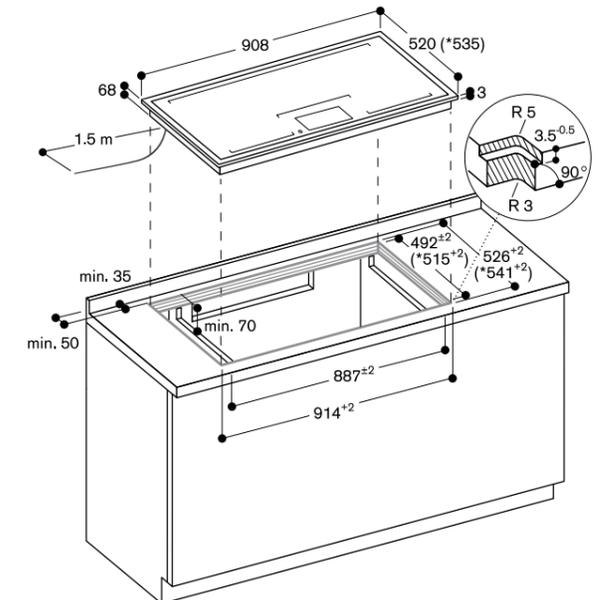
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 7,4 kW.

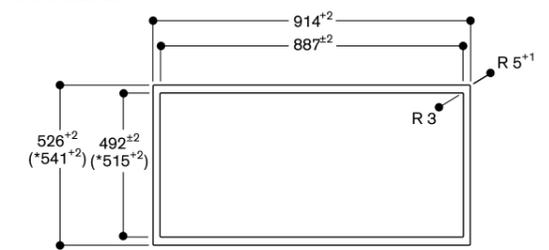
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



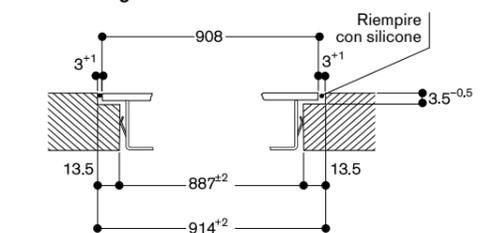
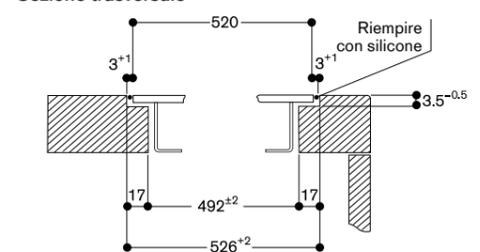
\* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.



\* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Vista dall'alto**

\* con fascia di compensazione.

**Sezione longitudinale****Sezione trasversale**

In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



#### CX 492 100

Senza cornice  
Larghezza 90 cm

#### Incluso con il piano

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

#### Accessori speciali acquistabili separatamente

##### CA 060 300

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

##### GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki  
GN 1/1

Per piani cottura full induction

##### GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki  
GN 2/3

Per piani cottura full induction

#### Piano cottura Full Induction Serie 400

##### CX 492

- La migliore tecnologia a induzione
- Senza cornice per l'inserimento a filo top
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

#### Zone cottura

Un'unica superficie di cottura di 3200 cm<sup>2</sup>. 56 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 6 posizioni di cottura.

#### Funzionamento

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare

[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili.

Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e diritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno.

Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top 30-50 mm.

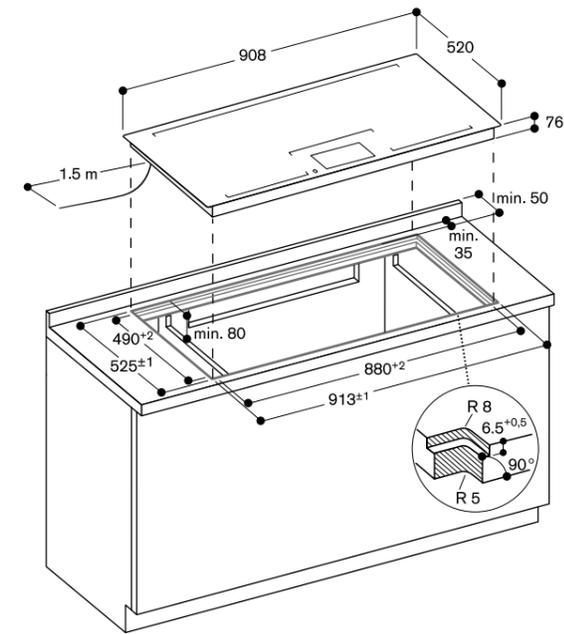
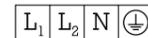
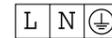
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a 28 kg.

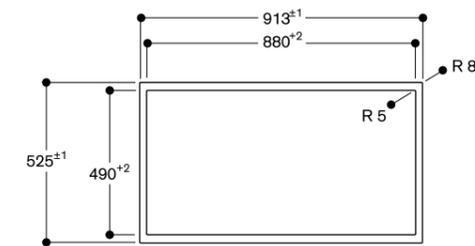
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

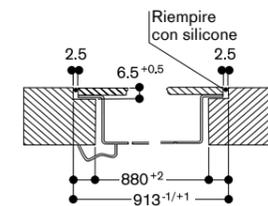
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



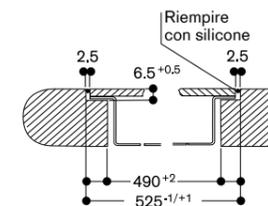
#### Vista dall'alto



#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



**CX 482 110**

Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm

**Incluso con il piano**

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

**Accessori di installazione****VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo senza coperchio

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione a filo con coperchio

**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio senza coperchio

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400 per installazione in appoggio con coperchio

**VA 450 800**

Fascia di compensazione in acciaio da 80 cm necessaria per la combinazione di apparecchi Vario Serie 400 con almeno un coperchio

**Accessori speciali acquistabili separatamente****CA 060 300**

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

**GN 232 110**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 1/1

Per piani cottura full induction

**GN 232 230**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 2/3

Per piani cottura full induction

**Piano cottura Full Induction Serie 400****CX 482**

- La migliore tecnologia a induzione
- Con cornice in acciaio inox
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

**Zone cottura**

Un'unica superficie di cottura di 2750 cm<sup>2</sup>. 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

**Funzionamento**

Display touch control TFT con indicazioni d'utilizzo.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).

Funzione Professional Cooking (cottura professionale).

Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).

Funzione Teppan Yaki.

Booster per pentole.

Booster per padelle.

Funzione mantenimento al caldo.

Individuazione della singola posizione di cottura.

Timer per ogni posizione di cottura.

Cronometro.

Short-term timer.

Tasto informazioni.

Funzione PowerManagement.

Possibilità di controllo cappa

(con modello compatibile).

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

Interruttore principale (on/off).

Indicatore calore residuo.

Sicurezza bambini.

Funzione Pausa.

Spegnimento di sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

A seconda del tipo di installazione (in appoggio o a filo top), rispettare le dimensioni dell'intaglio.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm.

Garantire il taglio della superficie a 90°. La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.

Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001- non può essere usata su questo piano.

Profondità nel mobile 63,6 mm.

Montaggio con ripiano intermedio.

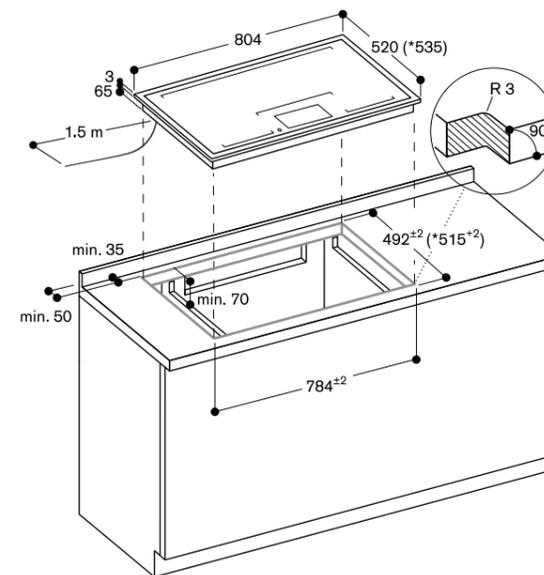
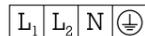
L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 29 kg.

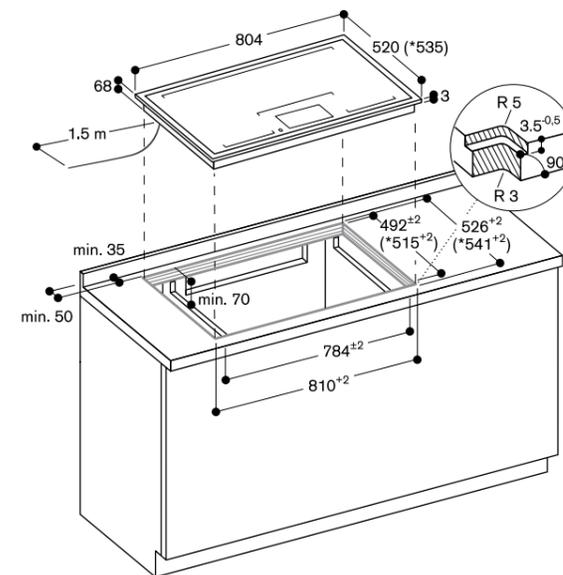
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 7,4 kW.

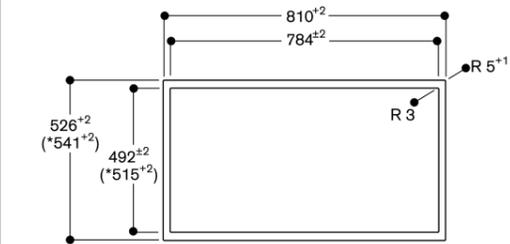
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



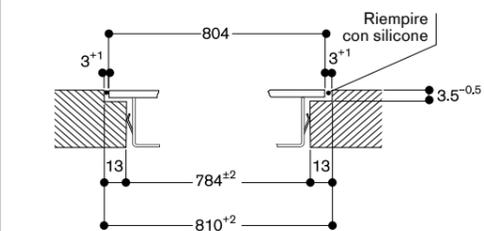
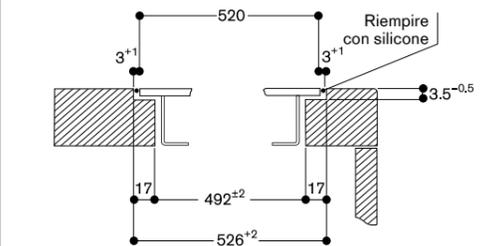
\* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.



\* con fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Vista dall'alto**

\* con fascia di compensazione.

**Sezione longitudinale****Sezione trasversale**

In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.

**CX 482 100**

Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm

**Incluso con il piano**

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

**Accessori speciali acquistabili separatamente****CA 060 300**

Cooking Sensor: sensore di cottura per il controllo della temperatura all'interno delle pentole

**GN 232 110**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 1/1

Per piani cottura full induction

**GN 232 230**

Accessorio Teppan Yaki  
GN 2/3

Per piani cottura full induction

**Piano cottura Full Induction Serie 400****CX 482**

- La migliore tecnologia a induzione
- Senza cornice per l'inserimento a filo top
- Superficie di cottura unica
- Totale libertà di posizionamento della pentola sull'intera superficie
- Può essere utilizzata l'intera superficie del piano cottura per cucinare
- Potenza max. per pentole di grandi dimensioni 5,5 kW
- Display touch TFT per un controllo rapido e intuitivo di tutte le funzioni

**Zone cottura**

Un'unica superficie di cottura di 2750 cm<sup>2</sup>. 48 microinduttori garantiscono una perfetta flessibilità dell'intero piano di cottura.

Possono essere riconosciute simultaneamente fino a 5 posizioni di cottura.

**Funzionamento**

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

**Caratteristiche**

Funzione Cooking Sensor (sensore di cottura).  
Funzione Professional Cooking (cottura professionale).  
Funzione Dynamic cooking (cottura dinamica).  
Funzione Teppan Yaki.  
Booster per pentole.  
Booster per padelle.  
Funzione mantenimento al caldo.  
Individuazione della singola posizione di cottura.  
Timer per ogni posizione di cottura.  
Cronometro.  
Short-term timer.  
Tasto informazioni.  
Funzione PowerManagement.  
Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.  
Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

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

**Precauzioni di montaggio**

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400 001 - non può essere usata su questo piano. Installazione realizzabile in piani di lavoro in pietra, sintetici o di legno massello.

Tenere sempre in considerazione la resistenza al calore e la permeabilità all'acqua della superficie tagliata.

In caso di piani di lavoro realizzati in altri materiali consultare il produttore del piano di lavoro stesso.

Utilizzare spessori appropriati in caso di piani di lavoro sottili. Considerate il peso dell'apparecchio ed i relativi carichi extra.

La superficie deve essere omogenea e dritta.

Si raccomanda un ripiano intermedio che sia removibile in caso di bisogno. Fissare l'apparecchio dal sotto.

Spessore top 30-50 mm.

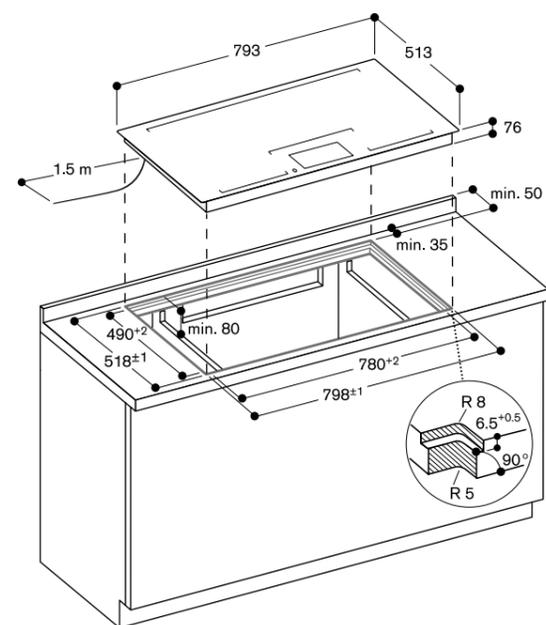
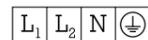
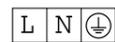
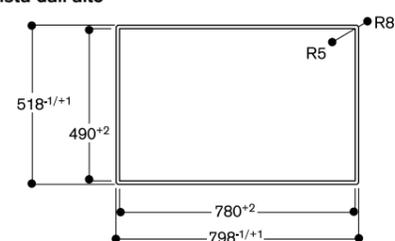
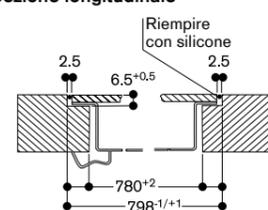
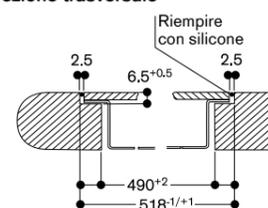
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a 28 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

**Vista dall'alto****Sezione longitudinale****Sezione trasversale**



VI 492 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 90 cm

#### Accessori per l'installazione

VA 420 010  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 011  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio con coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 000  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 001  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm.

VA 450 900  
Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 90, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Accessori speciali

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

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

WZ 400 001  
Supporto per padella Wok  
solo per piani ad induzione Vario

#### Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400

VI 492

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Zone cottura

2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

#### Funzionamento

**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

#### Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

#### Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

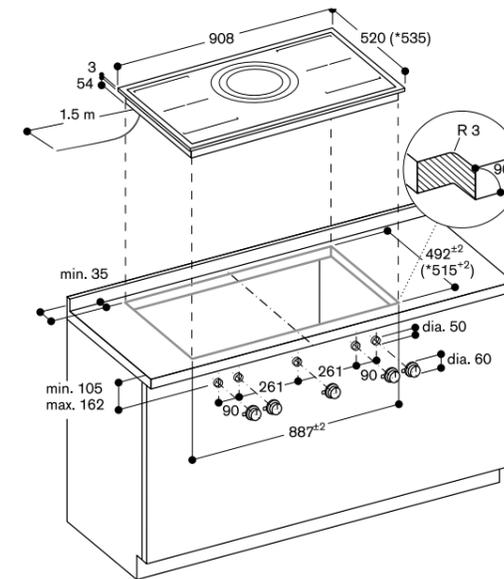
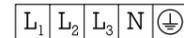
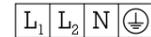
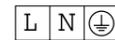
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 25 kg.

#### Valori di collegamento

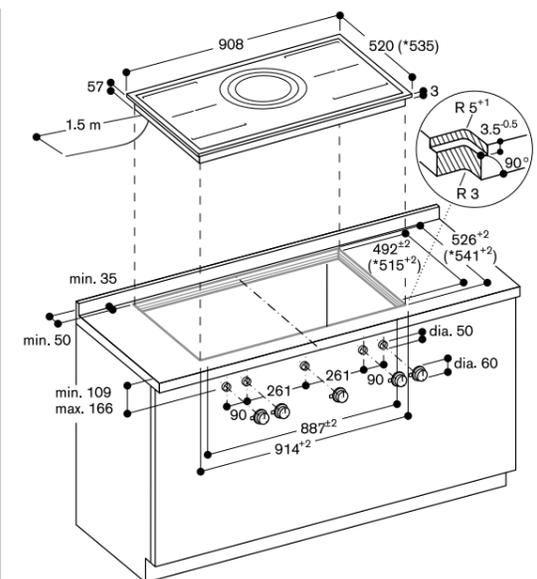
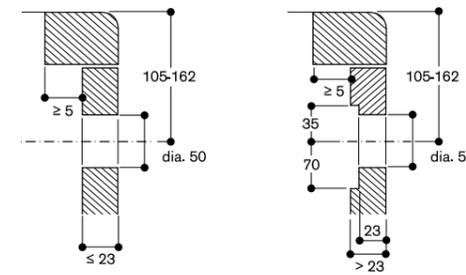
Assorbimento totale 11,1 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



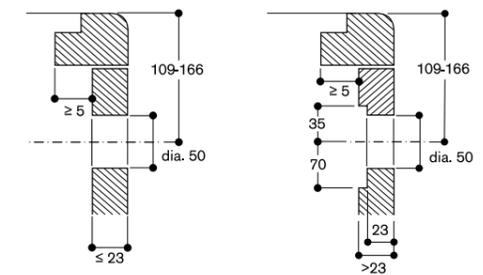
\* con banda di compensazione.  
Vedere note di pianificazione.

#### Installazione manopola; in appoggio

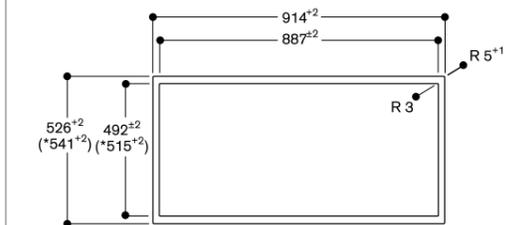


\* con banda di compensazione.  
Vedere note di pianificazione.

#### Installazione manopola; a filo

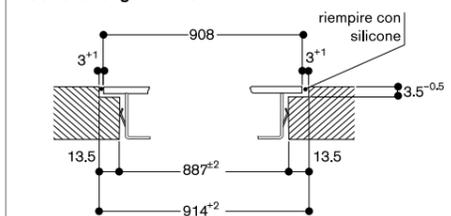


#### Vista dall'alto

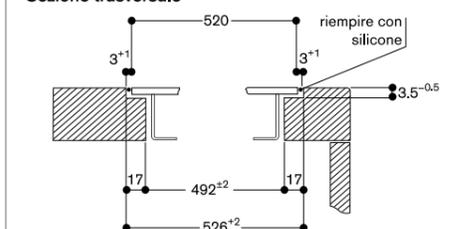


\* con banda di compensazione.

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 482 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm

#### Accessori per l'installazione

VA 420 010  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 011  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio con coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 000  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm.

VA 420 001  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm.

VA 450 800  
Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 80, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Accessori speciali

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

#### Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400

VI 482

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 32 cm di larghezza.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Zone cottura

2 zone Flex ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W), con estensione automatica fino a 30x32 cm (3300 W, con booster 3700 W).

#### Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

#### Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.  
Frying sensor.  
Funzione Booster.  
Stopwatch.  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

#### Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.  
Interruttore sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se si installa con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

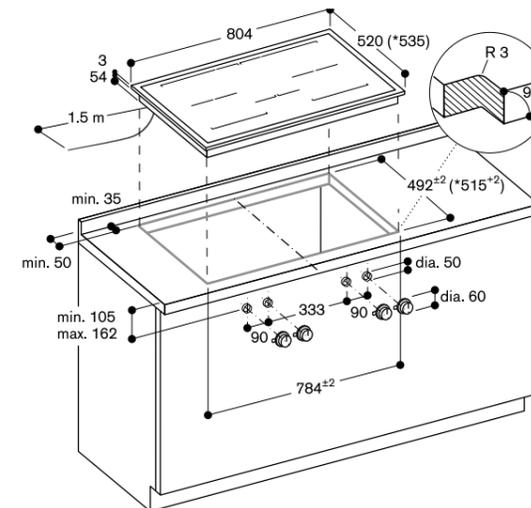
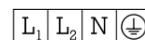
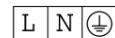
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 20 kg.

#### Valori di collegamento

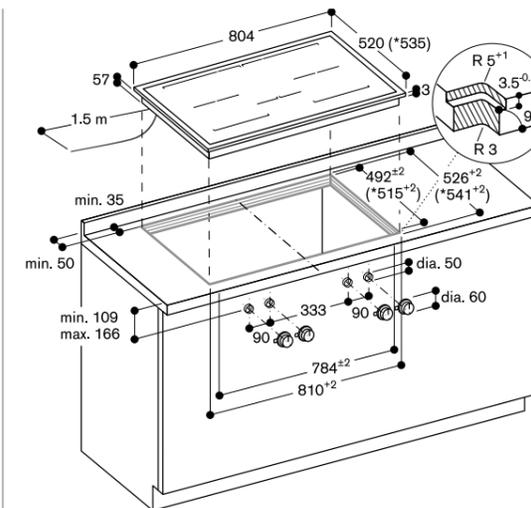
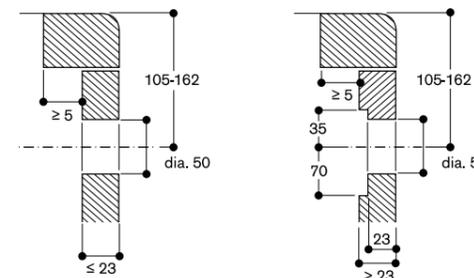
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



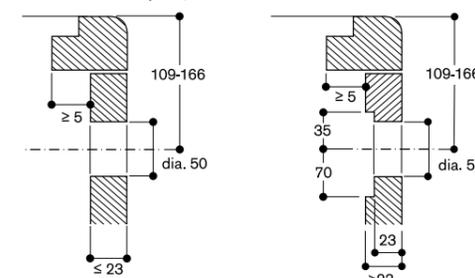
\* con banda di compensazione.  
Vedere note di pianificazione.

#### Installazione manopola; in appoggio

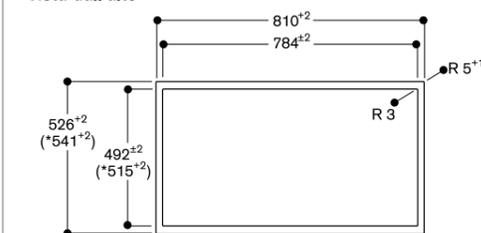


\* con banda di compensazione.  
Vedere note di pianificazione.

#### Installazione manopola; a filo

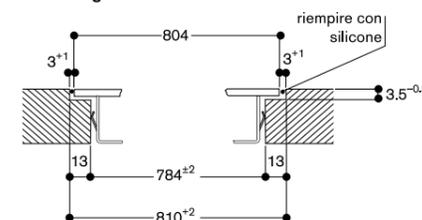


#### Vista dall'alto

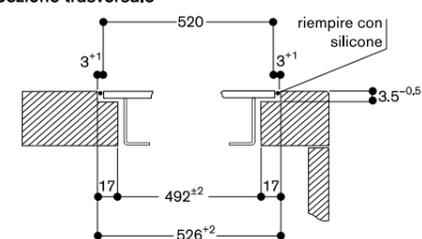


\* con banda di compensazione.

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 462 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 60 cm

#### Accessori per l'installazione VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

#### VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

#### VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

#### VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

#### VA 450 600

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 60, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Accessori speciali

##### GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

##### GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 18 cm

##### GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

##### GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

#### Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie 400

##### VI 462

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura con estensione automatica fino a 30 cm di larghezza.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Zone cottura

2 zone Flex ciascuna da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

#### Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

#### Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

#### Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.

Interruttore sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se si installa con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

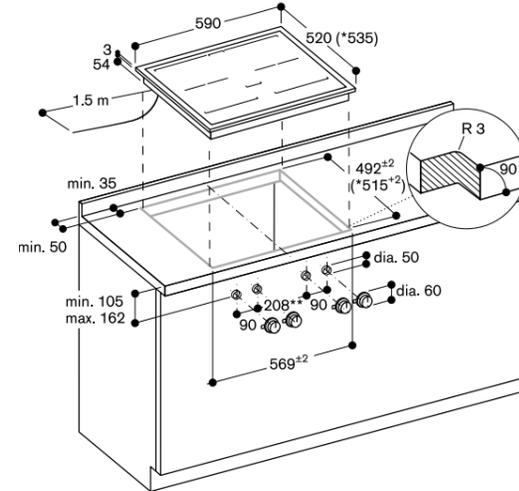
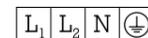
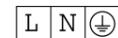
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

#### Valori di collegamento

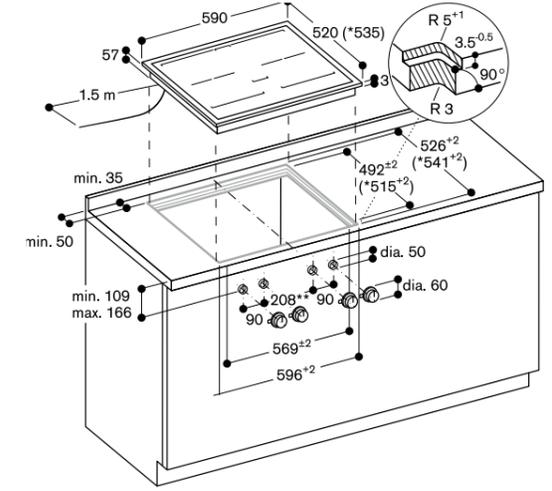
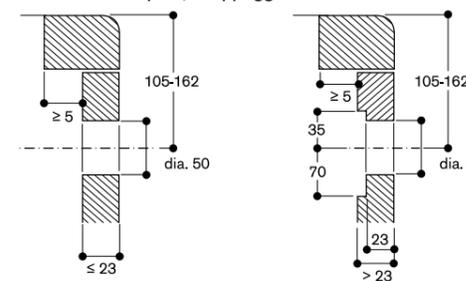
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



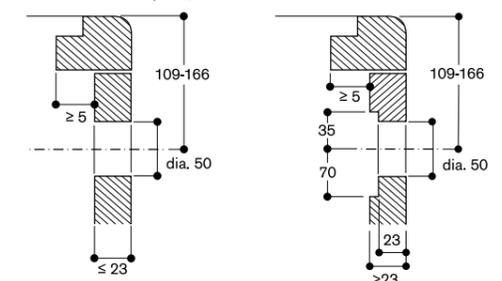
\* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.  
\*\* max. 300

#### Installazione manopola; in appoggio

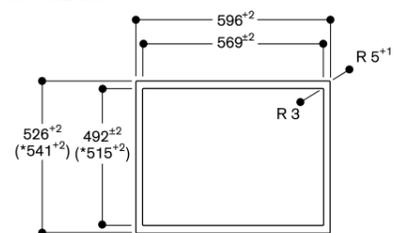


\* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.  
\*\* max. 300

#### Installazione manopola; a filo

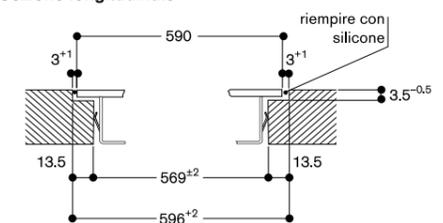


#### Vista dall'alto

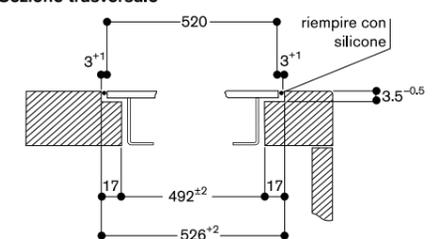


\* con banda di compensazione.

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.


**VI 414 111**

Cornice in acciaio inox

Larghezza 38 cm

**Accessori per l'installazione**
**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 450 401**

Banda di compensazione profondità 38 cm in acciaio. Necessaria per combinare diversi apparecchi Vario Serie 400 di cui almeno uno dotato di coperchio

**Accessori speciali**
**WP 400 001**

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm

**WZ 400 001**

Anello wok

**GP 900 004**

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

**Piano cottura ad induzione, Wok in vetroceramica Serie Vario 400**
**VI 414**

- Zona cottura da 32 cm con funzione booster.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- **Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.**

**Zone cottura**

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

**Funzionamento**
**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

**Caratteristiche**

Frying sensor.

Funzione Booster.

Stopwatch.

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

**Sicurezza**

Indicazione del calore residuo.

Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione dell'intaglio e la posizione della manopola possono variare.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se installato con la banda VA 450 tenere presente lo spazio ulteriore richiesto in profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve

essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

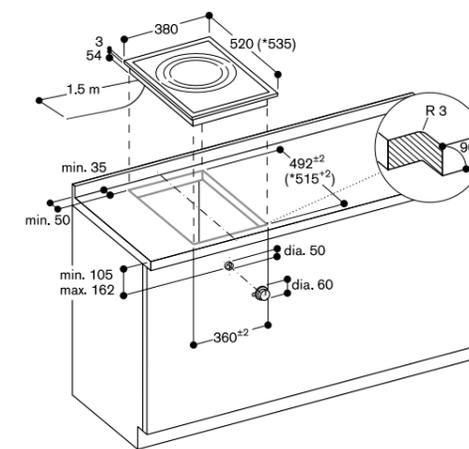
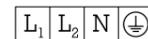
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

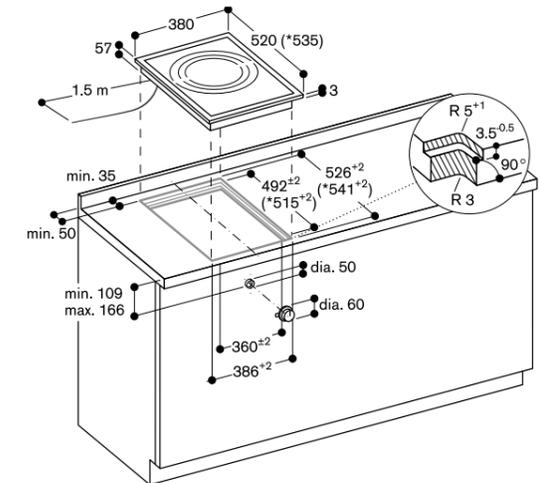
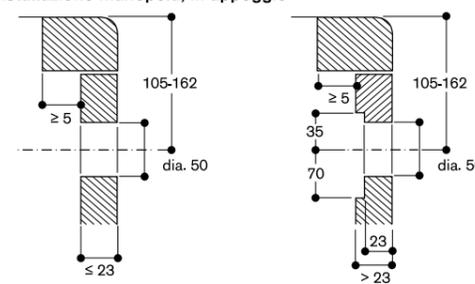
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 3,7 kW.

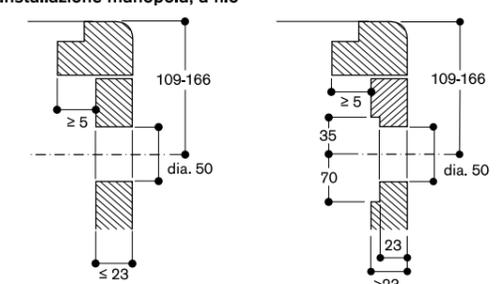
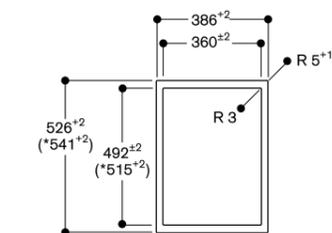
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



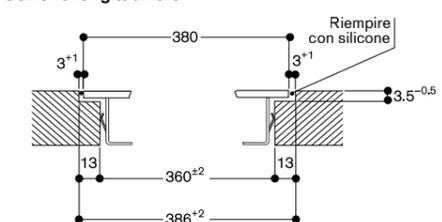
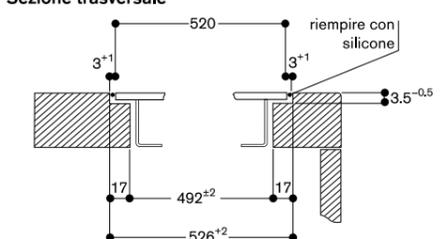
\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Installazione manopola; in appoggio**


\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Installazione manopola; a filo**

**Vista dall'alto**


\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

**Sezione longitudinale**

**Sezione trasversale**


Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VI 422 111

Cornice in acciaio inox  
Larghezza 38 cmAccessori per l'installazione  
VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

VA 450 401

Banda di compensazione profondità 38 cm in acciaio. Necessaria per combinare diversi apparecchi Vario Serie 400 di cui almeno uno dotato di coperchio

Accessori speciali

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura  $\varnothing$  15 cm  
GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura  $\varnothing$  18 cm  
GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura  $\varnothing$  21 cm

Piano cottura VarioFlex ad induzione in vetroceramica Serie Vario 400

VI 422

- Funzione flexi per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Frying Sensor per controllo preciso delle temperature.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

Zone cottura

2 zone Flexi da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W); se congiunte 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Controllo elettronico della potenza a 12 livelli.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Caratteristiche

Funzione flexi per zone flexi rettangolari.  
Frying sensor.  
Funzione Booster.  
Stopwatch.  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

Sicurezza

Indicazione calore residuo per ogni singola zona.  
Interruttore sicurezza.

Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo), la configurazione dell'intaglio e la posizione della manopola possono variare.

È consigliabile allineare manopole e zone cottura.

Se lo spessore è maggiore di 23 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Se installato con la banda VA 450 tenere presente lo spazio ulteriore richiesto in profondità.

Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13

mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

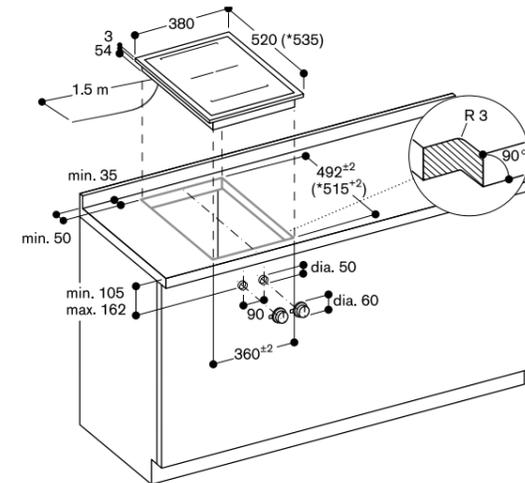
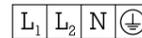
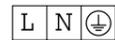
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

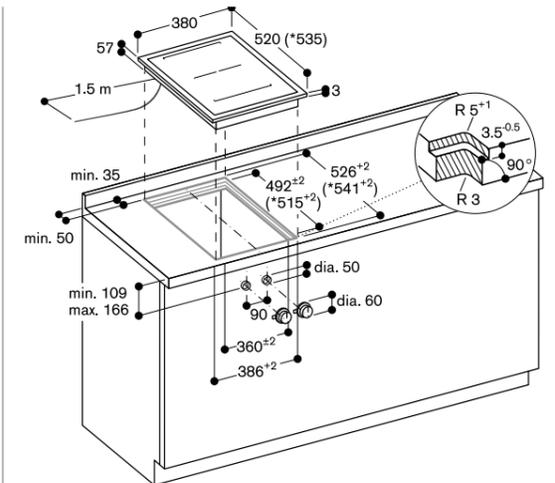
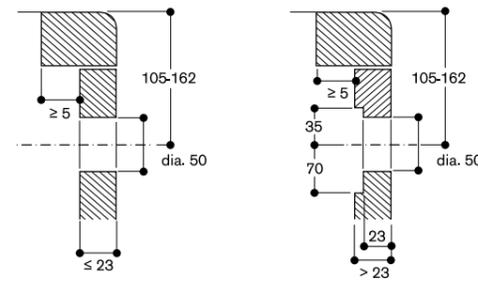
Valori di collegamento

Assorbimento totale 3,7 kW.

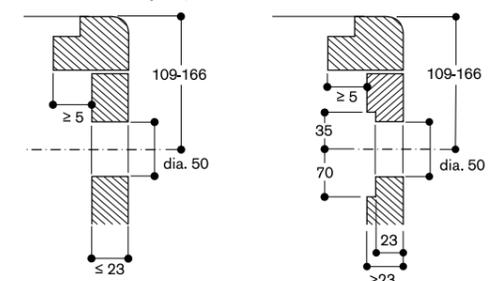
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.  
Osservare le precauzioni di montaggio separate.

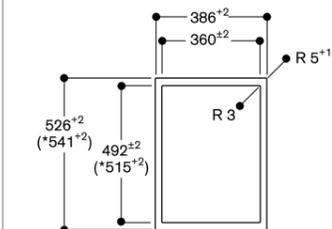
Installazione manopola; in appoggio

\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.  
Osservare le precauzioni di montaggio separate.

Installazione manopola; a filo

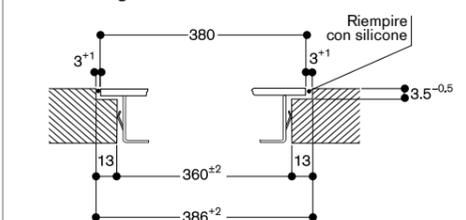


Vista dall'alto

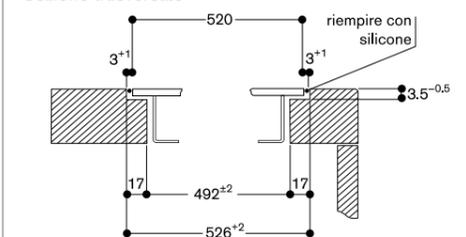


\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/ fascia di compensazione").

Sezione longitudinale



Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.


**VG 491 111F**

Acciaio inox  
Larghezza 90 cm  
Cpl 28-37 mbar

**VG 491 211**

Acciaio inox  
Larghezza 90 cm  
Metano 20 mbar

**Accessori per l'installazione**
**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione in appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 450 900**

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 90, in combinazione con apparecchi con coperchio

**Accessori speciali**
**WP 400 001**

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm per VG 411 - VI 411

**Piano cottura a gas Vario Serie 400 VG491**

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.
- Solide griglie con superficie piana.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

**Zone cottura**
**VG 491 111F**

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

**VG 491 211**

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole ø max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 - 4000 W), adatti a pentole di ø max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 - 2000 W), adatti a pentole ø max. 24 cm.

**Funzionamento**

**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta.

Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

**Caratteristiche**

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana.

**Bruciatori in ottone.**

**Sicurezza**

**Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale.**

Indicazione del calore residuo.

**Precauzioni di montaggio**

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Allineare le manopole con i bruciatori. Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450

prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

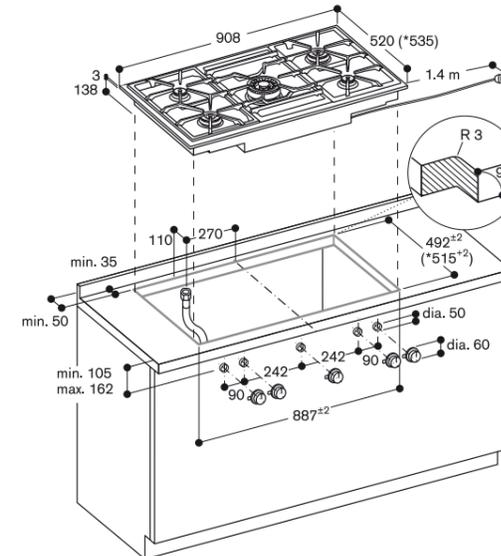
Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio. Apporto aria dall'alto. Montaggio senza piano intermedio. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Possibilità di inserimento in basi da 90 cm.

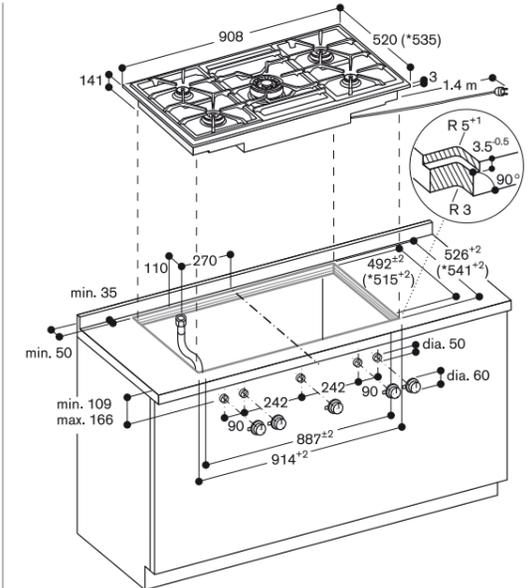
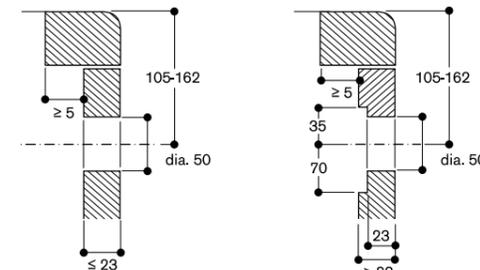
Non è consigliato l'abbinamento con il centro di aspirazione VL 414 per la distanza eccessiva tra il bruciatore centrale e la cappa stessa. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio può essere installato dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 33 kg.

**Valori di collegamento**

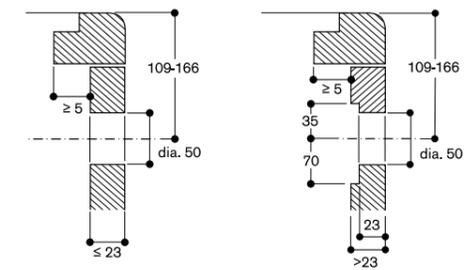
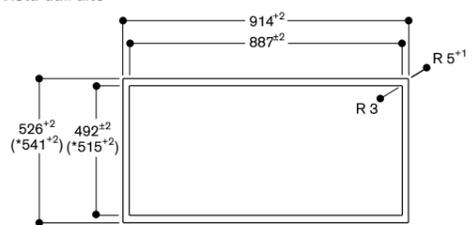
Assorbimento totale gas 17,8 / 18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



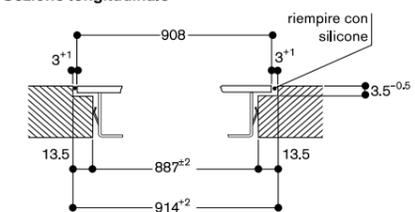
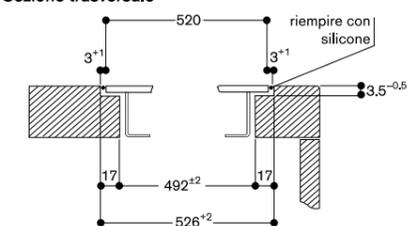
\* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

**Installazione manopola; in appoggio**


\* con banda di compensazione. Vedere note di pianificazione.

**Installazione manopola; a filo**

**Vista dall'alto**


\* con banda di compensazione.

**Sezione longitudinale**

**Sezione trasversale**


Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.


**VG 415 111F**
**Acciaio inox**

Larghezza 38 cm

Gpl 28-37 mbar

Bruciatore Wok a 5:8 kW

**VG 415 211**
**Acciaio inox**

Larghezza 38 cm

Metano 20 mbar

Bruciatore Wok a 6 kW

**Accessori per l'installazione**
**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 440 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 440 010**

Coperchio in acciaio inox Serie 400

**VA 450 400**

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

**Accessori speciali**
**WP 400 001**

Padella wok ø 36 cm con capienza 6 litri e altezza 10 cm

**Piano cottura a gas, Wok Vario Serie 400**
**VG 415**

- Tre punti di fiamma fino a 6 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

**Zone cottura**

VG 415 111F

1 bruciatore wok a corona multipla (300 W - 5800 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.

VG 415 211

1 bruciatore wok a corona multipla (300 W - 6000 W), adatto a padelle/pentole fino a ø 32 cm.

**Funzionamento**
**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Accensione con un unico gesto. Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

**Caratteristiche**

Funzione Simmer.

Griglia in ghisa.

**Bruciatori in ottone.**
**Sicurezza**

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale. Indicazione del calore residuo.

**Precauzioni di montaggio**

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo

di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Speciali ugelli ordinabili separatamente.

Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è raccomandato l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance del piano cottura.

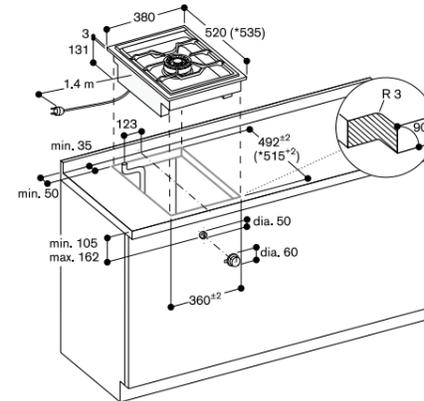
Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

**Valori di collegamento**

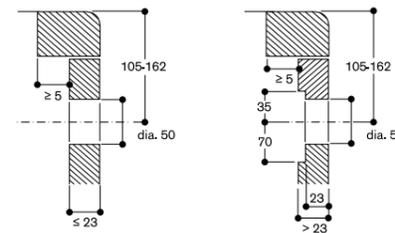
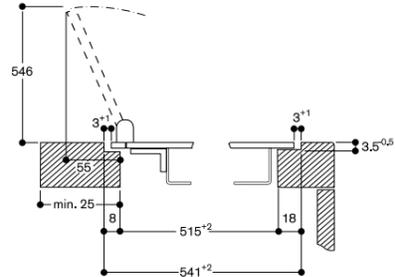
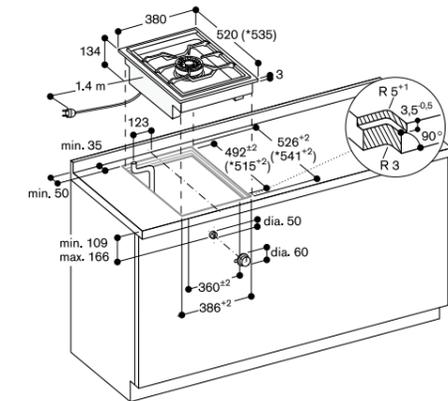
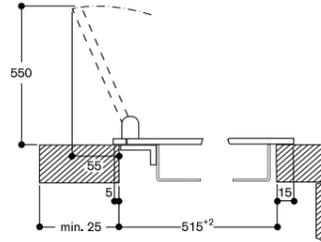
Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.

Assorbimento totale elettrico 15,0 W.

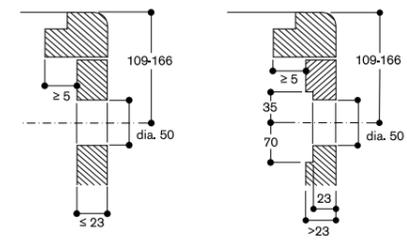
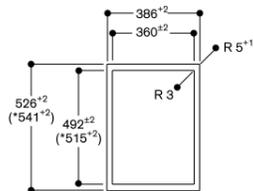
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.



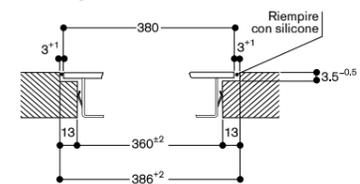
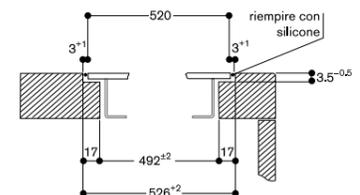
\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Installazione manopola; in appoggio**

**Installazione con coperchio/barra di compensazione.**
**A filo**

**Installazione con coperchio/barra di compensazione.**
**In appoggio**


\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

**Installazione manopola; a filo**

**Vista dall'alto**


\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

**Sezione longitudinale**

**Sezione trasversale**


Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



**VG 425 111F**  
Acciaio inox  
Larghezza 38 cm  
Cpl 28-37 mbar

**VG 425 211**  
Acciaio inox  
Larghezza 38 cm  
Metano 20 mbar

#### Accessori per l'installazione

**VA 420 010**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 000**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 001**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 440 010**  
Coperchio in acciaio inox Serie 400

**VA 450 400**  
Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Piano cottura a gas, Wok Vario Serie 400 VG 425

- 2 bruciatori con potenza regolabile fino a 4 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Zone cottura

VG 425 111F

1 bruciatore ultra-rapido con 2 punti di fiamma (165 W - 4000 W), adatto a pentole con  $\varnothing$  max. 28 cm.

1 bruciatore normale con 2 punti di fiamma (165 W - 2000 W), adatto a pentole con  $\varnothing$  max. 24 cm.

VG 425 211

1 bruciatore ultra-rapido con 2 punti di fiamma (165 W - 4000 W), adatto a pentole con  $\varnothing$  max. 28 cm.

1 bruciatore normale con 2 punti di fiamma (165 W - 2000 W), adatto a pentole con  $\varnothing$  max. 24 cm.

#### Funzionamento

**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Accensione con un unico gesto. Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e della funzione cottura lenta.

Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

#### Caratteristiche

Funzione Simmer.  
Griglia in ghisa.

**Bruciatori in ottone.**

#### Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale. Indicazione del calore residuo. Termocoppia di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto

l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio.

Apporto aria dall'alto. Montaggio senza piano intermedio. Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

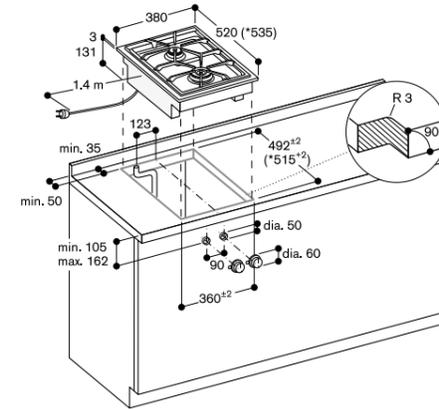
Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Se posizionato vicino al centro di aspirazione da piano VL 414, è raccomandato l'utilizzo del deflettore AA 414 per garantire la massima performance del piano cottura.

Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 12 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg

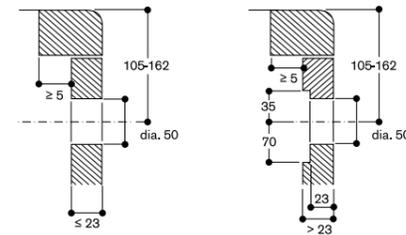
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 6,0 kW.  
Assorbimento totale elettrico 15,0 W.  
Cavo di collegamento 1,4 m con spina Schuko.

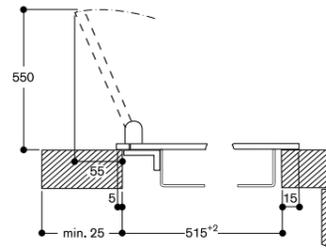


\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

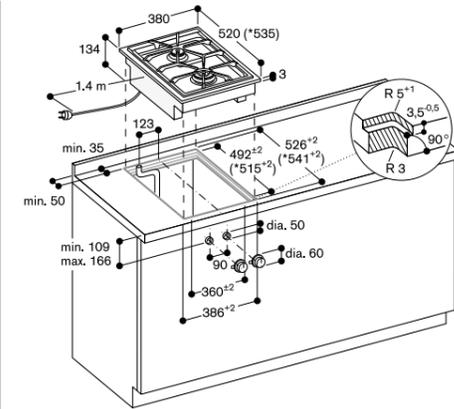
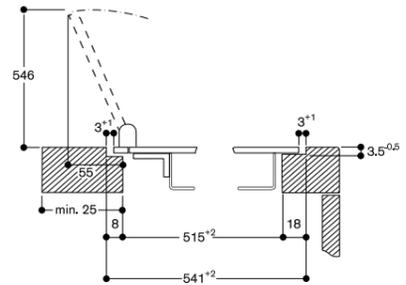
#### Installazione manopola; in appoggio



#### Installazione con coperchio/barra di compensazione. In appoggio

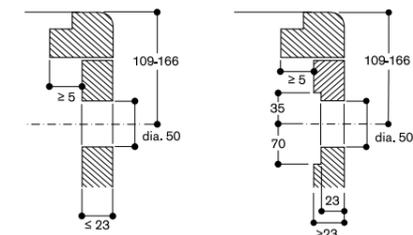


#### Installazione con coperchio/barra di compensazione. A filo

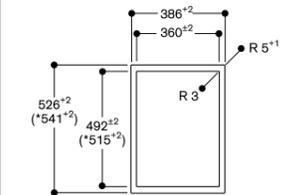


\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.

#### Installazione manopola; a filo

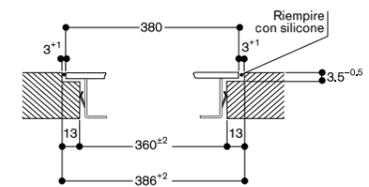


#### Vista dall'alto

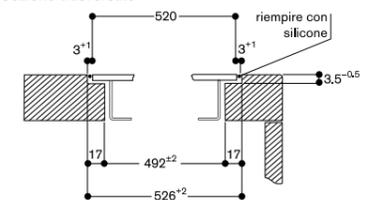


\* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



Se installato con coperchio o banda di compensazione fare attenzione alla maggior profondità dell'intaglio e alla sua larghezza.



VP 414 111  
Acciaio inox  
Larghezza 38 cm

In dotazione  
2 spatole

#### Accessori per l'installazione

##### VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

##### VA 450 040

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Piastra Teppan-Yaki Vario Serie 400 VP 414

- Piastra con superficie cromata - per arrostitire, cuocere e tenere in caldo direttamente sulla piastra.
- Regolazione esatta della temperatura fino a 240 °C.
- Ottima distribuzione di calore.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Zone cottura

Dimensioni piastra: L 31 x P 44 cm.

#### Funzionamento

**Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.**

Regolazione elettronica della temperatura da 120 °C a 240 °C.

#### Caratteristiche

2 zone, ciascuna da 1500 W, possono essere usate come un'unica superficie oppure separatamente.

Funzione per tenere in caldo.  
Pulizia semplificata.

#### Sicurezza

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo: top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli

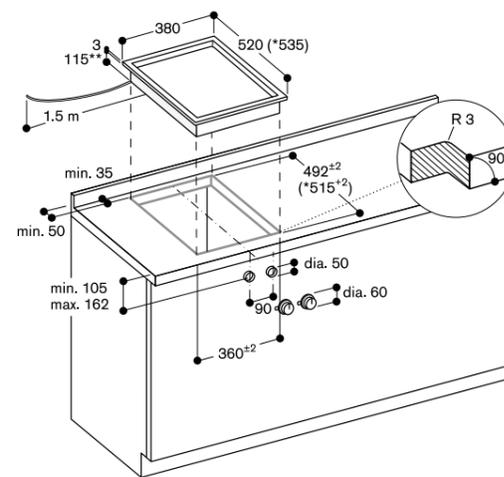
altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro. La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo. La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie. Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile. Spessore pannello frontale 16-26 cm. Se lo spessore è maggiore di 26 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

L'apparecchio può essere installato dall'alto.  
Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg. Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con le cappe VL è necessario posizionarli centralmente. In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinché il flusso d'aspirazione sia corretto. Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

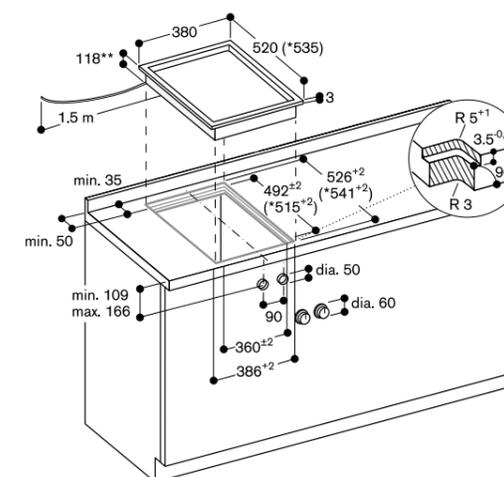
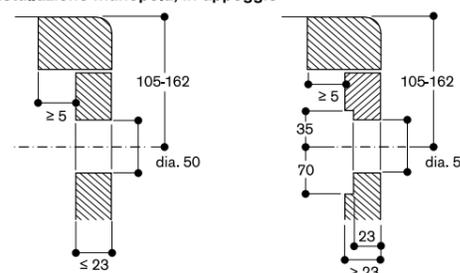
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 3 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.



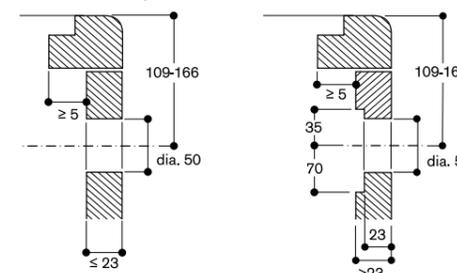
- \* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- \*\*130 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro).

#### Installazione manopola; in appoggio

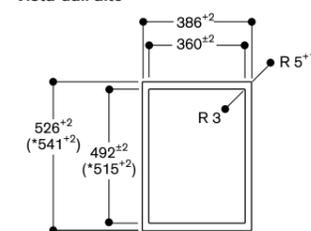


- \* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- \*\*133 mm nella zona del morsetto per cavi (a sinistra, sul retro).

#### Installazione manopola; a filo

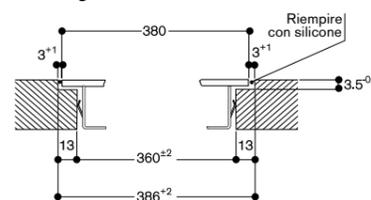


#### Vista dall'alto

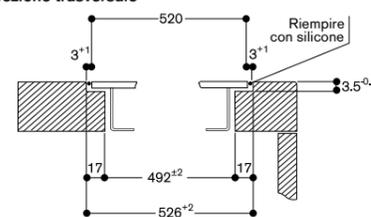


- \* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



- In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



VR 414 110  
Acciaio inox  
Larghezza 38 cm

#### In dotazione

- 1 pirofila in ghisa
- 1 pietra lavica
- 1 spazzola per la pulizia
- 1 contenitore raccolta grassi
- 2 griglie in ghisa

#### Accessori per l'installazione

##### VA 420 010

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 011

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 000

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 420 001

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

##### VA 440 010

Coperchio in acciaio inox Serie 400

##### VA 450 400

Fascia di compensazione per apparecchi larghezza 38, in combinazione con apparecchi con coperchio

#### Accessori speciali

##### LV 030 000

Confezione pietra lavica

##### VA 461 000

Piastra in ghisa mezza dimensione

##### VA 461 001

Piastra in ghisa dimensione intera

#### Grill elettrico Vario Serie 400 VR 414

- 2 zone controllabili separatamente.
- Piastra in ghisa, nella metà delle dimensioni, per friggere e grigliare contemporaneamente su due superfici separate.
- Griglie in ghisa removibili, vassoio con pietra lavica.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.

#### Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza.

Regolazione elettronica a 12 livelli.

#### Caratteristiche

Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox. Due resistenze regolabili separatamente (1500 W).

Due griglie in ghisa.

#### Sicurezza

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

A seconda del tipo di installazione (ad appoggio o a filo top, con o senza coperchio), la posizione della nicchia di incasso e della manopola possono variare.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio.

Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo: top:

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla

guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Cassetta comandi integrabile nella parte interna del mobile.

Spessore pannello frontale 16-26 cm. Se lo spessore è maggiore di 26 mm, fare riferimento al disegno tecnico in merito all'installazione delle manopole, (prevedere un incavo nella parte posteriore).

Distanza laterale dall'apparecchio alla parete o a un mobile min. 100 mm. L'apparecchio può essere installato dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 26 kg.

Per i piani Vario che durante la cottura creano vapori intensi come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice è necessario tenere presente che se installati in una configurazione con le cappe VL è necessario posizionarli centralmente.

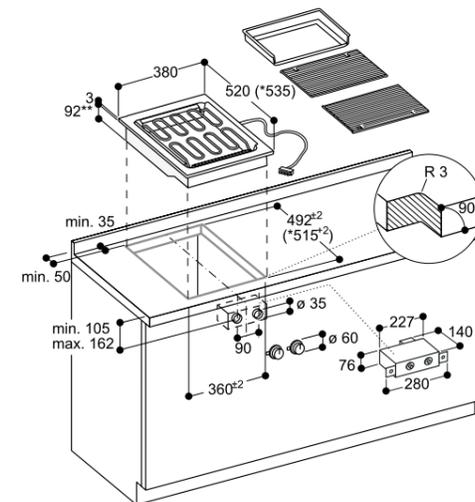
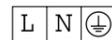
In caso di combinazione con più domino si consiglia di installare sempre il Grill centralmente e poi posizionare gli altri domino. Ciascun domino dovrebbe avere su ciascun lato una VL ed ogni VL deve essere collegata ad un motore affinché il flusso d'aspirazione sia corretto.

Si sconsiglia inoltre di utilizzare il Grill Elettrico ed il Teppan Yaki in combinazione con cappe VL se si prevede un uso intenso. Ogni volta che si installano combinazioni di domino come Teppan Yaki, Grill Elettrico, e Friggitrice si consiglia di prevedere un'ulteriore aspirazione con cappa a soffitto, a isola o a muro.

#### Valori di collegamento

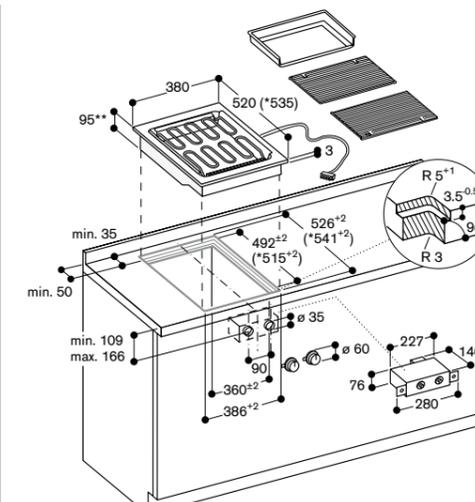
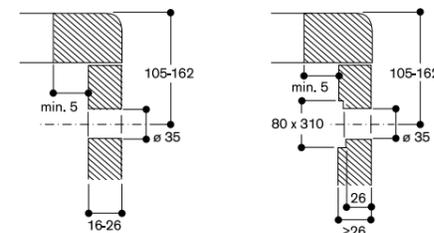
Assorbimento totale 3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.



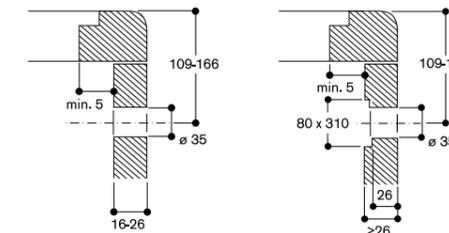
- \* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- \*\*102 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

#### Quote per installazione manopole; installazione ad appoggio

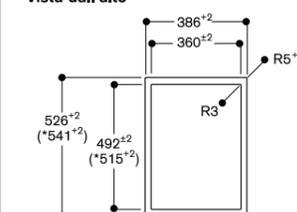


- \* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione. Osservare le precauzioni di montaggio separate.
- \*\*105 mm nella zona del morsetto per cavi (a destra, al centro).

#### Quote per installazione manopole; installazione a filo

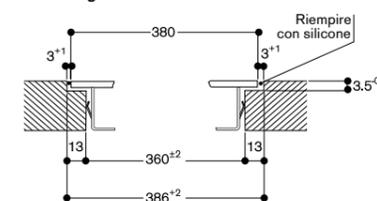


#### Vista dall'alto

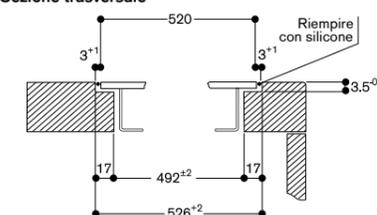


- \* Con coperchio apparecchio o fascia di compensazione (prestare attenzione al supporto asimmetrico anteriore e posteriore, vedere le note separate "Montaggio con coperchio apparecchio/fascia di compensazione").

#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale



- In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



AA 490 111  
Manopola di controllo  
Acciaio inox

**Accessori speciali**  
AA 400 510

**Interruttore finestra**  
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Manopola comandi Vario per l'unità di aspirazione Serie 400

AA 490

- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

**Funzionamento**

Manopola comandi con anello luminoso e serigrafia.

**Caratteristiche**

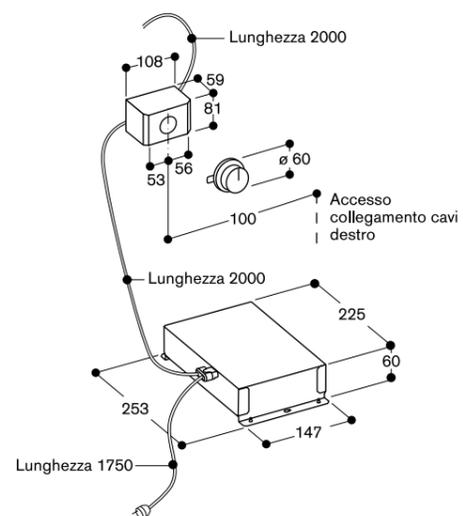
3 livelli di potenza, 1 intensivo.  
Spegnimento ritardato, 6 min.

**Precauzioni di montaggio**

È possibile posizionare la manopola comandi in ogni posizione tra gli apparecchi Vario.  
Garantire l'accessibilità della scatoletta elettronica.  
Possibilità di installazione interruttore finestra aperta.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 10 W.  
Cavo di connessione 1,8 m. con spina.



I disegni sotto riportati mostrano le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 per l'installazione ad appoggio. Prendendo in considerazione la pagina precedente ed i disegni specificati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. Le combinazioni qui mostrate sono soltanto alcuni esempi.

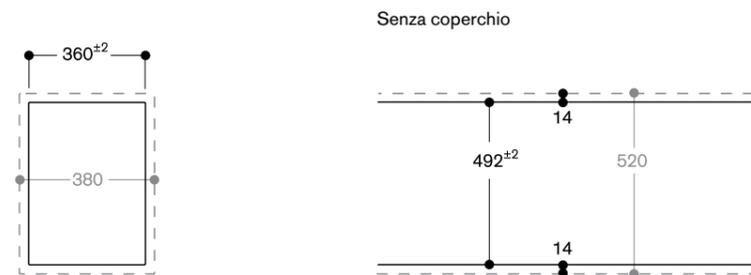
A seconda delle diverse situazioni di installazione (con o senza coperchio e conseguente fascia di compensazione), i seguenti elementi di congiunzione sono necessari per l'installazione:

VA 420 010 per installazione ad appoggio senza coperchio/fascia compensazione.

VA 420 011 per installazione ad appoggio con coperchio/fascia compensazione.

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità.

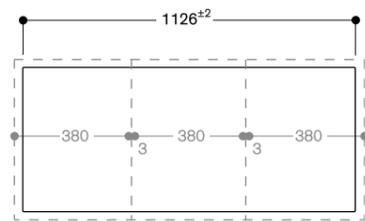
**Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:**



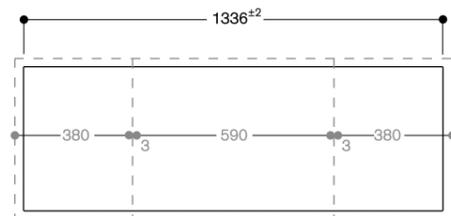
Senza coperchio



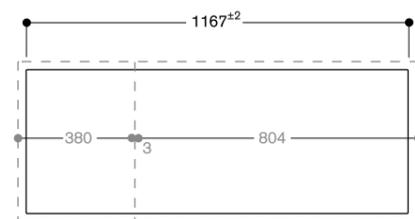
Con coperchio/fascia di compensazione



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1146	
-20	Sporgenza
1126±2	Foro d'incasso

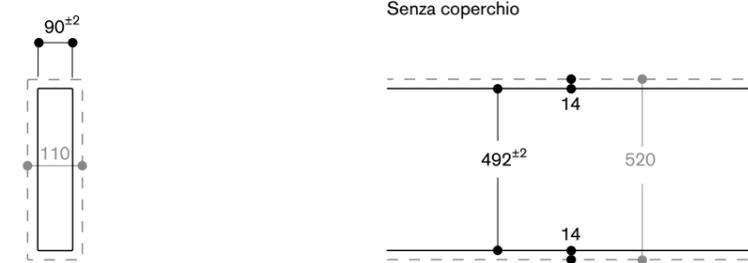


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1356	
-20	Sporgenza
1336±2	Foro d'incasso

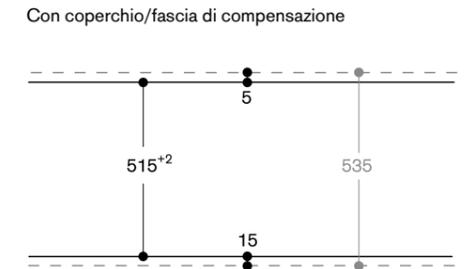


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
804	Apparecchio
1187	
-20	Sporgenza
1167±2	Foro d'incasso

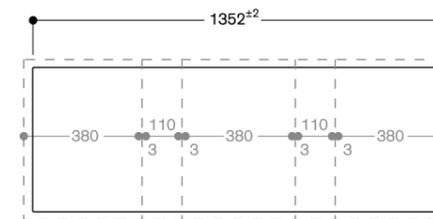
**Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:**



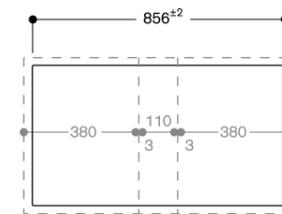
Senza coperchio



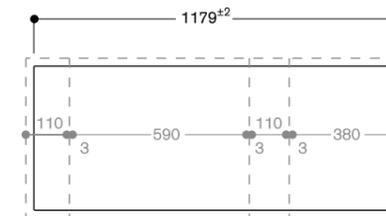
Con coperchio/fascia di compensazione



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1372	
-20	Sporgenza
1352±2	Foro d'incasso



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
876	
-20	Sporgenza
856±2	Foro d'incasso



110	VL
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
1199	
-20	Sporgenza
1179±2	Foro d'incasso

I disegni sotto riportati mostrano le dimensioni dei fori d'incasso per le combinazioni di apparecchi della Serie 400 per l'installazione a filo top. Prendendo in considerazione la pagina precedente ed i disegni riportati sotto, l'installatore può definire la corretta dimensione dell'intaglio. Le combinazioni qui mostrate sono soltanto alcuni esempi.

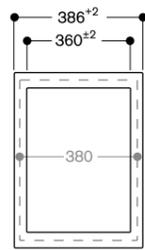
A seconda delle diverse situazioni di installazione (con o senza coperchio e conseguente fascia di compensazione), i seguenti elementi di congiunzione sono necessari per l'installazione:

VA 420 000 per installazione a filo senza coperchio/fascia compensazione.

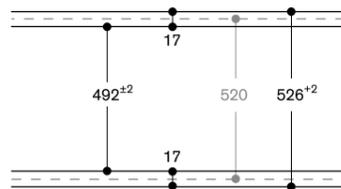
VA 420 001 per installazione a filo con coperchio/fascia compensazione.

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

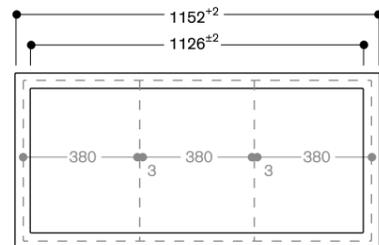
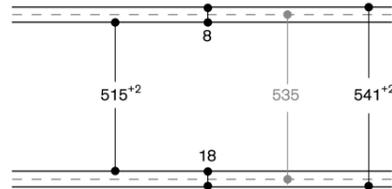
**Esempi di combinazioni senza il centro di aspirazione VL 414:**



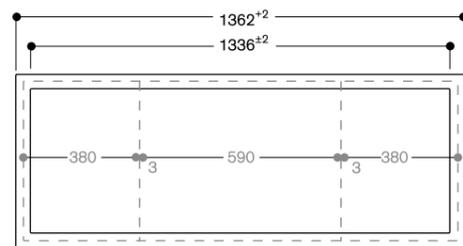
Senza coperchio



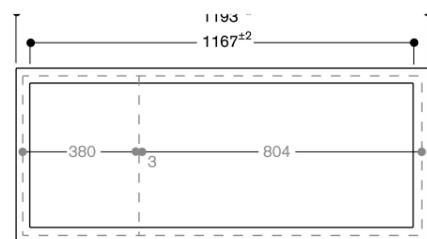
Con coperchio/fascia di compensazione



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1146	
-20	Sporgenza
1126 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1152 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio

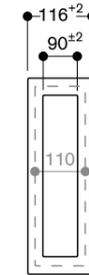


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1356	
-20	Sporgenza
1336 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1362 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio

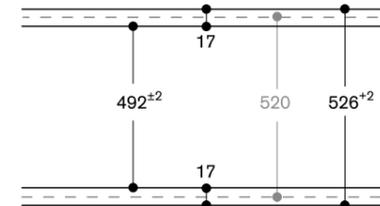


380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
804	Apparecchio
<hr/>	
1187	
-20	Sporgenza
1167 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1193 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio

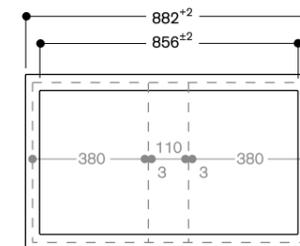
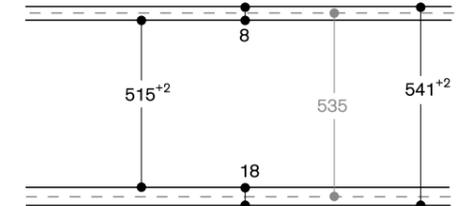
**Esempi di combinazioni con il centro di aspirazione VL 414:**



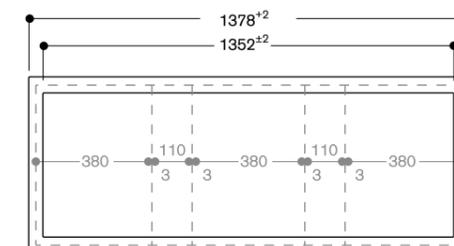
Senza coperchio



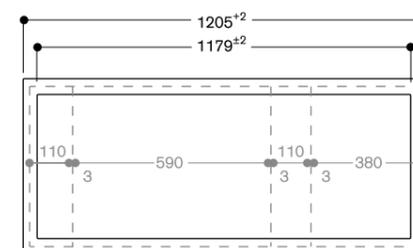
Con coperchio/fascia di compensazione



380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
876	
-20	Sporgenza
856 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
882 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio



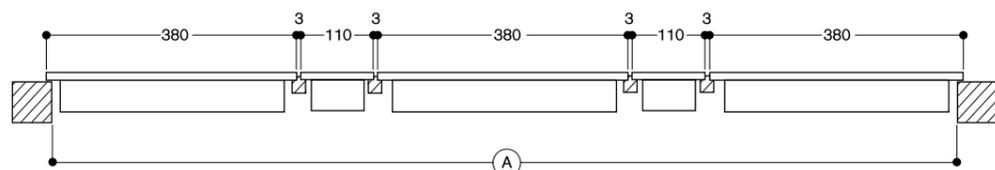
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1372	
-20	Sporgenza
1352 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1378 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio



110	VL
3	Elemento di congiunzione
590	Apparecchio
3	Elemento di congiunzione
110	VL
3	Elemento di congiunzione
380	Apparecchio
<hr/>	
1199	
-20	Sporgenza
1179 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio/...
+20	Sporgenza
+6	Striscia di silicone
1205 <sup>+2</sup>	Foro d'incasso/intaglio

**Calcolo della larghezza del foro d'incasso per l'installazione ad appoggio**

Esempio fatto utilizzando una combinazione di VI 414, VI 424, VP 414 e 2 VL 414.

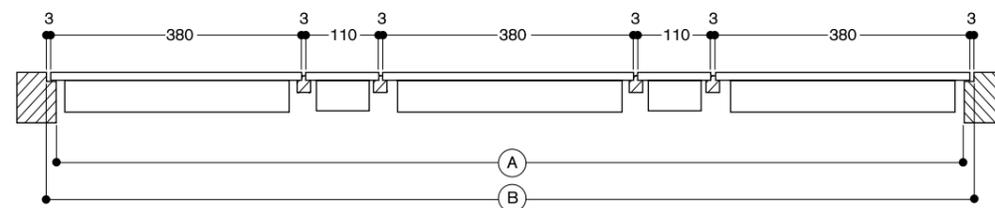


		Esempio	Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	..... +/- 2

La profondità dei fori è basata su una situazione di installazione con o senza il coperchio / fascia di compensazione.

**Calcolo della larghezza del foro d'incasso per l'installazione a filo**

Esempio fatto utilizzando una combinazione di VI 414, VI 424, VP 414 e 2 VL 414.

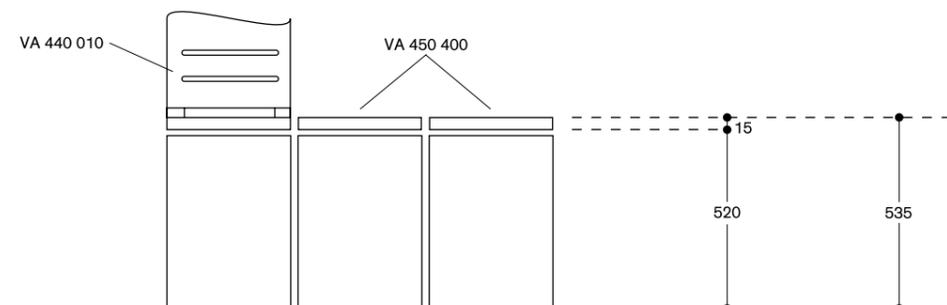


		Esempio	Vostra combinazione	
Larghezza totale di tutti gli apparecchi	in mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	.....
+ numero di elementi di congiunzione	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....
- ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / lato)	20	- 20	- 20
(A) Larghezza totale del foro	(in mm)		1352 +/- 2	..... +/- 2
+ ingombri laterali degli apparecchi	(10 mm / side)	20	+ 20	+ 20
+ striscia di silicone (circonferenza 3 mm)		2 x 3	+ 6	+ 6
(B) Larghezza totale con scanalatura	(in mm)		1378 + 2	..... 0/+ 2

Profondità del foro d'incasso basata su una situazione di installazione con o senza coperchio / fascia di compensazione

Tutti gli apparecchi con larghezza 38 cm possono essere dotati di un coperchio in acciaio inox.

Se si combinano diversi apparecchi con almeno un coperchio, la fascia di compensazione VA 450 è necessaria per compensare la profondità degli altri apparecchi senza il coperchio e per avere quindi un intaglio continuo.



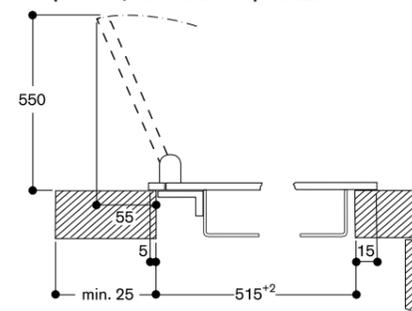
Quando si installa il coperchio o la fascia di compensazione, a seconda della situazione (ad appoggio o a filo), le seguenti fasce di compensazione sono necessarie:

VA 420 011 per l'installazione **ad appoggio** con coperchio / fascia di compensazione

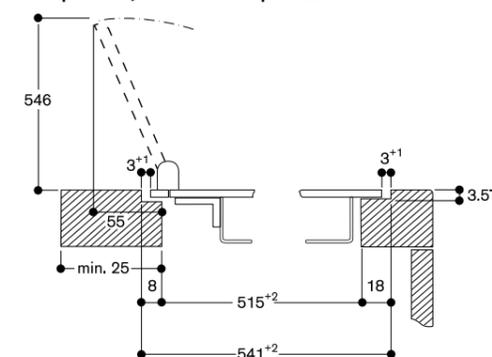
VA 420 001 per l'installazione **a filo** con coperchio / fascia di compensazione

Se si installa il coperchio VA 440 o la fascia di compensazione VA 450, prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Quindi assicurarsi che sia garantito il corretto allineamento dell'intaglio in profondità.

**Installazione ad appoggio con coperchio / fascia di compensazione**



**Installazione a filo con coperchio / fascia di compensazione**





**VI 262 120**  
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 60 cm

**Incluso con l'apparecchio**  
1 raschietto

**Accessori di installazione**  
VV 200 010  
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200  
VV 200 020  
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**Accessori speciali**  
GP 900 001  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm  
GP 900 002  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 19 cm  
GP 900 003  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 21 cm

**Piano cottura Vario flex induction Serie 200**  
**VI 262**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

**Zone cottura**  
2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).  
2 zone flex induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

**Funzionamento**  
**Manopole di controllo con anello luminoso.**

Pannello di controllo integrato.  
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

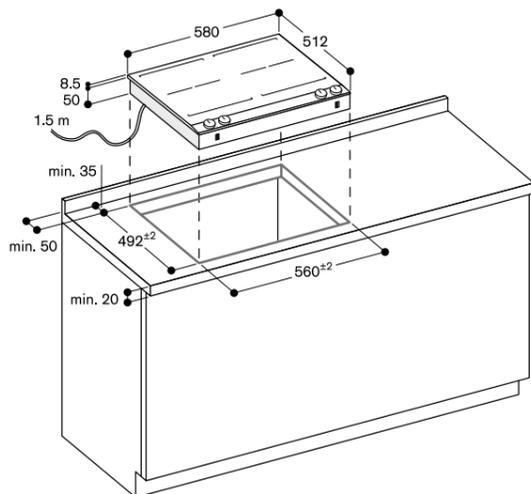
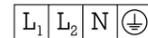
**Caratteristiche**  
Zone cottura serigrafate.  
Zone flexi rettangolari.  
Frying sensor.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

**Sicurezza**  
**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Spia di funzionamento.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**  
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 14 kg.

**Valori di collegamento**  
Assorbimento totale elettrico 7,4 kW.  
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



**VI 242 120**  
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 38 cm

**Incluso con l'apparecchio**  
1 raschietto

**Accessori di installazione**  
VV 200 010  
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200  
VV 200 020  
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**Accessori speciali**  
GP 900 001  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 15 cm  
GP 900 002  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 19 cm  
GP 900 003  
Padella in acciaio inox frying sensor con rivestimento antiaderente, ø 21 cm

**Piano cottura Vario flex induction Serie 200**  
**VI 242**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

**Zone cottura**  
2 zone flex induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

**Funzionamento**  
**Manopole di controllo con anello luminoso.**  
Pannello di controllo integrato.  
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

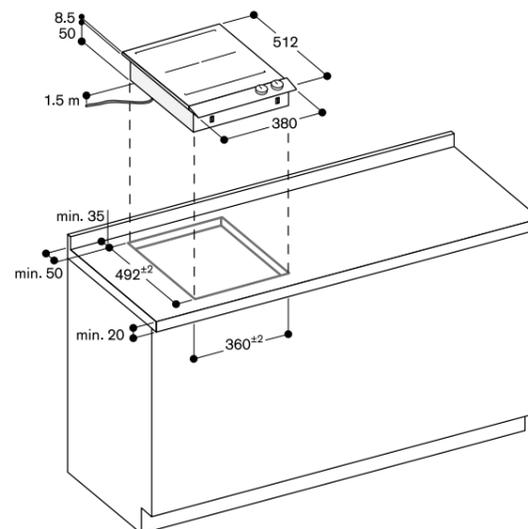
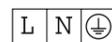
**Caratteristiche**  
Zone cottura serigrafate.  
Zone flexi rettangolari.  
Frying sensor.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

**Sicurezza**  
**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Spia di funzionamento.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**  
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

**Valori di collegamento**  
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.  
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



**Piano cottura Vario flex induction Serie 200**  
**VI 232**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.

**Zone cottura**  
2 zone flex induction 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

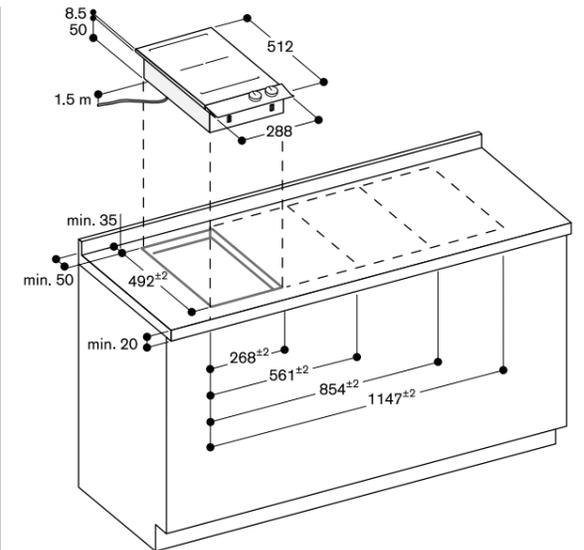
**Funzionamento**  
**Manopole di controllo con anello luminoso.**  
Pannello di controllo integrato.  
Controllo elettronico della potenza a 9 livelli.

**Caratteristiche**  
Zone cottura serigrafate.  
Zone flexi rettangolari.  
Frying sensor.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Funzione Booster per ogni zona di cottura.

**Sicurezza**  
**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Spia di funzionamento.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**  
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.  
Peso dell'apparecchio c.a. 7 kg.

**Valori di collegamento**  
Assorbimento totale elettrico 3,7 kW.  
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.





#### VG 264 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 60 cm  
Gpl 28-37 mbar

#### VG 264 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 60 cm  
Metano 20 mbar

#### Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

#### Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 264

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- **Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.**
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.
- Fino a 9,8 kW con 4 bruciatori.

#### Zone cottura

Due bruciatori rapidi (560 W – 3000 W), adatti a pentole di  $\phi$  max 22 cm.  
Due bruciatori standard (380 W – 1900 W), adatti a pentole di  $\phi$  max 20 cm.

#### Funzionamento

**Manopole con anello luminoso.**  
Pannello di controllo integrato.  
Accensione con un unico gesto.  
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

#### Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in due parti con superficie piana.  
Bruciatori smaltati.

#### Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.  
**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Indicatore di funzionamento.

#### Precauzioni di montaggio

VG 264 120F  
Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

#### VG 264 220

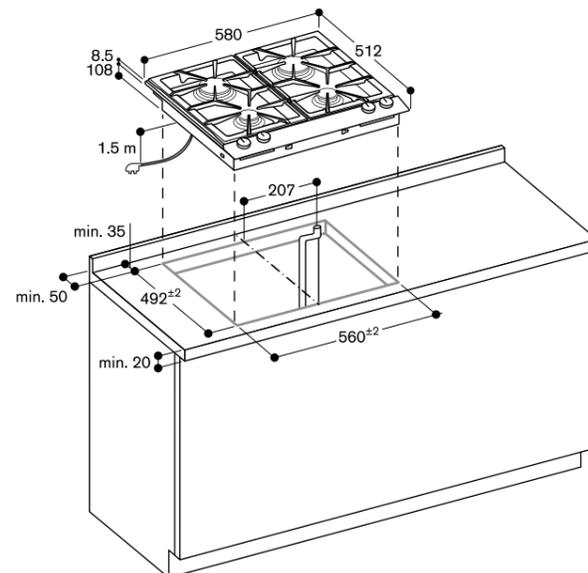
Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

Montaggio senza piano intermedio. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo. Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

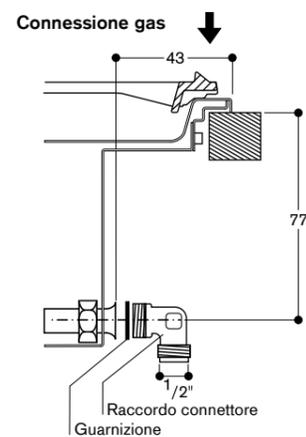
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,8 kW.  
Assorbimento totale elettrico 4,0 W.  
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.



#### VG 231 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 28 cm  
Gpl 28-37 mbar  
Bruciatore Wok fino a 5,8 kW

#### VG 231 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 28 cm  
Metano 20 mbar  
Bruciatore Wok fino a 6 kW

#### Incluso con l'apparecchio

1 anello di fissaggio per Wok

#### Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

#### Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato  $\phi$  36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

#### Piano cottura a gas Wok Vario Serie 200 VG 231

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- **Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.**
- Bruciatore Wok a tre punti di fiamma in ottone come nelle cucine professionali.
- Fino a 6 kW.

#### Zone cottura

VG 231 120F  
Un bruciatore Wok a tre punti di fiamma (300 – 5800 W), adatto a padella Wok e pentole  $\phi$  max. 30 cm.

#### VG 231 220

Un bruciatore Wok tre punti di fiamma (300 – 6000 W), adatto a padella Wok e pentole  $\phi$  max. 30 cm.

#### Funzionamento

**Manopole con anello luminoso.**  
Pannello di controllo integrato.  
Accensione con un unico gesto.  
Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.  
Le griglie possono essere facilmente girate per garantire la chiusura del coperchio.

#### Caratteristiche

Griglia in ghisa.  
**Bruciatori in ottone.**

#### Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.  
**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Indicatore di funzionamento.

#### Precauzioni di montaggio

VG 231 120F

Speciale ugello per metano 20 mbar ordinabile separatamente.

#### VG 231 220

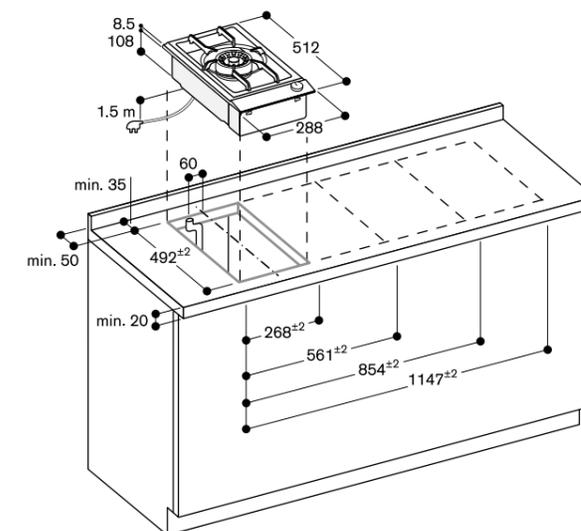
Speciale ugello per gpl 28-30/37 mbar ordinabile separatamente.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto. Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo. Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

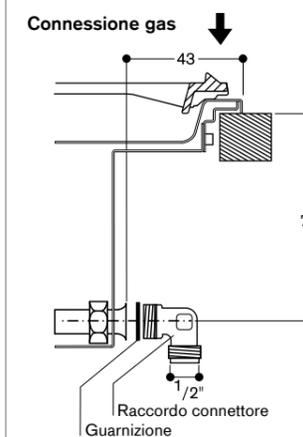
Peso dell'apparecchio c.a. 11 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 5,8/6,0 kW.  
Assorbimento totale elettrico 1,0 W.  
Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.





#### VG 232 120F

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Gpl 28-37 mbar

#### VG 232 220

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

Metano 20 mbar

#### Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

#### Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

#### Piano cottura a gas Vario Serie 200 VG 232

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- **Regolazione meccanica della potenza fino a 9 livelli.**
- Solida griglia in ghisa con superficie piana per un perfetto supporto e posizionamento delle pentole.

#### Zone cottura

Un bruciatore rapido (560 W – 3000 W), adatto a pentole di  $\varnothing$  max 22 cm.  
Un bruciatore standard (380 W – 1900 W), adatto a pentole di  $\varnothing$  max 20 cm.

#### Funzionamento

**Manopole con anello luminoso.**

Pannello di controllo integrato.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica e regolazione della fiamma estremamente precisa.

#### Caratteristiche

Griglia in ghisa con superficie continua.  
Bruciatori smaltati.

#### Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Indicatore di funzionamento.

#### Precauzioni di montaggio

VG 232 120F

Speciali ugelli per metano 20 mbar ordinabili separatamente.

VG 232 220

Speciali ugelli per gpl 28-30/37 mbar ordinabili separatamente.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

Lasciare una distanza min. 150 mm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della stanza e l'abbinamento con cappe a estrazione o a ricircolo.

Si consiglia di rispettare uno spazio min. di 70 cm tra i piani a gas con più di 11 kW di potenza e la cappa montata sopra di essi.

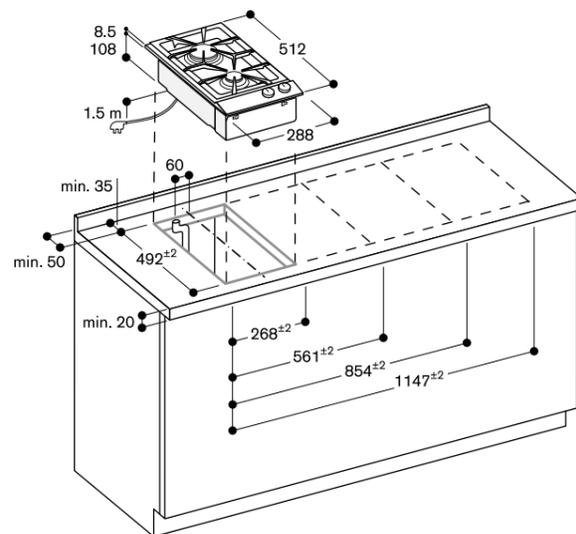
Peso dell'apparecchio c.a. 9 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 4,9 kW.

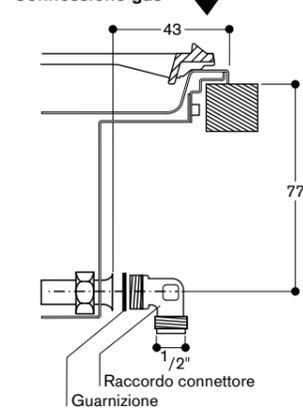
Assorbimento totale elettrico 2,0 W.

Cavo di collegamento 1,5 m con spina Schuko.



Distanza minima dall'intaglio dell'apparecchio alla parete laterale 150 mm.

#### Connessione gas



#### VP 230 120

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato

Larghezza 28 cm

#### Incluso con l'apparecchio

1 spatola

#### Accessori di installazione

VV 200 010

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

VV 200 020

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

#### Accessori speciali

VD 200 020

Coperchio nero

#### Piastra Teppan Yaki Vario Serie 200 VP 230

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Cottura diretta sulla superficie metallica senza necessità di pentole o padelle.
- Controllo preciso della temperatura fino a 240°C.
- Funzione mantenimento in caldo.

#### Zone cottura

Superficie di cottura: 844 cm<sup>2</sup>.

#### Funzionamento

**Manopole di controllo con anello luminoso.**

Pannello di controllo integrato.

Controllo elettronico della temperatura da 140°C a 240°C.

#### Caratteristiche

Elemento riscaldante (1800 W).

Funzione per tenere in caldo.

Pulizia semplificata.

Cornice in acciaio inox perfettamente saldata con superficie della piastra in acciaio inox.

#### Sicurezza

**Indicatore luminoso del calore residuo.**

Spia di funzionamento.

Interruttore sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

La distanza tra la parte superiore dell'apparecchio e il ripiano di separazione deve essere di min. 150 mm. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

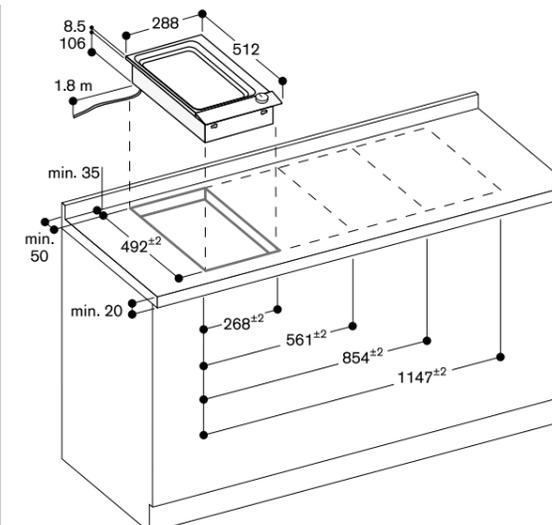
Lasciare una distanza minima di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Prevedere un ripiano di separazione removibile sotto l'apparecchio.

Peso dell'apparecchio c.a. 10 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale elettrico 1,8 kW.

Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.





**Grill elettrico Vario Serie 200**  
**VR 230**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Pratico pannello comandi per un utilizzo sicuro e confortevole.
- Due zone, regolabili separatamente.
- Griglia in ghisa removibile, pietra lavica.

**Funzionamento**

**Manopole di controllo con anello luminoso.**  
Pannello di controllo integrato.  
Regolazione a 9 livelli.

**Caratteristiche**

Due resistenze regolabili separatamente (1500 W).  
Funzione Unione.  
Griglia in ghisa.  
Piano, vassoio con pietra lavica e bacinella raccolta grassi in acciaio inox lavabile in lavastoviglie.

**Sicurezza**

**Indicatore luminoso del calore residuo.**  
Spia di funzionamento.  
Interruttore sicurezza.

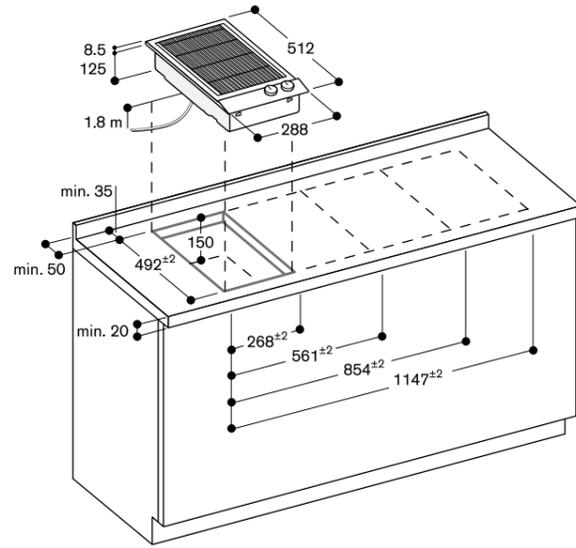
**Precauzioni di montaggio**

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.  
Lasciare una distanza minima di 20 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica.

Peso dell'apparecchio c.a. 15 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale elettrico 3,0 kW.  
Cavo di collegamento 1,8 m senza spina.



**VR 230 120**  
Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 28 cm

**Incluso con l'apparecchio**  
1 accessorio per la raccolta del grasso  
1 griglia in ghisa  
1 confezione di pietre laviche  
1 spazzola per la pulizia

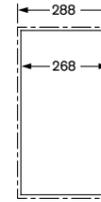
**Accessori di installazione**  
VV 200 010  
Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200  
VV 200 020  
Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**Accessori speciali**  
LV 030 000  
1 confezione di pietre laviche per ricambio  
VD 200 020  
Coperchio nero

I disegni sottostanti, indicano le misure dei fori d'incasso per le combinazioni più ricorrenti dei piani Vario Serie 200.

**Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200**

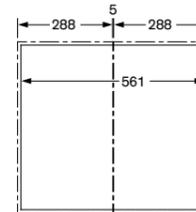
288 Apparecchio  
- 20 Sporgenza  
268 Foro d'incasso



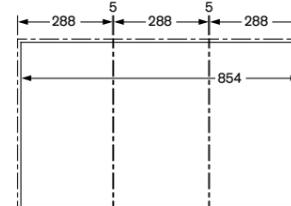
380 Apparecchio  
- 20 Sporgenza  
360 Foro d'incasso



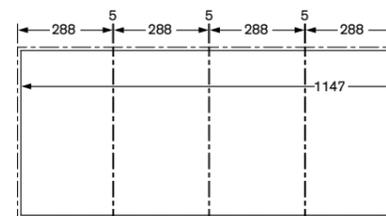
288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
581  
- 20 Sporgenza  
561 Foro d'incasso



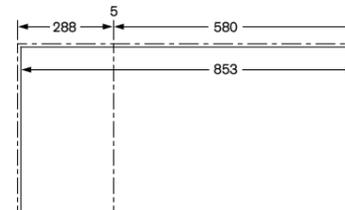
288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
874  
- 20 Sporgenza  
854 Foro d'incasso



288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
1.167  
- 20 Sporgenza  
1.147 Foro d'incasso

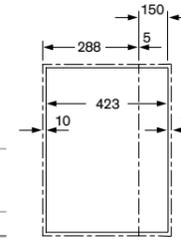


288 Apparecchio  
5 VV 200  
580 Apparecchio  
873  
- 20 Sporgenza  
853 Foro d'incasso

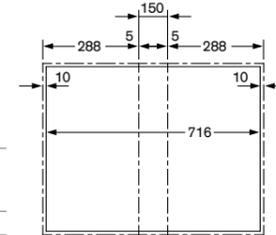


**Dimensioni d'incasso apparecchi Vario Serie 200 con unità di aspirazione da piano**

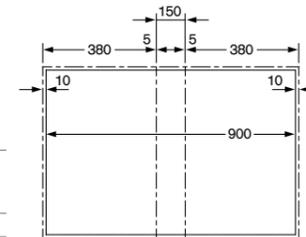
288 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
443  
- 20 Sporgenza  
(10 + 10)  
423 Foro d'incasso



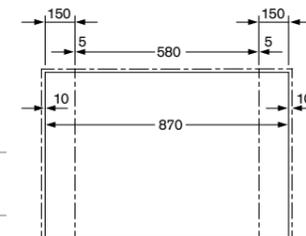
288 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
5 VV 200  
288 Apparecchio  
736  
- 20 Sporgenza  
(10 + 10)  
716 Foro d'incasso



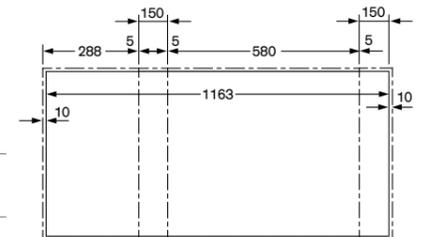
380 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
5 VV 200  
380 Apparecchio  
920  
- 20 Sporgenza  
(10 + 10)  
900 Foro d'incasso



150 VL 200  
5 VV 200  
580 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
890  
- 20 Sporgenza  
(10 + 10)  
870 Foro d'incasso



288 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
580 Apparecchio  
5 VV 200  
150 VL 200  
1183  
- 20 Sporgenza  
(10 + 10)  
1163 Foro d'incasso



**LV 030 000**

Confezione pietra lavica come ricambio

**VA 440 010**

Coperchio in acciaio inox Serie Vario 400

**VA 461 000**

Piastra in ghisa mezza dimensione per VR

**VA 461 001**

Piastra in ghisa dimensione intera per VR

**WP 400 001**

Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

**WZ 400 001**

Anello Wok per padella Wok. Solo per VI 414

**AA 414 010**

Banda metallica di ventilazione per uso con piani a gas

**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

**VV 401 000**

Speciale striscia di congiunzione per i vecchi intagli, larghezza 25 mm. Non è possibile l'abbinamento con VL430/431. Installazione ad appoggio senza coperchio

**VA 450 400**

Fascia di compensazione (38 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

**VA 450 401**

Fascia di compensazione (38 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

**VA 450 600**

Fascia di compensazione (60 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

**VA 450 800**

Fascia di compensazione (80 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

**VA 450 900**

Fascia di compensazione (90 cm). Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio

**AD 724 042**

Adattatore per condotto cilindrico ø 150. Per VL 414/041/040. Per collegare sul lato sx/dx della VL 414 è necessario l'utilizzo dell'adattatore AD 724 041.

**AD 724 041**

Adattatore per condotto cilindrico ø 125. Necessario per collegare AD 724 040 sul lato sx/dx della VL 414

**AD 854 046**

Raccordo per VL 414: 1x ø 150 condotto piatto sx/dx.

**LV 030 000**

Confezione pietra lavica come ricambio

**VD 200 020**

Coperchio con finitura in alluminio anodizzato nero  
Larghezza 28 cm

**LS 041 001**

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

**VV 200 010**

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**VV 200 020**

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200





Tipologia	Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Full Induction	Piano a induzione Flex induction	Piano a induzione wok			
Cornice in acciaio inox	CX 492 110	CX 482 110					
Cornice in acciaio inox 3 mm o installazione a filo top			VI 492 111	VI 482 111	VI 462 111	VI 422 111	VI 414 111
Senza cornice	CX 492 100	CX 482 100					
<b>Dimensioni</b>							
Larghezza (cm)	90	80	90	80	60	38	38
<b>Funzionamento</b>							
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-	•	•	•	•	•
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
<b>Zone cottura</b>							
Numero zone cottura	6	5	5	4	4	2	1
Full Induction	•	•	-	-	-	-	-
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	4	4	4	2	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	-	-	-	2	-
Estensione automatica (3300, con booster 3700 W)	-	-	-	-/2	1/-	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	1	-	-	-	1
<b>Caratteristiche</b>							
Numero livelli di potenza	17	17	12	12	12	12	12
Funzione Flex	-	-	•	•	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	•/-	•/-	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Numero funzioni Frying sensor	-	-	5	4	4	2	1
Funzione Professional cooking	•	•	-	-	-	-	-
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Funzione Tenere in caldo	•	•	-	-	-	-	-
Numero timer	6	5	-	-	-	-	-
Timer breve	•	•	•	•	•	•	•
Stopwatch	•	•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni	•	•	•	•	•	•	•
Controllo cappa	• <sup>2</sup>	• <sup>2</sup>	-	-	-	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	• <sup>3</sup>	• <sup>3</sup>	-	-	-	-	-
<b>Accessori</b>							
Teppan Yaki, GN1/1	GN 232 110 <sup>1</sup>	GN 232 110 <sup>1</sup>					
Teppan Yaki, GN2/3	GN 232 230 <sup>1</sup>	GN 232 230 <sup>1</sup>					
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm	-	-	GP 900 001 <sup>1</sup>	-			
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm	-	-	GP 900 002 <sup>1</sup>	-			
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm	-	-	GP 900 003 <sup>1</sup>	-			
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm	-	-	GP 900 004 <sup>1</sup>	GP 900 004 <sup>1</sup>	GP 900 004 <sup>1</sup>	-	GP 900 004 <sup>1</sup>
Cooking sensor	• / CA 060 300 <sup>1</sup>	• / CA 060 300 <sup>1</sup>	-	-	-	-	-
Manopola magnetica nera per piano cottura a induzione Serie 200	-	-	-	-	-	-	-
Elemento per Wok	-	-	WZ 400 001 <sup>1</sup>	-	-	-	WZ 400 001 <sup>1</sup>
Wok	-	-	WP 400 001 <sup>1</sup>	-	-	-	WP 400 001 <sup>1</sup>
<b>Valori di collegamento</b>							
Assorbimento totale (kW)	7.4	7.4	11.1	7.4	7.4	3.7	3.7

• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.

<sup>2</sup> In combinazione con la cappa idonea.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Piano a induzione	Piano a induzione	Piano a induzione
	VI 262 120	VI 242 120	VI 232 120
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza (cm)	60	38	28
<b>Funzionamento</b>			
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	-	-	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•
<b>Zone cottura</b>			
Numero zone cottura	4	2	2
Full Induction	-	-	-
Flex Induction 19x21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	2
Flex Induction 19x23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-	-
Flex Induction 19x24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2	-
<b>Caratteristiche</b>			
Numero livelli di potenza	9	9	9
Funzione Flex	•	•	•
Funzione Cooking sensor / Frying sensor	-/•	-/•	-/•
Numero funzioni Frying sensor	4	2	2
Funzione Professional cooking	-	-	-
Booster per pentole / padelle	•/-	•/-	•/-
Funzione Tenere in caldo	-	-	-
Numero timer	-	-	-
Timer breve	-	-	-
Stopwatch	-	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Menu opzioni	-	-	-
Controllo cappa	-	-	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	-	-	-
<b>Accessori</b>			
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001 <sup>1</sup>	GP 900 001 <sup>1</sup>	GP 900 001 <sup>1</sup>
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002 <sup>1</sup>	GP 900 002 <sup>1</sup>	GP 900 002 <sup>1</sup>
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 <sup>1</sup>	GP 900 003 <sup>1</sup>	GP 900 003 <sup>1</sup>
Padella per Frying sensor per zona cottura ø 28 cm	-	-	-
Cooking sensor	-	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	VD 200 020 <sup>1</sup>
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale (kW)	7.4	3.7	3.7

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.

Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Wok	Gas wok	Piano a gas	Piano a gas
	VG 491 111F	VG 491 211	VG 415 111F	VG 415 211	VG 425 111F	VG 425 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
In appoggio / a filo / saldato	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-
Gas Gpl 50 mbar / Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•	-/•/-	-/-/•
<b>Dimensioni</b>						
Larghezza (cm)	90	90	38	38	38	38
<b>Funzionamento</b>						
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
<b>Zone cottura</b>						
Numero zone cottura	5	5	1	1	2	2
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	-	1	-	-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	1	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2	-	-	1	1
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2	-	-	1	1
<b>Caratteristiche</b>						
Numero livelli	12	12	12	12	12	12
Controllo elettronico	•	•	•	•	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•	•	•	•	•
Funzione Simmer	•	•	•	•	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•	•	•	•	•
Griglie in ghisa	3	3	1	1	1	1
<b>Accessori</b>						
Anello Wok	•	•	•	•	-	-
Padella Wok	WP 400 001 <sup>1</sup>	-	-			
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	VA 440 010 <sup>1</sup>			
<b>Valori di collegamento</b>						
Assorbimento gas (kW)	17.8	18.0	5.8	6.0	6.0	6.0
Assorbimento elettrico (W)	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas		Wok		Piano a gas		Piano a gas	
	VG 264 120F	VG 264 220	VG 231 120F	VG 231 220	VG 232 120F	VG 232 220	VG 232 120F	VG 232 220
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*	-/-*
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• <sup>2</sup> /-	-/ <sup>3</sup>	• <sup>2</sup> /-	-/ <sup>3</sup>	• <sup>2</sup> /-	-/ <sup>3</sup>	• <sup>2</sup> /-	-/ <sup>3</sup>
<b>Dimensioni</b>								
Larghezza (cm)	60	60	28	28	28	28	28	28
<b>Funzionamento</b>								
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*
<b>Zone cottura</b>								
Numero zone cottura	4	4	1	1	2	2	2	2
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	-	-	1	-	-	-	-	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	-	-	1	-	-	-	-
Bruciatore intensivo (560 – 3000 W)	2	2	-	-	1	1	1	1
Bruciatore standard (380 – 1900 W)	2	2	-	-	1	1	1	1
<b>Caratteristiche</b>								
Numero livelli	9	9	9	9	9	9	9	9
Controllo elettronico	-	-	-	-	-	-	-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*	-/*
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione Simmer	-	-	-	-	-	-	-	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•	•	•	•	•	•
Spegnimento di sicurezza	-	-	-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa	2	2	1t	1	1	1	1	1
<b>Accessori</b>								
Anello Wok	-	-	•	•	-	-	-	-
Padella Wok	-	-	WP 400 001 <sup>1</sup>	WP 400 001 <sup>1</sup>	-	-	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	VD 200 020 <sup>1</sup>					
<b>Valori di collegamento</b>								
Assorbimento gas (kW)	9.8	9.8	5.8	6.0	4.9	4.9	4.9	4.9
Assorbimento elettrico (W)	4.0	4.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0

\* Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.

<sup>2</sup> Ugelli per gas metano 20 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.

<sup>3</sup> Ugelli per gas Gpl 28/37 mbar possono essere ordinati come parti di ricambio.



Tipologia		Teppan Yaki	Grill	Teppan Yaki	Grill
		VP 414 111	VR 414 110	VP 230 120	VR 230 120
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi		•/-/-	•/-/-	-/-•	-/-•
In appoggio / a filo / saldato		•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/-/-
<b>Dimensioni</b>					
Larghezza	(cm)	38	38	28	28
<b>Funzionamento</b>					
Comandi frontali / pannello di controllo integrato		•/-	•/-	-/•	-/•
<b>Zone cottura</b>					
Numero zone cottura		2	2	1	2
Output	(kW)	2 x 1.5	2 x 1.5	1.8	2 x 1.5
Range temperatura	(C°)	120 – 240	-	140 – 240	-
<b>Caratteristiche</b>					
Numero livelli		12	12	12	9
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	-
Contenitore per raccolta grassi		-	-	-	-
Zona fredda olio		-	-	-	-
Bordo schiuma		-	-	-	-
Capacità	(l)	-	-	-	-
Cestello frittura		-	-	-	-
Funzione pulizia		-	-	-	-
Regolazione elettronica del vapore		-	-	-	-
Taratura automatica temperatura di ebollizione		-	-	-	-
Cestello perforato / non perforato		-	-	-	-
Coperchio in vetro		-	-	-	-
Setaccio residui		-	-	-	-
Grill		-	2	-	1
Cestello in acciaio inox con pietra lavica		-	•	-	•
Bacinella raccolta grassi		-	•	-	•
Superficie cromata		•	-	-	-
Superficie in acciaio		-	-	•	-
Funzione tenere in caldo		•	-	•	-
Indicazione calore residuo		•	•	•	•
Display		-	-	-	-
Valvola di scarico motorizzata		-	-	-	-
Timer breve		-	-	-	-
Timer		-	-	-	-
Child lock / Spegnimento di sicurezza		-/•	-/•	-/•	-/•
<b>Accessori</b>					
Piastra in ghisa, mezza dimensione		-	•	-	-
Piastra in ghisa, completa		-	VA 461 001 <sup>1</sup>	-	-
Cestello pasta		-	-	-	-
Coperchio apparecchio in acciaio inox		VA 440 010 <sup>1</sup>	VA 440 010 <sup>1</sup>	-	-
Coperchio apparecchio nero		-	-	VD 200 020 <sup>1</sup>	VD 200 020 <sup>1</sup>
Spazzola per pulizia		-	•	-	•
Spatola		2	-	1	-
Set di drenaggio		-	-	-	-
<b>Valori di collegamento</b>					
Assorbimento totale	(kW)	3.0	3.0	1.8	3.0

• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.



## Piani cottura

Piani cottura a gas	160
Piani cottura a induzione con cappa integrata	166
Note di progettazione per piani cottura a induzione con cappa integrata	170
Piani cottura Flex Induction Serie 200	178
Piani cottura elettrici Serie 200	199
Note di installazione per piani cottura a induzione e in vetroceramica	202
Accessori   Accessori speciali piani cottura	203
Tabelle tecniche	204





## CG 492 111F

Acciaio inox  
Larghezza 100 cm  
Cpl 28-30/37 mbar

## CG 492 211

Acciaio inox  
Larghezza 100 cm  
Metano 20 mbar

## Accessorio necessario per l'installazione

## CA 429 410

Set comprensivo di cornice e telaio da ordinare separatamente

## Accessori speciali

## WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato  $\varnothing$  36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

Piano cottura a gas Serie 400  
CG492

- 5 bruciatori con una potenza fino a 18 kW.
- Regolazione completamente elettronica della fiamma, su 12 livelli.
- Regolazione ultra precisa della fiamma.
- Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento.
- Funzione cottura lenta.
- Griglie in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.

## Zone cottura

## CG 492 111F

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 - 5800 W), adatto a padella Wok e pentole  $\varnothing$  max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 - 4000 W), adatti a pentole di  $\varnothing$  max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 - 2000 W), adatti a pentole  $\varnothing$  max. 24 cm.

## CG 492 211

Un bruciatore Wok con tre punti di fiamma (300 - 6000 W), adatto a padella Wok e pentole  $\varnothing$  max. 32 cm. Due bruciatori ultra-rapidi con due punti di fiamma (165 - 4000 W), adatti a pentole di  $\varnothing$  max. 28 cm. Due bruciatori standard (165 - 2000 W), adatti a pentole  $\varnothing$  max. 24 cm.

## Funzionamento

Manopole con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza. Accensione con un unico gesto. Controllo completamente elettronico a 12 livelli per una regolazione esatta della temperatura e funzione cottura lenta. Tutto il confort dell'accensione automatica. Immediata accensione della fiamma con un unico gesto.

## Caratteristiche

Funzione Simmer. Griglia in ghisa in tre parti con superficie piana, a livello del piano di lavoro.

## Bruciatori in ottone.

## Sicurezza

Controllo elettronico della fiamma con riaccensione automatica in caso di spegnimento accidentale. Indicazione del calore residuo. Termocoppia di sicurezza.

## Precauzioni di montaggio

Il set cornice ( accessorio necessario all'installazione del piano) può essere spedito in anticipo per procedere con la saldatura nel piano di lavoro in acciaio inox o in pietra. Speciali ugelli ordinabili separatamente. Il collegamento elettrico è indispensabile al funzionamento dell'apparecchio. Allineare le manopole con i bruciatori. Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore. Profondità del piano di lavoro min. 70 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio senza piano intermedio.

Grazie alla possibilità di saldare solo la cornice al piano di lavoro, il piano cottura rimane accessibile in ogni sua parte.

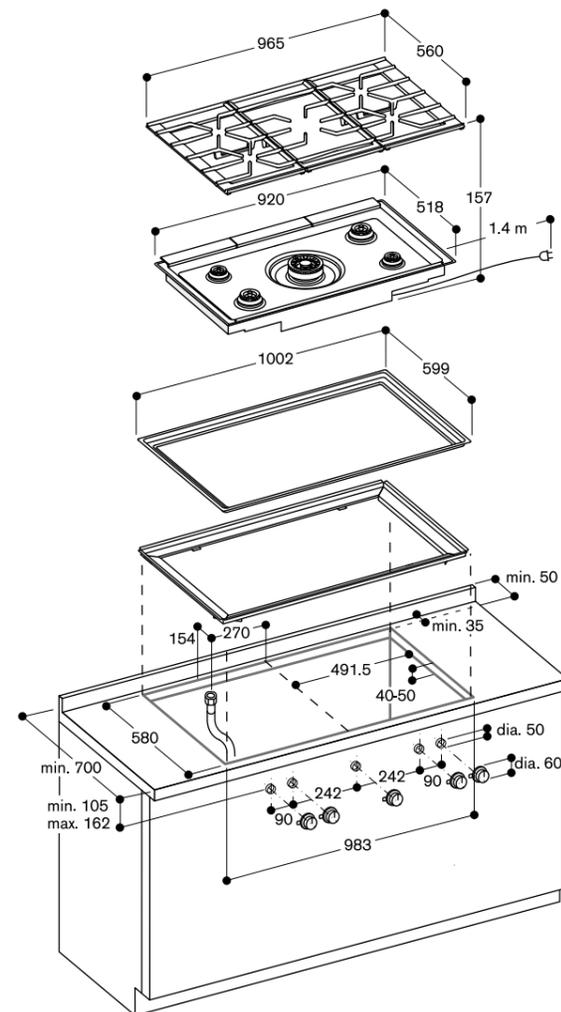
Prevedere per la parete posteriore e per i listelli un materiale non infiammabile e resistente al calore.

Installazione piano dall'alto.

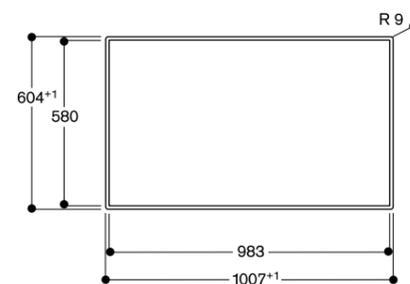
Lasciare una distanza min. di 30 cm tra il piano e superfici sensibili al calore oppure applicare un'isolazione termica. Range di zancaggio 40 - 50 cm. Con un assorbimento totale di oltre 11 kW devono essere rispettate le normative locali in materia di aerazione del locale, superficie della camera e l'abbinamento con cappe ad espulsione o a ricircolo. La distanza minima tra il piano cottura a gas (con più di 11 kW) e la cappa aspirante è 70 cm. Peso dell'apparecchio c.a. 33 kg.

## Valori di collegamento

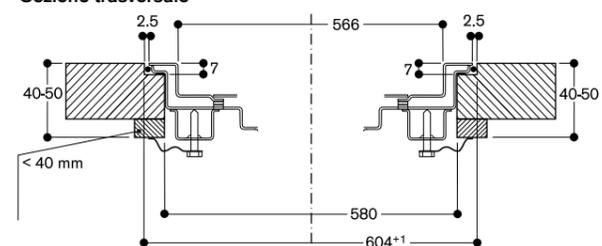
Assorbimento totale gas 17,8/18,0 kW. Assorbimento totale elettrico 15,0 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,4 m con spina Schuko.



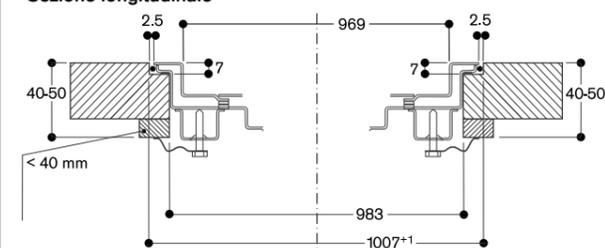
## Vista dall'alto



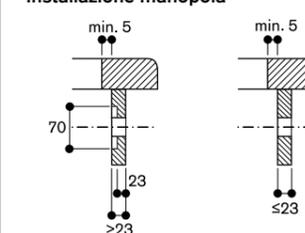
## Sezione trasversale



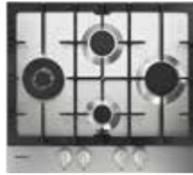
## Sezione longitudinale



## Installazione manopola







#### CG 261 210

Acciaio inox

Larghezza 60 cm

Metano 20 mbar

Ugelli per Gpl 28-30/37 mbar inclusi

#### In dotazione

1 supporto per caffettiera

1 supporto per wok

#### Accessori speciali

WP 400 001

Padella Wok in materiale multistrato

ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza

#### Piano cottura a gas Serie 200

##### CG 261

- Controllo completamente meccanico a 9 livelli capace di regolare l'intensità della fiamma alla perfezione.
- Quattro bruciatori disposti a rombo con una potenza totale di 9.75 kW

#### Zone cottura

1 bruciatore a tripla corona (1550 W - 4000 W).

1 bruciatore ad alta intensità (500 W - 3000 W), adatto per pentole/padelle fino a ø 26 cm.

1 bruciatore standard (290 W - 1750 W), adatto a pentole max ø 20 cm.

1 bruciatore standard (330 W - 1000 W), adatto a pentole max ø 16 cm.

#### Funzionamento

Manopole con serigrafia indicante zone cottura e 9 livelli potenza.

Accensione con un unico gesto.

Accensione elettrica.

#### Caratteristiche

Griglie in ghisa divise in 2 parti con superficie piana.

Bruciatori smaltati.

#### Sicurezza

Termosicurezza integrata nel bruciatore.

#### Precauzioni di montaggio

Speciali ugelli ordinabili separatamente. Inserimento in nicchia standard da 56 cm.

Apporto aria dall'alto.

Montaggio con ripiano intermedio.

Considerare lo spessore dell'allacciamento del gas nella misura della profondità del piano.

Distanza laterale dall'apparecchio alla parete a o al mobile min.100 mm.

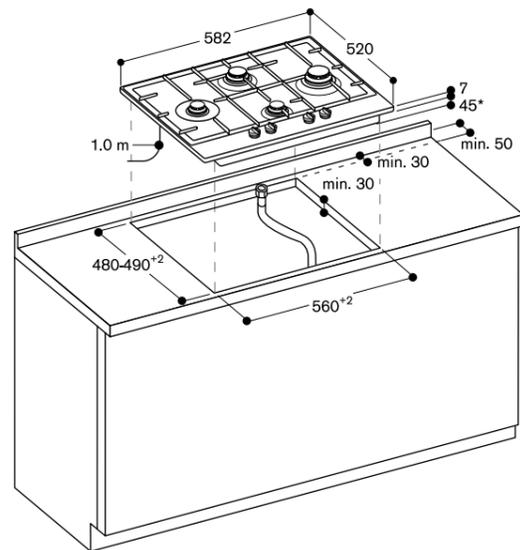
Range di zancaggio 30-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale gas 9,75 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,0 m senza spina.



\* 56 mm di spazio per connessione gas lato posteriore destro



#### Combinazione di:

CI 414 101

Wok a induzione Serie 400

CI 422 101

Domino Flex Induction Serie 400

VL 410 111

Unità di aspirazione Serie 400

AA 490 111

Manopola Serie 400

VA 422 000

Elemento di congiunzione (x 2)

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori speciali nella sezione Centri di aspirazione.

#### Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400

##### Combinazione

- Installazione a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Grande zona cottura per pentole fino a  $\varnothing 32$  cm.
- Ideale per l'uso della padella Wok e del relativo anello.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.

##### Zone cottura

2 zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W). 1 zona induzione  $\varnothing 21$  cm (2200 W, con booster 3700 W), che si estende automaticamente a  $\varnothing 26$  cm (2600 W, con booster 3700 W) e a  $\varnothing 32$  cm (3300 W, con booster 3700 W).

##### Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

##### Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza. Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli. Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

##### Caratteristiche

Zone Flex rettangolari. Zona cottura da 32 cm. Wok. Frying sensor. Funzione Booster. Stopwatch. Tempo di cottura programmabile. Menu opzioni. Spegnimento ritardato, 6 min. Apertura manuale degli elementi di ventilazione. Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie. Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

##### Dati di consumo ventilazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122. Classe di efficienza energetica A+ (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E). Consumo energetico 42.7 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: C. Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

##### Sicurezza

Spia di funzionamento. Sistema di riconoscimento pentole. Indicazione calore residuo per ogni singola zona. Interruttore sicurezza.

##### Precauzioni di montaggio

Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

Si consiglia di allineare le manopole con gli elementi di cottura e ventilazione.

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Per l'installazione è necessario mantenere i bordi dell'intaglio almeno a 13 mm per un'installazione a filo. Assicurare una superficie omogenea con angolo di  $90^\circ$ .

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche. L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

##### Valori di collegamento

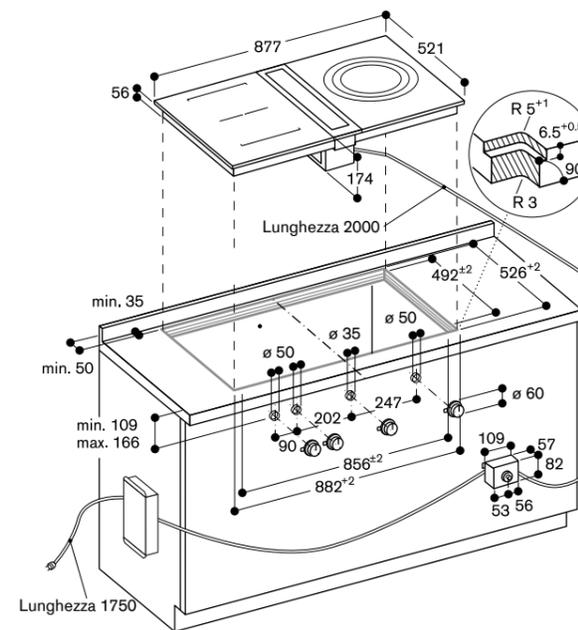
Absorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione).

Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. Senza spina.

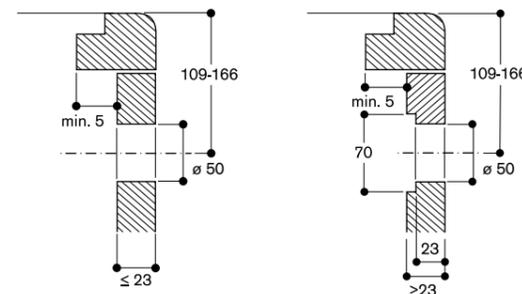
Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. Con spina.

Cavo di collegamento da 2 m tra

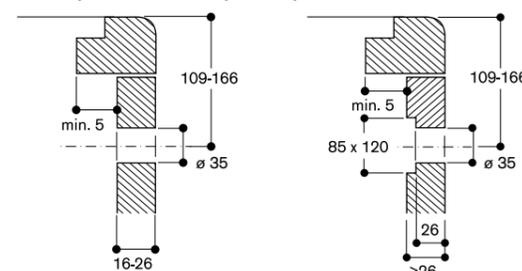
VL 410 e manopola AA 490.



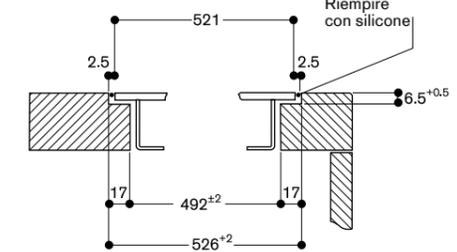
#### Piani cottura a induzione CI 414 e CI 422



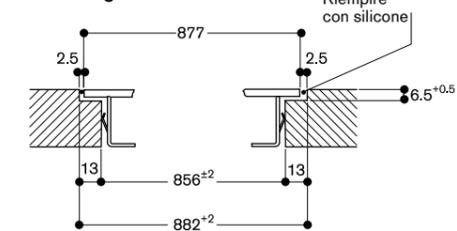
#### Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410



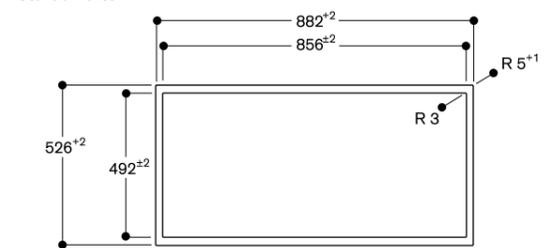
#### Sezione trasversale



#### Sezione longitudinale



#### Vista dall'alto





#### Combinazione di:

CI 422 101

Domino Flex Induction Serie 400

CI 422 101

Domino Flex Induction Serie 400

VL 410 111

Unità di aspirazione Serie 400

AA 490 111

Manopola Serie 400

VA 422 000

Elemento di congiunzione (x 2)

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori speciali nella sezione Centri di aspirazione.

#### Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400

##### Combinazione

- Installazione a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Display bicolore.
- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gagganau.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.

##### Zone cottura

2 zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).  
2 zone Flex Induction 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

##### Performance

Livello di potenza dipendente dal motore Gagganau utilizzato.

##### Funzionamento

Manopole in acciaio con anello luminoso e serigrafia per le zone cottura e i livelli di potenza. Controllo elettronico zone cottura a 12 livelli. Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

##### Caratteristiche

Zone Flex rettangolari.  
Frying sensor.  
Funzione Booster.  
Stopwatch.  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.  
Spegnimento ritardato, 6 min.  
Apertura manuale degli elementi di ventilazione.  
Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie.  
Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

##### Dati di consumo ventilazione

Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 403 122. Classe di efficienza energetica A+ (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E). Consumo energetico 42.7 kWh/anno. Classe di efficienza di ventilazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: -. Classe di efficienza filtro: C. Livello sonoro min. 56 db / max. 68 db con livello aspirazione normale.

##### Sicurezza

Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicazione calore residuo per ogni singola zona.  
Interruttore sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Per funzionamento ad estrazione/ad espulsione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

Si consiglia di allineare le manopole con gli elementi di cottura e ventilazione.

Rispettare sempre i disegni relativi all'installazione delle manopole. Se il pannello è più spesso di 23 mm prevedere uno spazio sul lato posteriore.

Per l'installazione è necessario mantenere i bordi dell'incasso almeno a 13 mm per un'installazione a filo. Assicurare una superficie omogenea con angolo di 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'incasso. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'incasso sul piano lavoro.

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

L'apparecchio è dotato di molle di fissaggio che bloccano il piano dopo l'inserimento dall'alto.

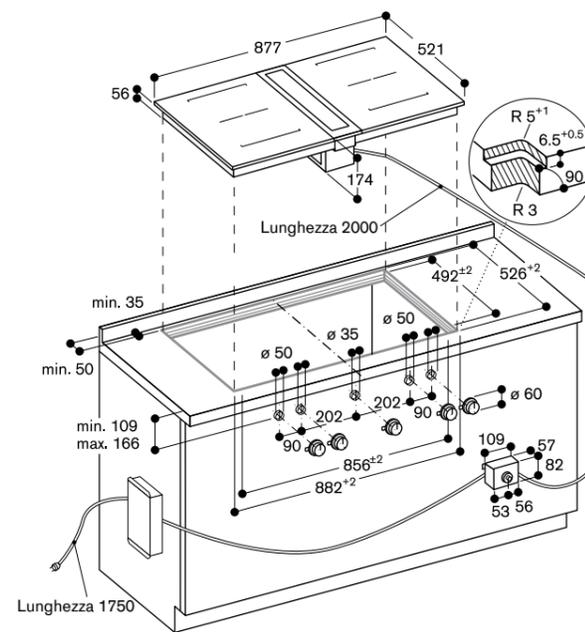
#### Valori di collegamento

Assorbimento max 7.41 kW (2x3.7 kW per i piani e 0.01 kW per la manopola della ventilazione).

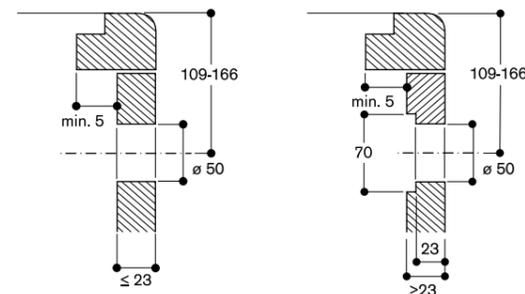
Cavo di connessione elementi di cottura: 1,5 m. Senza spina.

Cavo di connessione elemento di ventilazione: 1,8 m. Con spina.

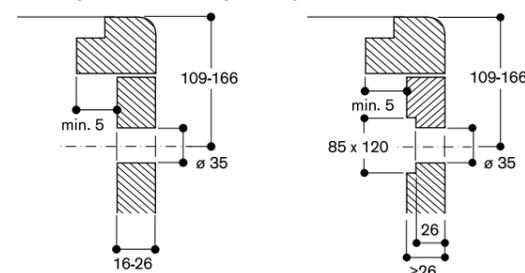
Cavo di collegamento da 2 m tra VL 410 e manopola AA 490.



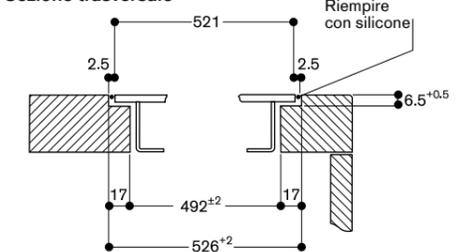
#### Piani cottura a induzione CI 414 e CI 422



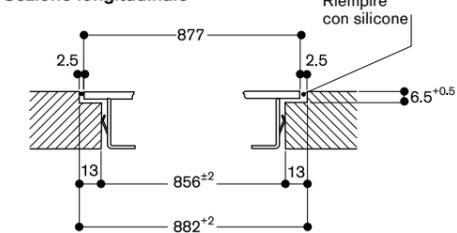
#### Unità di aspirazione telescopica da piano VL 410



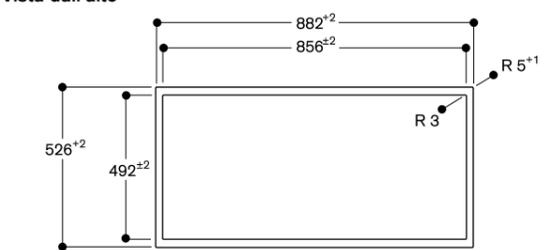
#### Sezione trasversale



#### Sezione longitudinale



#### Vista dall'alto



**Consigli per una corretta installazione**

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Con la cappa telescopica da piano i tubi possono essere connessi a dx, a sx o dal basso.
- Per una circolazione ottimale dell'aria si consigliano i tubi ø 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere connessi tra loro con un connettore.
- Per connettere 2 pieghe di tubi (es. una piega a 90° orizzontale ed una a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto che può essere tagliato a piacimento.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio AD 990 090 (resistente al calore e anti UV).
- Assicurare l'unità di controllo al lato del mobile, non alla base o al pavimento.

**Esempio 1 (estrazione)**

Configurazione con AR 403 122,  
profondità min. piano di lavoro: 60 cm

**Combinazione**

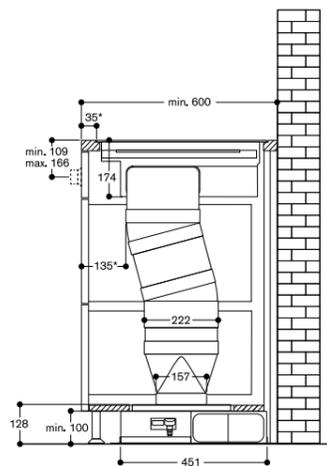
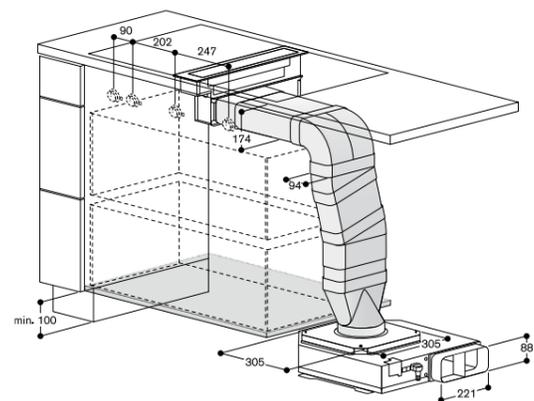
Piano Flex Induction con AR 403 122 (estrazione).

**Informazione**

- È possibile prevedere cassette al di sotto della combinazione.

**Lista accessori**

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 2 x AD 852 040 (parte di connessione tubo piatto, 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 2 x AD 852 032 (tubo piatto 15° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Misura raccomandata, può essere regolata.

**Esempio 2 (estrazione)**

Configurazione con AR 403 122,  
profondità min. piano di lavoro: 71 cm

**Combinazione**

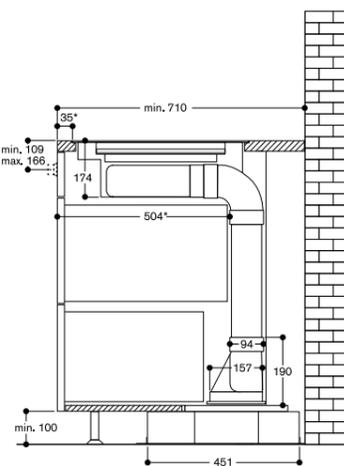
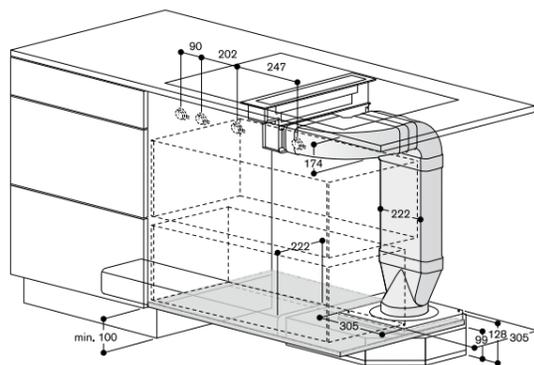
Piano Flex Induction con AR 403 122 (estrazione).

**Informazione**

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.

**Lista accessori**

- 1 x AR 403 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Misura raccomandata, può essere regolata.

**Esempio 1 (ricircolo)**

Configurazione con AR 413 122,  
profondità min. piano di lavoro: 68 cm

**Combinazione**

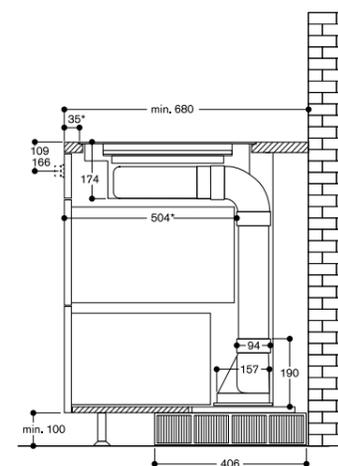
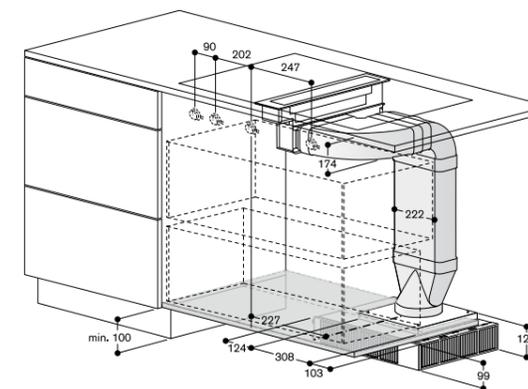
Piano Flex Induction con AR 413 122 (ricircolo).

**Informazione**

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 700 cm<sup>2</sup>.
- È possibile non installare una griglia di ventilazione. In tal caso tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri cambiabili frontalmente.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

**Lista accessori**

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Misura raccomandata, può essere regolata.

**Esempio 2 (ricircolo)**

Configurazione con AR 413 122,  
profondità min. piano di lavoro: 90 cm

**Combinazione**

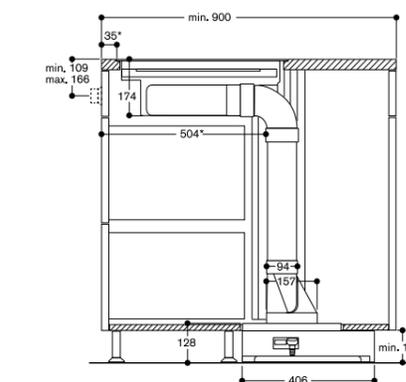
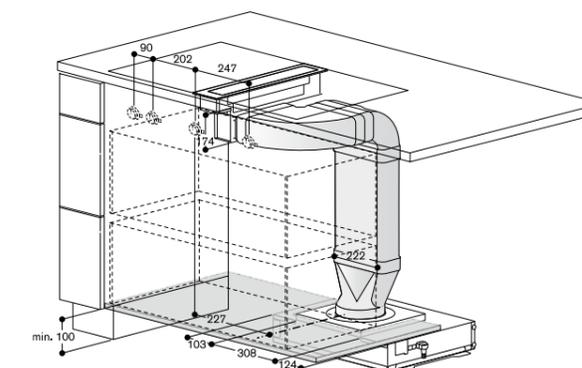
Piano Flex Induction con AR 413 122 (ricircolo).

**Informazione**

- È possibile prevedere cassette di dimensioni ridotte al di sotto della combinazione.
- Per una performance ottimale è necessario per il flusso d'aria uno spazio di almeno 700 cm<sup>2</sup>.
- La griglia di ventilazione è sul retro. Tra apertura filtri e mobile è raccomandata una distanza minima di 15 cm.
- Filtri cambiabili da dietro.
- La parte di connessione ø 150 è inclusa con il motore.

**Lista accessori**

- 1 x AR 413 122 (motore da zoccolo Serie 400)
- 1 x AD 854 046 (parte di connessione per VL, 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto 90° orizzontale, 150)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto 90° verticale, 150)
- 1 x AD 852 041 (adattatore tubo piatto, tondo 150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Misura raccomandata, può essere regolata.



CV 282 110  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm  
Espulsione/ricircolo  
Tubature non incluse

#### Accessori per l'installazione

CA 282 811  
Modulo a ricircolo  
CA 284 011  
Parte di connessione per tubi piatti  
ø 15 cm

#### Accessori speciali

CA 051 300  
Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

CA 282 110

1 filtro ai carboni attivi

per modulo CA 282 810/811

Per l'installazione in modalità ricircolo  
consultare gli accessori speciali nella  
sezione Centri di aspirazione.

#### Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200 CV 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Filtro assorbimento grassi in metallo.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.
- Modulo a ricircolo con filtro a carboni attivi: tubature montabili nella base del mobile con facile accesso per il ricambio del filtro.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magneti per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).  
2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

#### Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591  
Estrazione:  
530 / 690 m³/h.  
69 / 75 dB (A) re 1 pW.  
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo:  
505 / 620 m³/h.  
71 / 75 dB (A) re 1 pW.  
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.  
Riduzione odori in modalità ricircolo: 89%.

#### Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magneti amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli.  
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Riconoscimento automatico della padella.  
Funzione di cottura professionale.  
Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300.  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Funzionamento del sistema di ventilazione controllato tramite sensori.  
Attivazione automatica del sistema di ventilazione quando una zona cottura viene utilizzata.  
Ventilazione intervallata, 6 minuti.  
Funzione post-cottura controllata tramite sensori.  
Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria.  
Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.  
Copertura piano smaltata e lavabile in lavastoviglie.  
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza al top.  
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.  
Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E).  
Consumo energetico 49,5 kWh/anno.  
Classe di efficienza di ventilazione: A.  
Classe di efficienza di illuminazione: -.  
Classe di efficienza filtro: B.  
Livello sonoro min. 61 db / max. 69 db con livello aspirazione normale.

#### Sicurezza

Interruttore principale (on / off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.  
Contenitore di sicurezza liquidi da 2 litri lavabile in lavastoviglie.  
Indicazione saturazione filtro grassi.

#### Precauzioni di montaggio

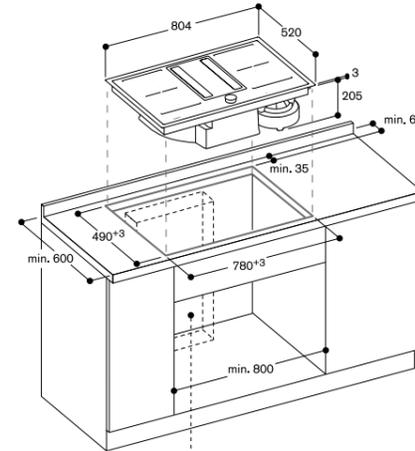
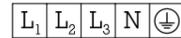
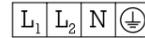
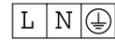
Larghezza minima fondo mobile: 80 cm.  
Profondità piano di lavoro: min 60 cm con profondità cassette ridotta. La profondità cassette standard può essere progettata con una profondità piano di lavoro min 70 cm.  
Profondità nel mobile 204 mm.  
Sistema tubazioni per funzionamento a ricircolo o ad estrazione ordinabile separatamente.  
Installare una valvola di non ritorno in caso di funzionamento ad estrazione.  
È consigliabile un'area di flusso aria di 720 cm².  
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Range di zancaggio 20-40 mm.  
Peso dell'apparecchio c.a. 31 kg.  
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.  
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.  
Parte di connessione per funzionamento ad estrazione: tubo piatto ø 150.

#### Valori di collegamento

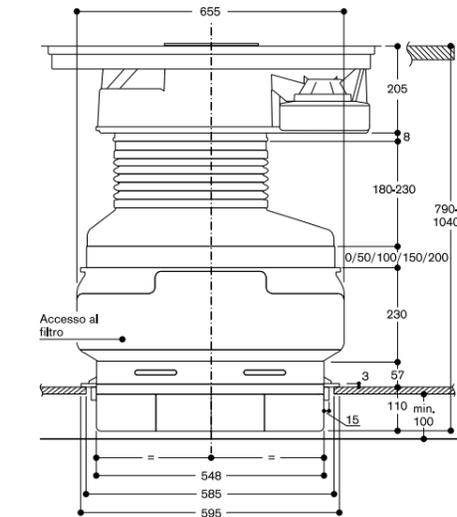
Assorbimento totale 7,6 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,2 m senza spina.

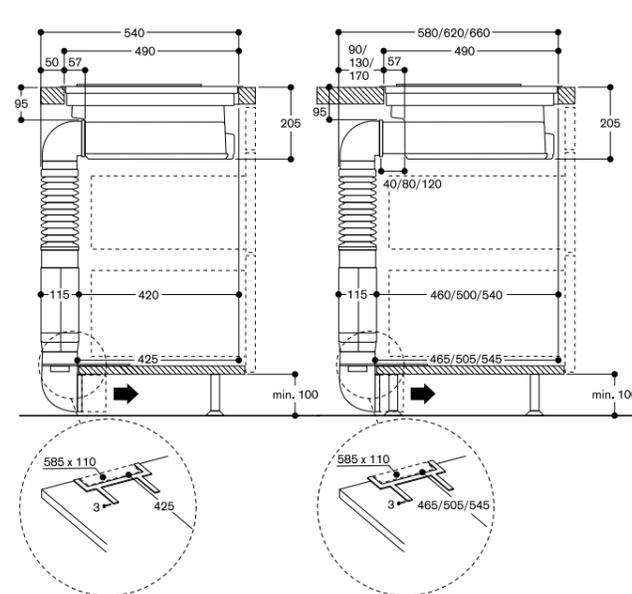


Spazio per il modulo a ricircolo o il condotto.  
La posizione esatta dipende dalla profondità del piano di lavoro.

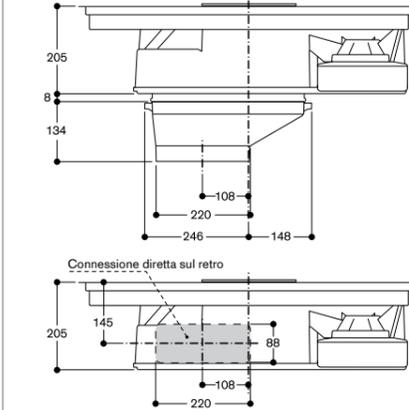
#### Vista frontale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



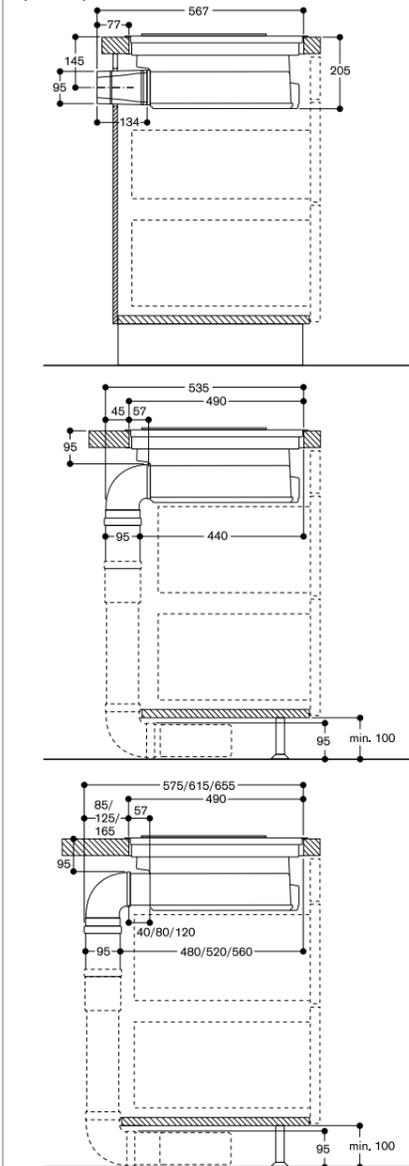
#### Vista laterale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



#### Vista frontale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011



#### Vista laterale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011





#### CV 282 100

Senza cornice per installazione a filo  
Larghezza 80 cm  
Espulsione/ricircolo  
Tubature non incluse

#### Accessori per l'installazione

CA 282 811

Modulo a ricircolo

CA 284 011

Parte di connessione per tubi piatti  
Ø 15 cm

#### Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura Ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura Ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura Ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

CA 282 110

1 filtro ai carboni attivi

per modulo CA 282 810

Per l'installazione in modalità ricircolo  
consultare gli accessori speciali nella  
sezione Centri di aspirazione.

#### Piano cottura Flex Induction con aspirazione integrata Serie 200 CV 282

- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Sistema di aspirazione estremamente efficiente integrato nel piano.
- Funzione aspirazione automatica.
- Filtro assorbimento grassi in metallo.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Sistema ad espulsione o a ricircolo aria.
- Modulo a ricircolo con filtro a carboni attivi: tubature montabili nella base del mobile con facile accesso per il ricambio del filtro.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).  
2 zone Flex Induction 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W). Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

#### Performance

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591  
Estrazione:  
530 / 690 m³/h.  
66 / 75 dB (A) re 1 pW.  
57 / 63 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo:  
505 / 620 m³/h.  
71 / 75 dB (A) re 1 pW.  
59 / 63 dB (A) re 20 µPa.  
Riduzione odori in modalità ricircolo: 89%.

#### Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Controllo elettronico zone cottura a 17 livelli.  
Controllo a 3 livelli + 1 livello intensivo del sistema di ventilazione.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Riconoscimento automatico della padella.  
Funzione di cottura professionale.  
Possibile funzionamento abbinato a Cooking Sensor CA 060 300.  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.  
Funzionamento del sistema di ventilazione controllato tramite sensori. Attivazione automatica del sistema di ventilazione quando una zona cottura viene utilizzata.  
Ventilazione intervallata, 6 minuti.  
Funzione post-cottura controllata tramite sensori.  
Indicatore di saturazione filtro grassi e filtro aria.  
Filtro rimovibile e lavabile in lavastoviglie.  
Copertura piano smaltata e lavabile in lavastoviglie.  
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza al top.  
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente. Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management:**  
regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E).  
Consumo energetico 49,5 kWh/anno.  
Classe di efficienza di ventilazione: A.  
Classe di efficienza di illuminazione: -.  
Classe di efficienza filtro: B.  
Livello sonoro min. 61 db / max. 69 db con livello aspirazione normale.

#### Sicurezza

Interruttore principale (on / off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi  
Sicurezza bambini.  
Funzione vacanze.  
Protezione superiore lavabile in lavastoviglie.  
Contenitore di sicurezza liquidi da 2 litri lavabile in lavastoviglie.  
Indicazione saturazione filtro grassi.

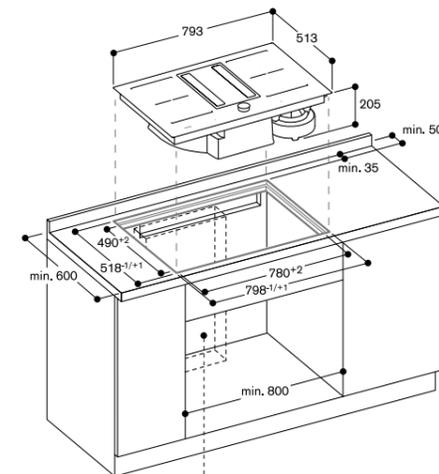
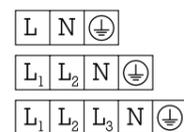
#### Precauzioni di montaggio

Larghezza minima fondo mobile: 80 cm.  
Profondità piano di lavoro: min 60 cm con profondità cassette ridotta. La profondità cassette standard può essere progettata con una profondità piano di lavoro min 70 cm.  
Profondità nel mobile 205 mm.  
Sistema tubazioni per funzionamento a ricircolo o ad estrazione ordinabile separatamente.  
Installare una valvola di non ritorno in caso di funzionamento ad estrazione. È consigliabile un'area di flusso aria di 720 cm².  
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Range di zancaggio 20-40 mm.  
Peso dell'apparecchio c.a. 30 kg.  
Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in un locale dove è presente un camino funzionante.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture.  
Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi. L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.  
La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.  
La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.  
Parte di connessione per funzionamento ad estrazione: tubo piatto Ø 150.

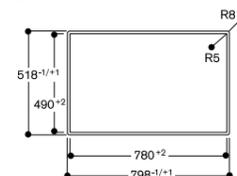
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,6 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,2 m senza spina.

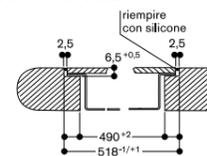


Spazio per il modulo a ricircolo o tubature.  
La posizione esatta dipende dalla profondità del piano di lavoro.

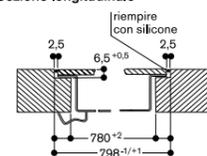
#### Vista dall'alto



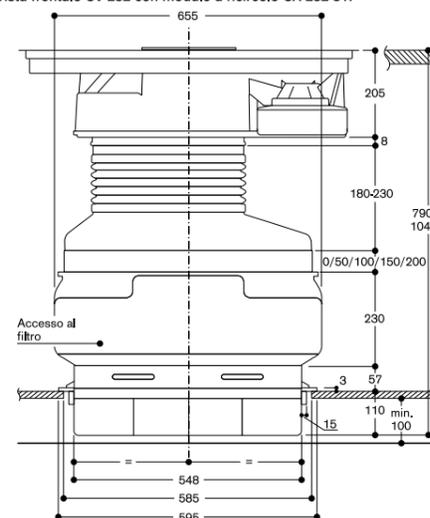
#### Sezione trasversale



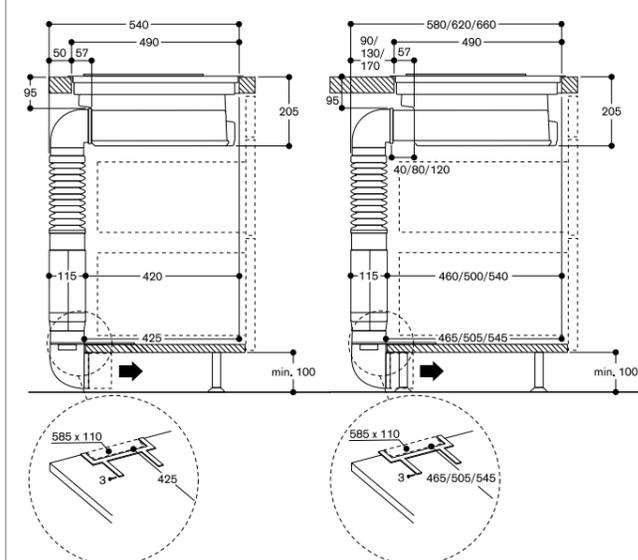
#### Sezione longitudinale



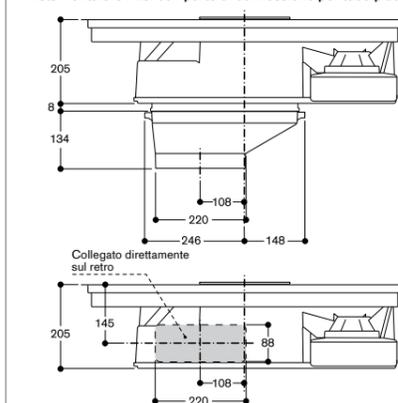
#### Vista frontale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



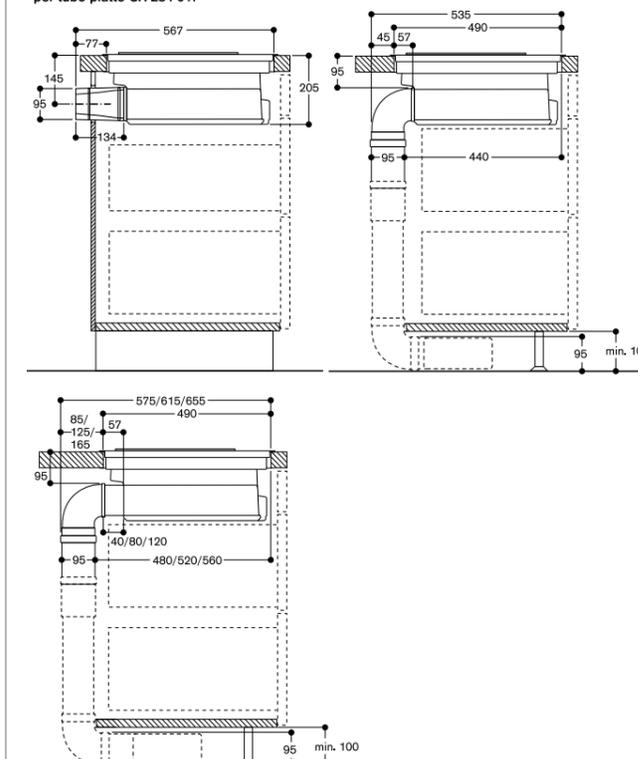
#### Vista laterale CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811



#### Vista frontale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011



#### Vista laterale CV 28. con parte di connessione per tubo piatto CA 284 011



**Consigli per una corretta installazione**

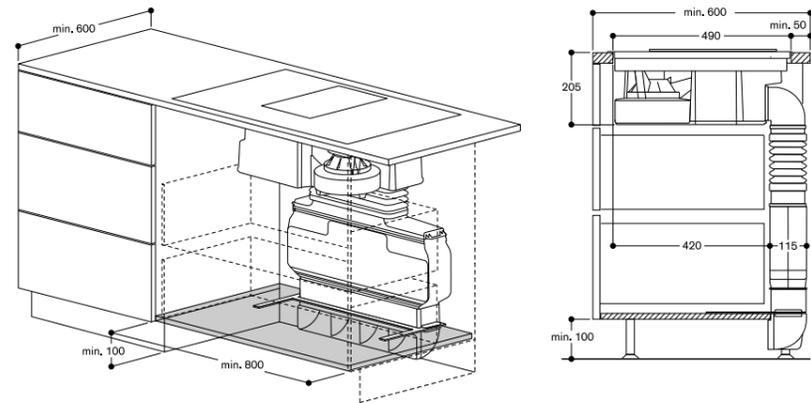
- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Filtri cambiabili frontalmente o posteriormente.
- L'apparecchio deve essere accessibile dal basso.

**Funzionamento a ricircolo**

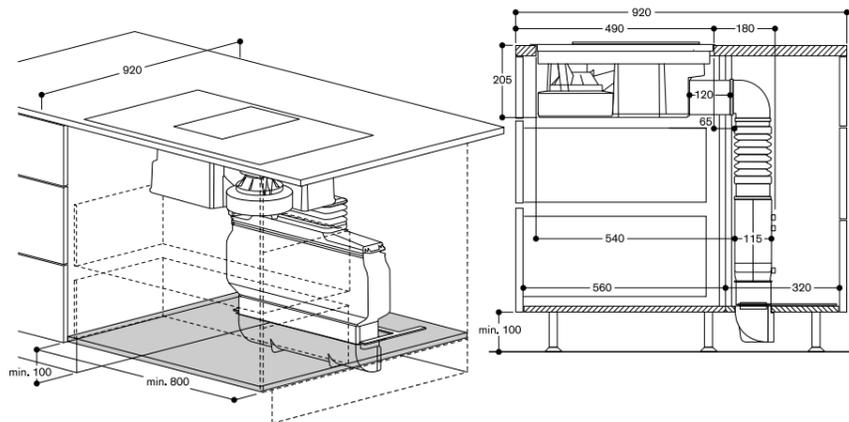
- Installazione con modulo a ricircolo CA 282 811.
- Filtri cambiabili frontalmente o posteriormente.
- È necessario poter raggiungere il modulo di ricircolo per cambiare il filtro.
- Per una performance ottimale è necessaria una superficie di sfogo di almeno 720 cm<sup>2</sup>.
- Parte di connessione: tubo piatto  $\varnothing$  150.
- Se non si monta una griglia di ventilazione la distanza minima tra apertura filtri e mobile è 20 cm.

**Esempio 1****CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811**

Installazione a muro, profondità piano di lavoro 60 cm, accessibilità frontale per il ricambio del filtro.

**Esempio 2****CV 282 con modulo a ricircolo CA 282 811**

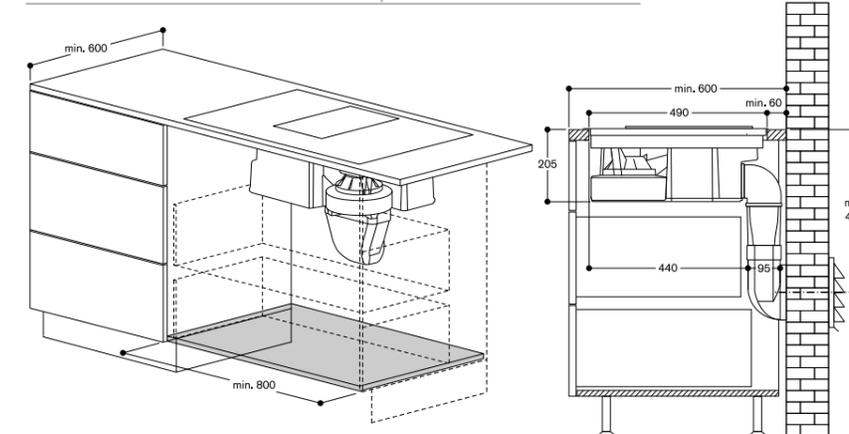
Installazione ad isola, profondità piano di lavoro 92 cm, accessibilità posteriore per il ricambio del filtro.

**Funzionamento ad estrazione**

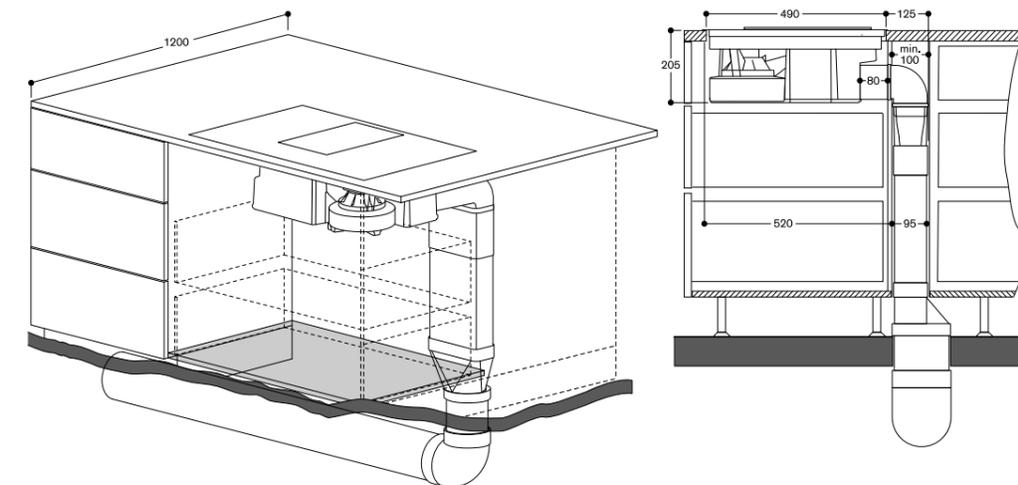
- Installazione con parte di connessione CA 284 011.
- Lunghezza max. tubature per una buona performance: 6 m.
- Per un buon ricircolo aria si raccomandano tubi  $\varnothing$  150.
- Due tubi piatti sono da connettere tramite parte di connessione.
- Sigillare in modo appropriato le tubature con nastro adesivo AD 990 090.

**Esempio 3****CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011**

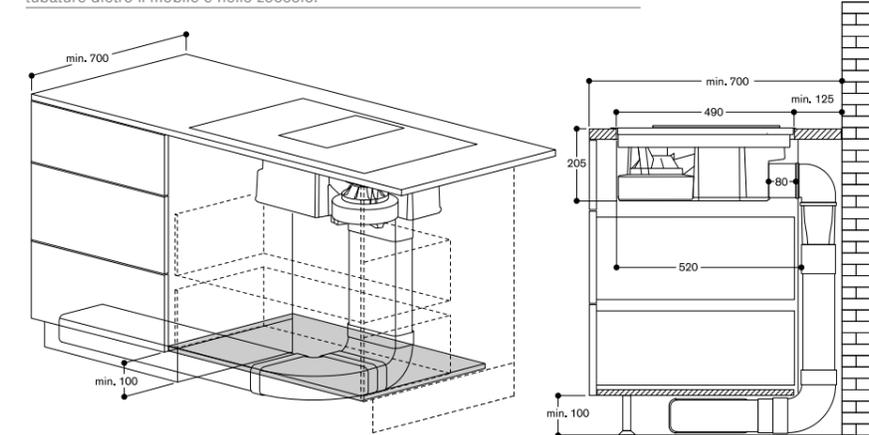
Installazione a muro, profondità piano di lavoro 60 cm, connessione ad uscita muro tramite tubo telescopico.

**Esempio 4****CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011**

Installazione ad isola, profondità piano di lavoro 1.20 m, tubi al di sotto della pavimentazione.

**Esempio 5****CV 282 con elemento di estrazione CA 284 011**

Installazione a muro, profondità piano di lavoro 70 cm, tubature dietro il mobile e nello zoccolo.





CI 292 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 90 cm

**Accessori speciali**  
CA 051 300

**Teppan Yaki**  
per piani Flex Induction  
CA 052 300

**Grill antiaderente**  
per piani Flex Induction  
CA 060 300

**Cooking Sensor**  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole  
GP 900 001

**Pentola adatta a Frying Sensor**  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm  
GP 900 002

**Pentola adatta a Frying Sensor**  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm  
GP 900 003

**Pentola adatta a Frying Sensor**  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm  
GP 900 004

**Pentola adatta a Frying Sensor**  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 28 cm  
CA 230 100

**Twist-Pad nero**  
per piani Serie 200

**Piano cottura Flex Induction Serie 200**  
CI 292

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

**Zone cottura**

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

**Funzionamento**

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Funzione di cottura professionale.  
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management:**  
regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

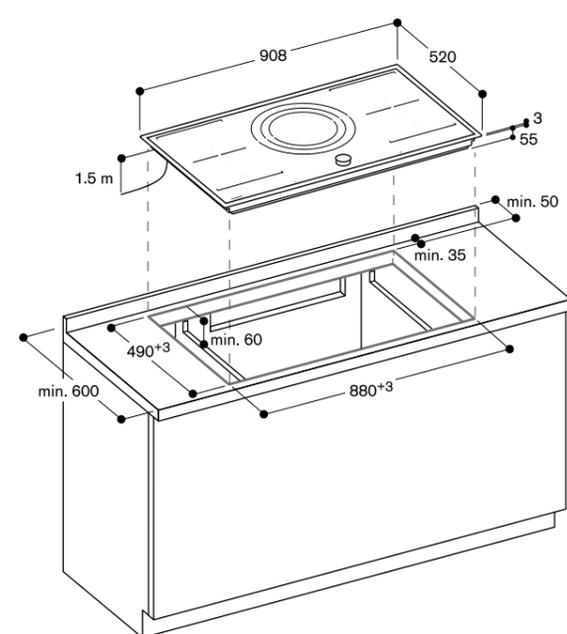
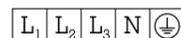
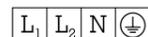
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 22 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 11,1 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2.0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





CI 292 101  
Senza cornice  
Larghezza 90 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki

per piani Flex Induction  
CA 052 300

Grill antiaderente  
per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200  
CI 292

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Grande zona cottura per pentole fino a ø 32 cm.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

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

#### Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Funzione Memory.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

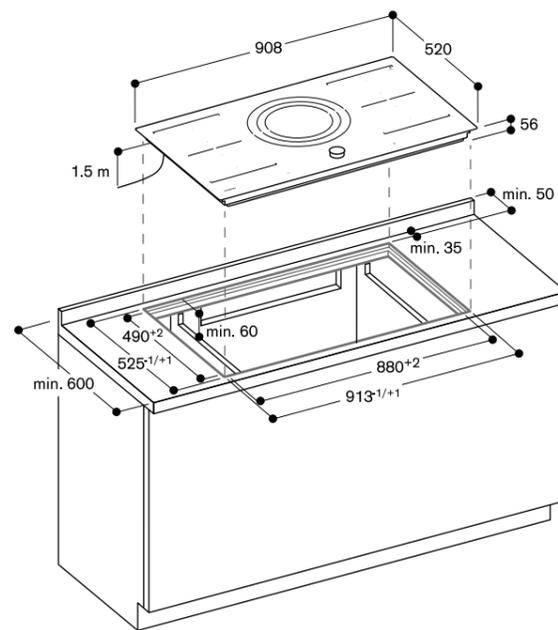
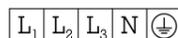
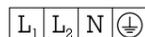
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

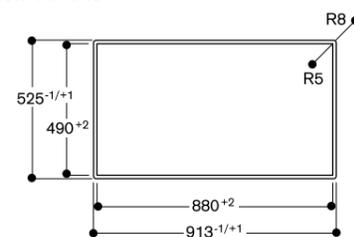
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 21 kg.

#### Valori di collegamento

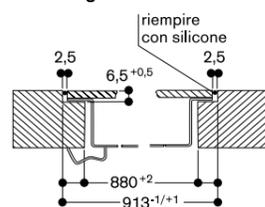
Assorbimento totale 11,1 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2.0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



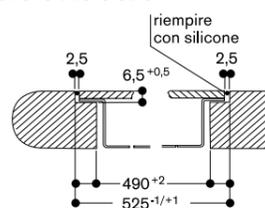
#### Vista dall'alto



#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale





CI 290 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 90 cm

Accessori speciali  
CA 051 300

Teppan Yaki  
per piani Flex Induction  
CA 052 300

Grill antiaderente  
per piani Flex Induction  
CA 060 300

Cooking Sensor  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm

GP 900 004  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 28 cm

CA 230 100  
Twist-Pad nero

per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 290

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Installabile in piani di lavoro profondi 60 cm in combinazione con cappa da piano AL 400.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

2 zone Flex Induction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 28 cm (2400 W, con booster 3700 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Funzione di cottura professionale.  
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

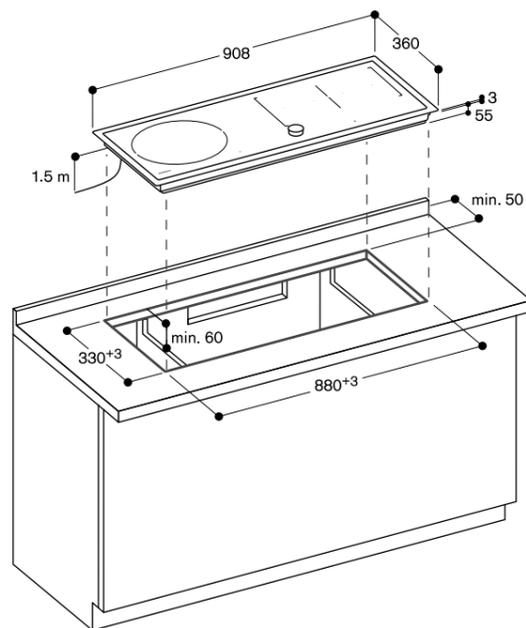
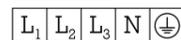
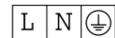
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 22 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



CI 283 112  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm

#### Accessori speciali

CA 051 300  
Teppan Yaki

per piani Flex Induction  
CA 052 300

Grill antiaderente  
per piani Flex Induction

CA 060 300  
Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm

CA 230 100  
Twist-Pad nero

per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 283

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

2 zone Flex Induction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona ad induzione ø 24 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Funzione di cottura professionale.  
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

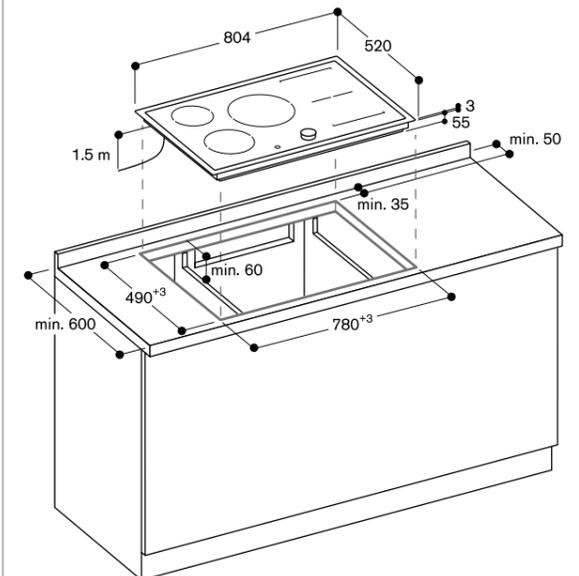
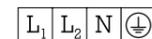
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





CI 283 102  
Senza cornice  
Larghezza 80 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki  
per piani Flex Induction

CA 052 300  
Grill antiaderente  
per piani Flex Induction

CA 060 300  
Cooking Sensor  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  19 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  21 cm

CA 230 100  
Twist-Pad nero  
per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 283

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

2 zone Flex Induction da 19x21 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x21 cm (3300 W, con booster 3700 W).

1 zona ad induzione  $\varnothing$  24 cm (2200 W, con booster 3700 W).

1 zona induzione  $\varnothing$  18 cm (1800 W, con booster 3100 W).

1 zona induzione  $\varnothing$  15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

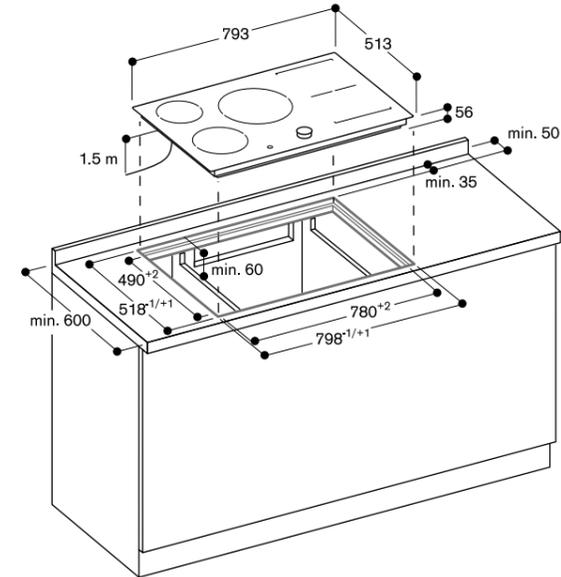
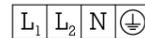
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

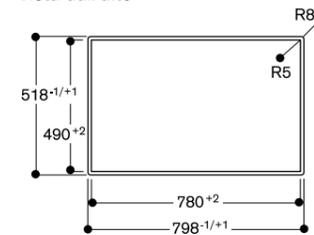
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 18 kg.

#### Valori di collegamento

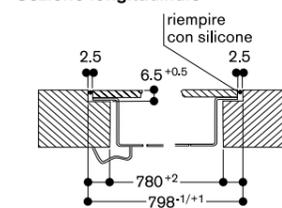
Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



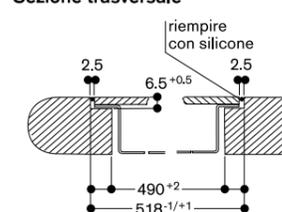
#### Vista dall'alto



#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale





CI 282 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 80 cm

#### Accessori speciali

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

GP 900 004

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 28 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 282

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 28 cm (2400 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 17 kg.

#### Valori di collegamento

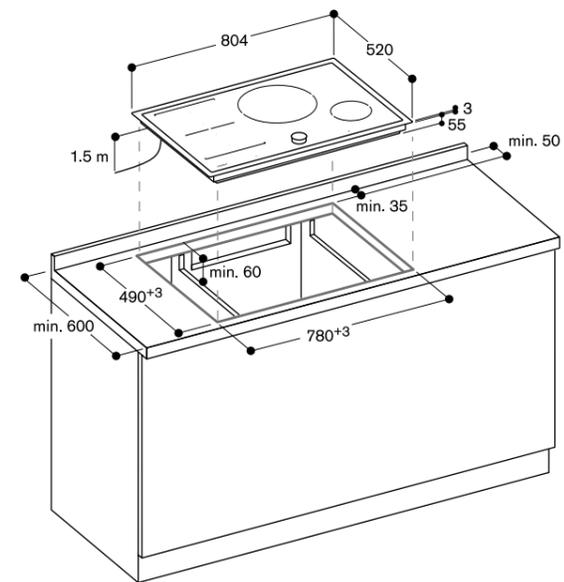
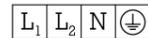
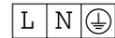
Assorbimento totale 7,4 kW.

Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consumo standby/display spento 0,5 W.

Consumo standby/network 2,0 W.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





CI 282 101  
Senza cornice  
Larghezza 80 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki  
per piani Flex Induction

CA 052 300  
Grill antiaderente  
per piani Flex Induction  
CA 060 300

Cooking Sensor  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  19 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  21 cm

GP 900 004  
Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  28 cm

CA 230 100  
Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200  
CI 282

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x24 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x24 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione  $\varnothing$  28 cm (2400 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione  $\varnothing$  15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

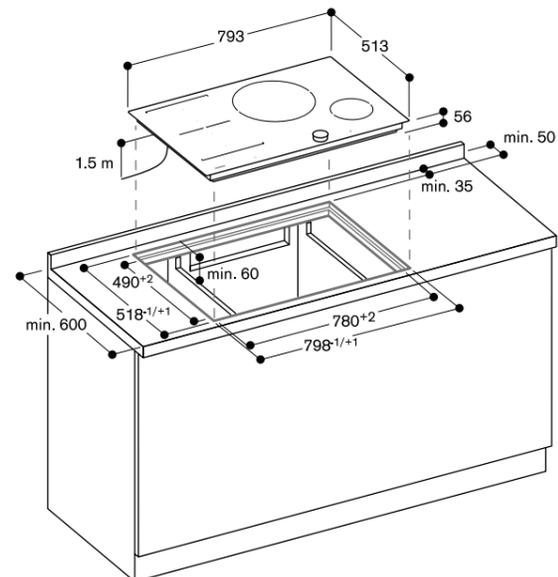
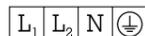
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consumo standby/display spento

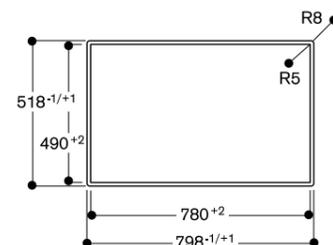
0,5 W.

Consumo standby/network 2,0 W.

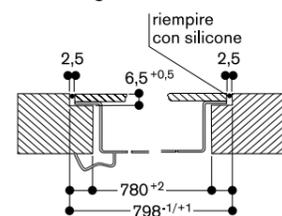
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



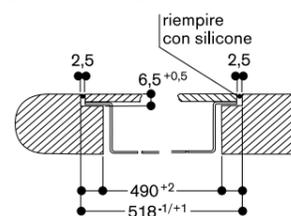
#### Vista dall'alto



#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale




**CI 272 111**

Cornice in acciaio inox  
Larghezza 70 cm

**Accessori speciali**

CA 051 300

Teppan Yaki

per piani Flex Induction

CA 052 300

Grill antiaderente

per piani Flex Induction

CA 060 300

Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo regolazione della temperatura all'interno delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

**Piano cottura Flex Induction Serie 200  
CI 272**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

**Zone cottura**

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

**Funzionamento**

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Funzione di cottura professionale.  
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Sicurezza**

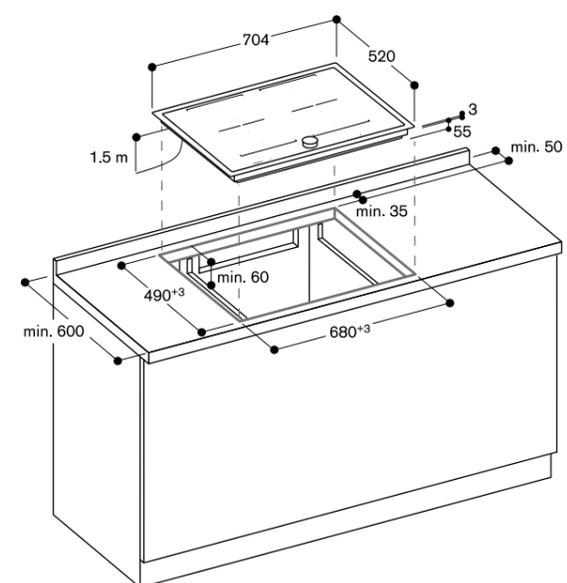
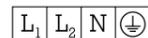
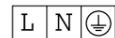
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





CI 272 101  
Senza cornice  
Larghezza 70 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki  
per piani Flex Induction

CA 052 300  
Grill antiaderente  
per piani Flex Induction

CA 060 300  
Cooking Sensor  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  15 cm

GP 900 002  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  19 cm

GP 900 003  
Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  21 cm

CA 230 100  
Twist-Pad nero  
per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 272

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W), se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la selezione delle cotture e la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).  
Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.  
Funzione di cottura professionale.  
Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).  
Frying Sensor.  
Funzione booster per pentole.  
Funzione booster per padelle.  
Funzione tenere in caldo.  
Stopwatch.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

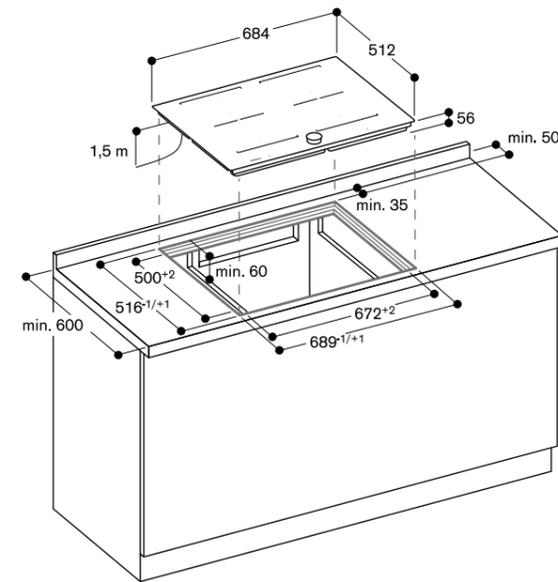
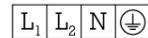
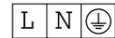
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

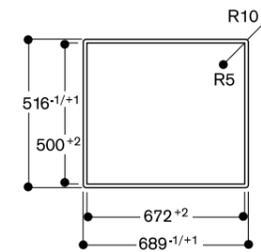
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

#### Valori di collegamento

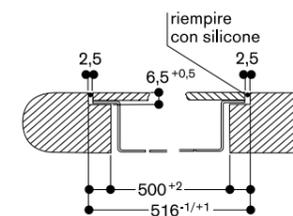
Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



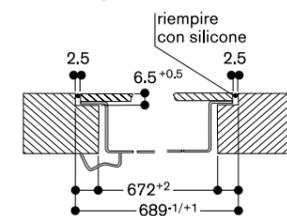
#### Vista dall'alto



#### Sezione trasversale



#### Sezione longitudinale





CI 262 114  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 60 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki  
per piani Flex Induction  
CA 052 300  
Grill antiaderente  
per piani Flex Induction  
CA 060 300

Cooking Sensor  
per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura ø 21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero

per piani Serie 200

Piano cottura Flex Induction Serie 200  
CI 262

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magneti per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W).

Se unite raggiungono una dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione da ø 21 cm (2200 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

Comando Twist-Pad con selettore a magneti amovibile per facilitare la pulizia del piano.

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

Interruttore principale (on/off).

Spia di funzionamento.

Sistema di riconoscimento pentole.

Indicatore di calore residuo a 2 stadi.

Sicurezza bambini.

Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.

La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.

Montaggio con ripiano intermedio.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 7,4 kW.

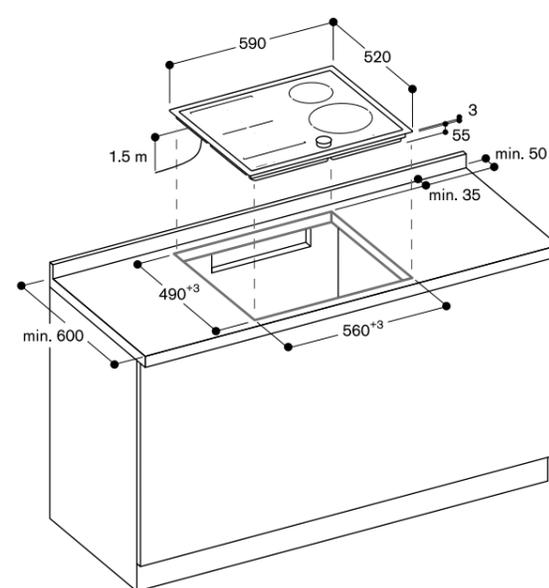
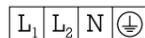
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.

Consumo standby/display spento

0,5 W.

Consumo standby/network 2,0 W.

Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.





CI 262 104  
Senza cornice  
Larghezza 60 cm

Accessori speciali  
CA 051 300  
Teppan Yaki  
per piani Flex Induction  
CA 052 300  
Grill antiaderente  
per piani Flex Induction  
CA 060 300  
Cooking Sensor

per piani Flex Induction, per il controllo  
regolazione della temperatura all'interno  
delle pentole

GP 900 001

Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  15 cm

GP 900 002

Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  19 cm

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor  
in acciaio inox, antiaderente, per zona  
cottura  $\varnothing$  21 cm

CA 230 100

Twist-Pad nero  
per piani Serie 200

#### Piano cottura Flex Induction Serie 200 CI 262

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Flex per combinare le zone cottura rettangolari.
- Posizionamento libero di pentole e padelle all'interno delle zone cottura rettangolari.
- Funzione professionale di cottura per separare il piano in zone con temperature separate preimpostate.
- Cooking Sensor per il controllo della temperatura all'interno delle pentole.
- Frying Sensor per controllo preciso della temperatura nelle padelle.
- Comando Twist-Pad. Il pratico selettore a magnete per attivare la zona cottura e impostare il livello di temperatura.
- Controllo facilitato di tutte le funzioni grazie agli indicatori a due colori del display.

#### Zone cottura

Due zone Flex Induction da 19x23 cm (2200 W, con booster 3700 W).  
Se unite raggiungono la dimensione di 38x23 cm (3300 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione da  $\varnothing$  21 cm (2200 W, con booster 3700 W).

Una zona induzione  $\varnothing$  15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

#### Funzionamento

**Comando Twist-Pad con selettore a magnete amovibile per facilitare la pulizia del piano.**

Controllo user friendly con display a 2 colori (bianco/arancione).

Indicatori di zona cottura sulla vetroceramica.

Controllo elettronico della potenza a 17 livelli.

#### Caratteristiche

Funzione Flex per zone rettangolari.

Funzione di cottura professionale.

Funzione Cooking Sensor (con CA 060 300).

Frying Sensor.

Funzione booster per pentole.

Funzione booster per padelle.

Funzione tenere in caldo.

Stopwatch.

Timer cottura (fino a 99 minuti).

Tempo di cottura programmabile.

Menu opzioni.

**Funzione Power Management: regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.**

Possibilità di controllo cappa (con modello compatibile).

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Sicurezza

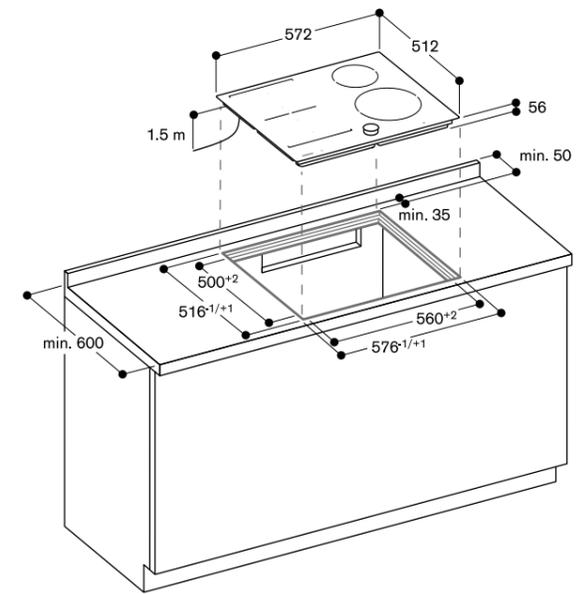
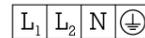
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

#### Precauzioni di montaggio

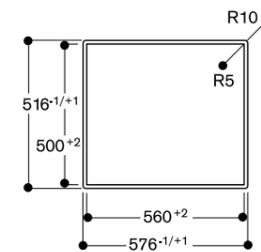
Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 16 kg.

#### Valori di collegamento

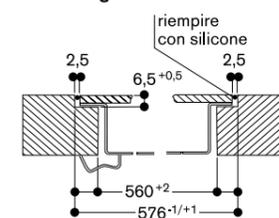
Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.  
Consumo standby/display spento 0,5 W.  
Consumo standby/network 2,0 W.  
Consultare il manuale d'uso per spegnere il modulo WiFi.



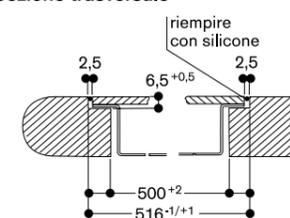
#### Vista dall'alto



#### Sezione longitudinale



#### Sezione trasversale





CI 261 114  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 60 cm

**Piano cottura a induzione Serie 200**  
**CI 261**

- Cornice in acciaio inox.
- Espansione automatica alla zona ovale. Calore omogeneo anche per pentole ovali.
- Display con comando a sensori.

**Zone cottura**

Una zona induzione  $\varnothing$  18 cm (1800 W, con booster 3100 W), convertibile a zona da 18 x 28 cm (2000 W, con booster 3700 W)  
Una zona induzione  $\varnothing$  21 cm (2200 W, con booster 3700 W).  
Una zona induzione  $\varnothing$  18 cm (1800 W, con booster 3100 W).  
Una zona induzione  $\varnothing$  15 cm (1400 W, con booster 2200 W).

**Funzionamento**

Display con comando a sensore.  
Zone cottura serigrafate.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione booster per ciascuna zona di cottura.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Menu opzioni.

**Funzione Power Management:** regolazione e limitazione elettronica dell'assorbimento elettrico a seconda dell'esigenza.

**Sicurezza**

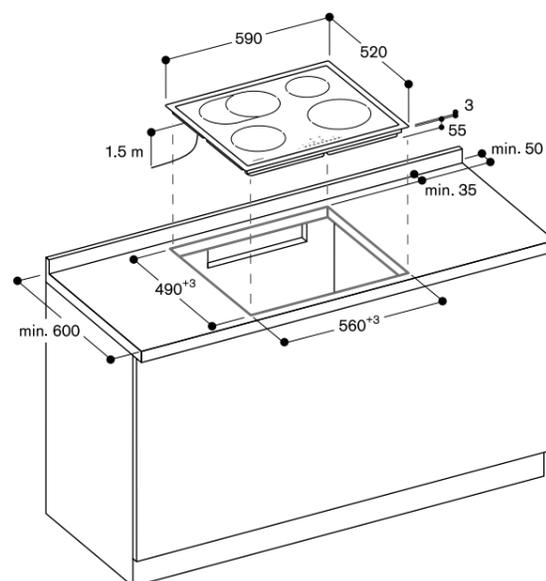
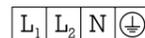
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Sistema di riconoscimento pentole.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Spegnimento di sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Da utilizzare solo con pentole ferromagnetiche.  
La pentola Wok - WP 400001 - non può essere usata su questo piano.  
Montaggio con ripiano intermedio.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 7,4 kW.  
Cavo di collegamento lunghezza 1,5 m senza spina.



CE 291 111  
Cornice in acciaio inox  
Larghezza 90 cm

In dotazione  
1 raschietto

Accessori speciali  
GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura  $\varnothing$  21 cm

**Piano cottura elettrico in vetroceramica Serie 200**  
**CE 291**

- Cornice in acciaio inox.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

**Zone cottura**

Due zone ultra-rapide con  $\varnothing$  18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).  
Una Super Veloce  $\varnothing$  12 cm (750 W), estendibile a  $\varnothing$  21 cm (2100 W, con booster 2600 W).  
Una zona ultra-rapida  $\varnothing$  14,5 cm (1050 W), espandibile a  $\varnothing$  21 cm (2200 W) oppure  $\varnothing$  27 cm (3080 W).  
Una zona Super-Veloce  $\varnothing$  14,5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

**Funzionamento**

Display con comando a sensore.  
Zone cottura serigrafate.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Frying Sensor per zona  $\varnothing$  21 cm.  
Funzione Booster.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Sicurezza**

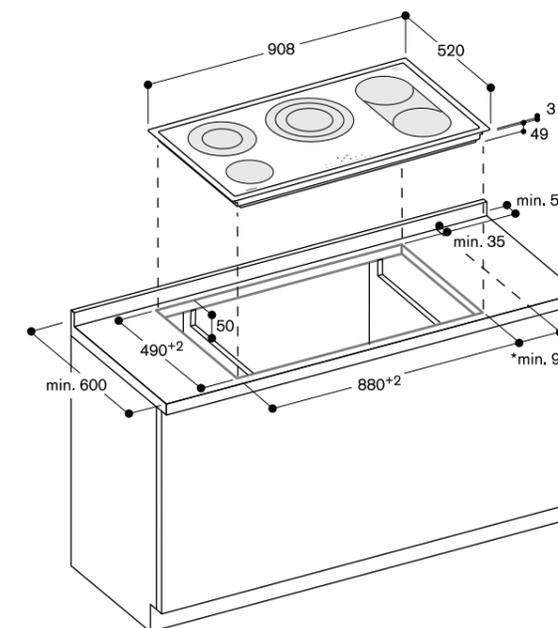
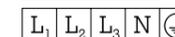
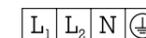
Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.  
Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.  
Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).  
Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.  
Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 11,1 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.



Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 60 mm.  
\* Distanza minima dal ritaglio del piano verso il muro.



CE 291 101

A filo

Larghezza 90 cm

In dotazione

1 raschietto

Accessori speciali

GP 900 003

Pentola adatta a Frying Sensor

in acciaio inox, antiaderente, per zona cottura ø 21 cm

Piano cottura elettrico in vitroceramica Serie 200

CE 291

- Senza cornice per l'inserimento a filo top.
- Funzione Frying.
- Zona cottura maxi con un diametro di 27 cm. Per la grande padella da paella.
- Ampia zona per arrostitire.
- Display con comando a sensori.

**Zone cottura**

Due zone ultra-rapide con ø 18 cm (1800 W), combinabili in un'unica zona cottura 18 x 41,5 cm (4400 W).  
Una zona Super Veloce ø 12 cm (750 W), estendibile a ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W).  
Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W), espandibile a ø 21 cm (2200 W) oppure ø 27 cm (3080 W).  
Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W).

**Funzionamento**

Display con comando a sensore.  
Zone cottura serigrafate.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Frying Sensor per zona ø 21 cm.  
Funzione Booster.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Sicurezza**

Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Spessore di immersione nel piano 51 mm, immersione al livello della spina: 51 mm.

Non è consentita l'installazione del piano cottura sotto il livello del top.  
Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.  
L'apparecchio può essere installato dal basso.

Range di zancaggio 20-50 mm.

La misura della fuga tra il piano cottura e il top è variabile in base alla precisione dell'intaglio sul piano lavoro.

Peso dell'apparecchio c.a. 13 kg.

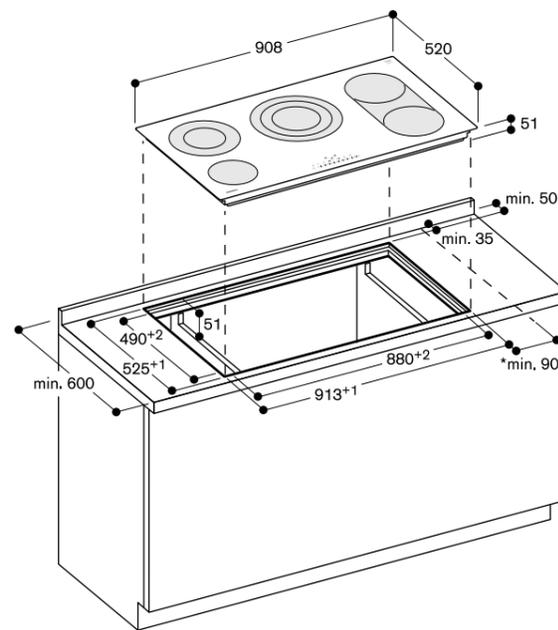
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 11,1 kW.  
Prevedere cavo di collegamento.

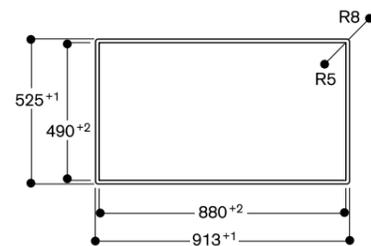
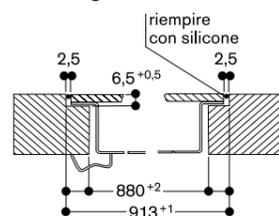
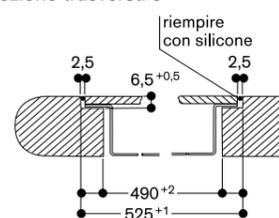
L	N	⊕
---	---	---

L <sub>1</sub>	L <sub>2</sub>	N	⊕
----------------	----------------	---	---

L <sub>1</sub>	L <sub>2</sub>	L <sub>3</sub>	N	⊕
----------------	----------------	----------------	---	---



Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 65 cm.  
\* Distanza minima dal ritaglio del piano verso il muro.

**Vista dall'alto****Sezione longitudinale****Sezione trasversale**

CE 261 114

Cornice in acciaio inox

Larghezza 60 cm

In dotazione

1 raschietto

Piano cottura elettrico in vitroceramica Serie 200

CE 261

- Cornice in acciaio inox.
- Display con comando a sensori.

**Zone cottura**

Una zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W), commutabile in una zona rettangolare 17 x 26,5 cm (2600 W).  
Una zona Super-Veloce ø 14.5 cm (1200 W), convertibile a zona cottura da ø 21 cm (2100 W, con funzione booster 3000 W).  
Una zona a riscaldamento ultra-rapido ø 18 cm (2000 W).  
Una zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W).

**Funzionamento**

Display con comando a sensore.  
Zone cottura serigrafate.  
Regolazione elettronica a 17 livelli.

**Caratteristiche**

Funzione Booster.  
Timer cottura (fino a 99 minuti).  
Tempo di cottura programmabile.  
Funzione Memory.  
Menu opzioni.

**Sicurezza**

Interruttore principale (on/off).  
Spia di funzionamento.  
Indicatore di calore residuo a 2 stadi.  
Sicurezza bambini.  
Interruttore sicurezza.

**Precauzioni di montaggio**

Spessore di immersione nel piano 49 mm, immersione al livello della spina: 50 mm.

Prevedere uno spazio intermedio di 10 mm al di sotto del piano verso ripiani o pareti laterali.

Lasciare libera la parte sottostante al piano (per permettere di aprire la vasca del piano dal basso).

Possibilità di installazione in un mobile profondo 60 cm.

L'apparecchio può essere installato dal basso.

È possibile l'installazione di un forno sotto il piano cottura con range di zancaggio 20-50 mm.

Peso dell'apparecchio c.a. 8 kg.

**Valori di collegamento**

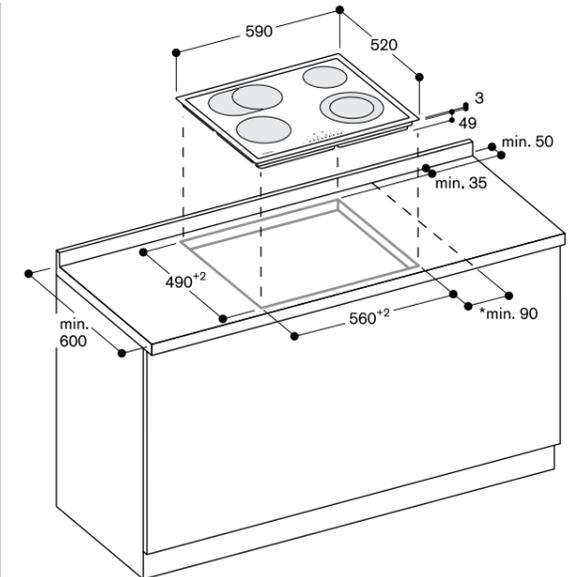
Assorbimento totale 8,3 kW.

Prevedere cavo di collegamento.

L	N	⊕
---	---	---

L <sub>1</sub>	L <sub>2</sub>	N	⊕
----------------	----------------	---	---

L <sub>1</sub>	L <sub>2</sub>	L <sub>3</sub>	N	⊕
----------------	----------------	----------------	---	---



Profondità di inserimento nella zona dell'allacciamento elettrico 60 cm.  
\* Distanza minima dal ritaglio del piano verso il muro.

Applicabile a CI 26./27./28./29., CX 492/482, VI 414/422/462/482/492, VI 232/242/262 e CE 261/291.

**Ingresso aria**  
I piani ad induzione hanno una ventola per evitare il surriscaldamento dell'elettronica. In caso di un ricircolo d'aria insufficiente la potenza dell'apparecchio sarà ridotta per evitarne il danneggiamento.

**A Flusso d'aria dietro il mobile**  
Uno spazio minimo di 20 mm è necessario dietro al mobile.

**B Spazio da considerare nella parte posteriore del mobile rispetto al piano**  
Progettare uno spazio di 45 mm di altezza dal bordo posteriore del piano.  
**La larghezza minima da considerare per il foro è**

- 300 mm in caso di piano da 30 cm
- 350 in caso di piano da 40 cm
- 550 in caso di piano da 60 cm a 80 cm
- 820 in caso di piano da 90 cm

**Ripiano intermedio**  
Per evitare che il contenuto dei cassetti sottostanti al piano in vetroceramica si scaldi è raccomandato inserire un ripiano intermedio (ad eccezione dei piani da 90 cm).  
Larghezza dell'incasso

- 100 mm per piani da 60 a 80 cm

\* non si applica a piani da 90 cm  
\*\* minimo 65 mm per piani con cornice così come VI 462/482/492 con montaggio a filo e minimo 70 mm per piani senza cornice, per CX 4482/492 con cornice così come VI 462/482/492 per montaggio a filo.

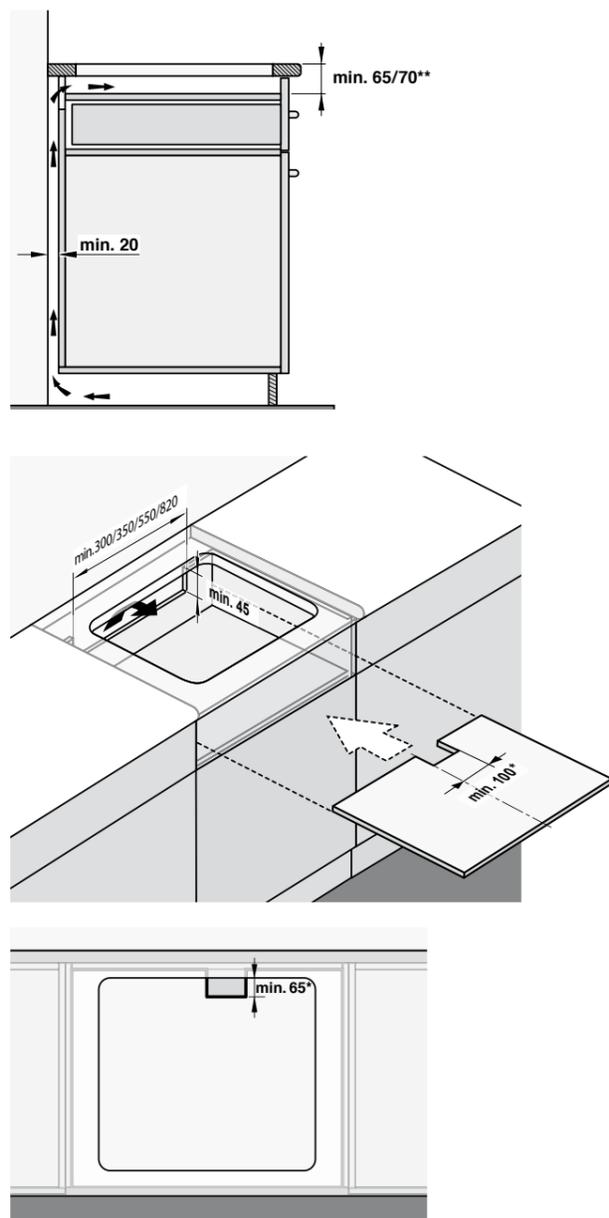
**Combinazione con altri apparecchi**  
Non installare sopra lavastoviglie e lavatrici.

**Combinazione con AL 400**  
Oltre agli accorgimenti sopra descritti è consigliabile seguire le seguenti istruzioni in caso di installazione di un piano ad induzione accostato ad una AL 400 per una corretta ventilazione.

**A Di fronte allo spazio di aerazione**  
20 mm di distanza tra la parte posteriore del cassetto, del mobile o del forno e il muro.

**B Adiacente allo spazio di aerazione**  
Lo spazio tra lo spazio di aerazione e la parte laterale del mobile deve rimanere aperto.

**C Al bordo posteriore dell'apparecchio**  
Lo spazio tra apparecchio e muro così come quello tra apparecchio e pavimento devono rimanere aperti.



**GN 232 110**  
Accessorio Teppan Yaki  
GN1/1 per piano Full Induction CX



**GN 232 230**  
Accessorio Teppan Yaki  
GN2/3 per piano Full Induction CX



**CA 051 300**  
Teppan Yaki per piani Full Induction



**CA 052 300**  
Grill in alluminio antiaderente.  
Per piani Flex induction



**GP 900 001**  
Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente.  
Adatta a zona cottura ø 15 cm.



**GP 900 002**  
Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente.  
Adatta a zona cottura ø 19 cm.



**GP 900 003**  
Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente.  
Adatta a zona cottura ø 21 cm.



**GP 900 004**  
Pentola in acciaio adatta per Frying Sensor, antiaderente.  
Adatta a zona cottura ø 28 cm.



**WP 400 001**  
Padella Wok in materiale multistrato ø 36 cm con base concava e manico, 6 litri di capacità, 10 cm di altezza.



**WZ 400 001**  
Anello per Wok a induzione



**CA 060 300**  
Cooking Sensor: Sensore di cottura wireless per piani Full e Flex Induction, per il controllo della temperatura all'interno delle pentole



**CA 230 100**  
Twist-Pad in acciaio inox con rivestimento in colore nero



**CA 429 410**  
Set comprensivo di cornice e telaio (da ordinare separatamente) per piano CG 492



**VA 420 000**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm



**VA 420 001**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm



**VA 420 010**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm



**VA 420 011**  
Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm



**VA 450 800**  
Fascia di compensazione (80 cm).  
Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio



**VA 450 900**  
Fascia di compensazione (90 cm).  
Necessaria per compensare la profondità, nel caso di una combinazione con più piani della Serie Vario 400 con almeno un apparecchio con coperchio





Tipologia	Piano a gas	Piano a gas
	CG 492 111F	CG 492 211
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-/-	-/-/-
In appoggio / a filo / saldato	-/•/•	-/•/•
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	•/-	-/•
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza (cm)	100	100
<b>Funzionamento</b>		
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	•/-	•/-
<b>Zone cottura</b>		
Numero zone cottura	5	5
Bruciatore Wok (300 – 5800 W)	1	-
Bruciatore Wok (300 – 6000 W)	-	1
Bruciatore intensivo (165 – 4000 W)	2	2
Bruciatore standard (165 – 2000 W)	2	2
<b>Caratteristiche</b>		
Numero livelli	12	12
Controllo elettronico	•	•
Accensione automatica / Accensione elettrica	•/-	•/-
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•
Funzione Simmer	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•
Spegnimento di sicurezza	•	•
Griglie in ghisa	3	3
<b>Accessori</b>		
Anello Wok	•	•
Padella Wok	WP 400 001 <sup>1</sup>	WP 400 001 <sup>1</sup>
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento gas (kW)	17.8	18.0
Assorbimento elettrico (W)	15.0	15.0

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.



Tipologia	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas	Piano a gas
	VG 295 120F	VG 295 220	CG 291 210	CG 261 210
Cornice acciaio inox 3 mm / spazzolata / lavorata a microsferi	-/-/•	-/-/•	-/•/-	-/•/-
In appoggio / a filo / saldato	•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Gas Gpl 28-37 mbar / Gas metano 20 mbar	• <sup>2</sup> /-	-/•	-/•	-/•
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza (cm)	90	90	90	60
<b>Funzionamento</b>				
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/•	-/•	-/•	-/•
<b>Zone cottura</b>				
Numero zone cottura	5	5	5	4
Bruciatore Wok (1550 – 4000 W)	-	-	-	1
Bruciatore Wok (300 – 4600 W)	-	-	-	-
Bruciatore Wok (300 – 5000 W)	-	-	-	-
Bruciatore Wok (300 - 5000 W)	1	-	1	-
Bruciatore Wok (300 - 6000 W)	-	1	-	-
Bruciatore intensivo (170 – 4000 W)	2	2	-	-
Bruciatore standard (170 – 2000 W)	2	2	-	-
Bruciatore intensivo (500 – 3000 W)	-	-	1	1
Bruciatore intensivo (600 – 3000 W)	-	-	-	-
Bruciatore standard (290 – 1750 W)	-	-	-	1
Bruciatore standard (350 – 1750 W)	-	-	2	-
Bruciatore economico (330 – 1000 W)	-	-	1	1
<b>Caratteristiche</b>				
Numero livelli	9	9	9	9
Controllo elettronico	-	-	-	-
Accensione automatica / Accensione elettrica	-/•	-/•	-/•	-/•
Controllo elettronico fiamma con riaccensione automatica	•	•	-	-
Funzione Simmer	-	-	-	-
Indicazione di calore residuo	-	-	-	-
Spegnimento di sicurezza	•	•	-	-
Griglie in ghisa	3	3	3	2
<b>Accessori</b>				
Anello Wok	•	•	•	•
Padella Wok	WP 400 001 <sup>1</sup>			
Coperchio apparecchio in acciaio inox	-	-	-	-
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento gas (kW)	17.8	18.0	12.5	9.75
Assorbimento elettrico (W)	5.0	5.0	1.0	1.0

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.

<sup>2</sup> Ugelli per Gas Gpl 28-37 mbar inclusi.



Tipologia	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano Flex Induction	Piano a induzione	Piano a induzione
Senza cornice per installazione a filo	CI 292 101		CI 283 102		CI 282 101	CI 272 101	CI 262 104
Cornice in acciaio inox	CI 292 111	CI 290 111	CI 283 112		CI 282 111	CI 272 111	CI 262 114
<b>Dimensioni</b>							
Larghezza (cm)	90	90	80		80	70	60
<b>Funzionamento</b>							
Display TFT / Twist-Pad / Controllo a sensori	-/•/-	-/•/-	-/•/-		-/•/-	-/•/-	-/•/-
Display bicromatico (bianco/arancione)	•	•	•		•	•	-
Comandi frontali / pannello di controllo integrato	-/-	-/-	-/-		-/-	-/-	-/-
<b>Zone cottura</b>							
Numero zone cottura	5	3	5		4	4	4
Full Induction	-	-	-		-	-	-
Zona Flex Induction 19 x 24 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 24 cm (3300, con booster 3700 W)	-	-	-		2	-	-
Zona Flex Induction 19 x 23 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 23 cm (3300, con booster 3700 W)	4	-	-		-	4	2
Zona Flex Induction 19 x 21 cm (2200, con booster 3700 W) / zone unite 38 x 21 cm (3300, con booster 3700 W)	-	2	2		-	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	1	-	-		-	-	-
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W) / con zona estesa 18 x 28 cm (2000, con booster 3700 W)	-	-	-		-	-	1
Zona induzione ø 28 cm (2400, con booster 3700 W)	-	1	-		1	-	-
Zona induzione ø 24 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-	1		-	-	-
Zona induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W)	-	-	-		-	1	1
Zona induzione ø 18 cm (1800, con booster 3100 W)	-	-	1		-	-	1
Zona induzione ø 15 cm (1400, con booster 2200 W)	-	-	1		1	-	1
<b>Caratteristiche</b>							
Numero livelli di potenza	17	17	17		17	17	17
Funzione Flex per zone rettangolari	•	•	•		•	•	-
Funzione Cooking Sensor / Frying Sensor	•/•	•/•	•/•		•/•	•/•	-/-
Numero funzioni Frying Sensor	5	3	2		4	4	-
Funzione Professional cooking (cottura professionale)	•	•	-		•	•	-
Booster per pentole / padelle	•/•	•/•	•/•		•/•	•/•	•/-
Funzione Tenere in caldo	•	•	•		•	•	-
Numero timer	5	3	5		4	4	4
Timer breve	•	•	•		•	•	•
Stopwatch	•	•	•		•	•	-
Indicazione di calore residuo	•	•	•		•	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/•	•/•/•	•/•/•		•/•/•	•/•/•	•/•/-
Menu opzioni	•	•	•		•	•	•
Controllo cappa	•2	•2	•2		•2	•2	-
Modulo WiFi integrato (Home Connect)	•3	•3	•3		•3	•3	-
<b>Accessori</b>							
Teppan Yaki, GN1/1	-	-	-		-	-	-
Teppan Yaki, GN2/3	-	-	-		-	-	-
Teppan Yaki per Flex Induction	CA 051 300 <sup>1</sup>	CA 051 300 <sup>1</sup>	CA 051 300 <sup>1</sup>		CA 051 300 <sup>1</sup>	CA 051 300 <sup>1</sup>	-
Griglia per Flex Induction	CA 052 300 <sup>1</sup>	CA 052 300 <sup>1</sup>	CA 052 300 <sup>1</sup>		CA 052 300 <sup>1</sup>	CA 052 300 <sup>1</sup>	-
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001 <sup>1</sup>	GP 900 001 <sup>1</sup>	GP 900 001 <sup>1</sup>		GP 900 001 <sup>1</sup>	GP 900 001 <sup>1</sup>	-
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002 <sup>1</sup>	GP 900 002 <sup>1</sup>	GP 900 002 <sup>1</sup>		GP 900 002 <sup>1</sup>	GP 900 002 <sup>1</sup>	-
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 <sup>1</sup>	GP 900 003 <sup>1</sup>	GP 900 003 <sup>1</sup>		GP 900 003 <sup>1</sup>	GP 900 003 <sup>1</sup>	-
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm	GP 900 004 <sup>1</sup>	GP 900 004 <sup>1</sup>	-		GP 900 004 <sup>1</sup>	-	-
Cooking Sensor	CA 060 300 <sup>1</sup>	CA 060 300 <sup>1</sup>	-		CA 060 300 <sup>1</sup>	CA 060 300 <sup>1</sup>	-
Twist-Pad Serie 200	CA 230 100 <sup>1</sup>	CA 230 100 <sup>1</sup>	CA 230 100 <sup>1</sup>		CA 230 100 <sup>1</sup>	CA 230 100 <sup>1</sup>	-
<b>Valori di collegamento</b>							
Assorbimento totale (kW)	11.1	7.4	7.4		7.4	7.4	7.4

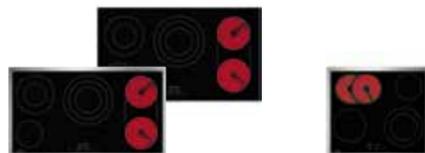
• Di serie. - Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali. <sup>2</sup> In combinazione con relativa cappa.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400	Piano cottura Flex Induction in combinazione con cappa da piano Serie 400	Piano Flex Induction con aspirazione integrata
Larghezza	(cm) 87.7	87.7	80
Senza cornice	Combinazione	Combinazione	CV 282 100
Cornice in acciaio inox			CV 282 110
<b>Dimensioni</b>			
Larghezza sul piano di lavoro	(cm) 87.7	87.7	80.4
Spessore di immersione	(cm) 17.4	17.4	20,5
Peso netto	(kg) 24	24	20
<b>Funzionamento</b>			
Controllo a sensore / tasti Touch	-/•	-/•	-/•
Twist-Pad	-	-	•
Manopole frontali	•	•	-
<b>Zone cottura</b>			
Numero zone cottura	4	3	4
Zone Flex Induction 19x23 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x23 cm (3300 / 3700 W)	-	-	4
Zone Flex Induction 19x24 cm (2200 / 3700 W) / zone unite 38x24 cm (3300 / 3700 W)	4	2	-
Zone induzione ø 21 cm (2200, con booster 3700 W) / ø 26 cm (2600, con booster 3700 W) / ø 32 cm (3300, con booster 3700 W)	-	1	-
Zone induzione ø 21cm (2200 W, con booster 3700 W), zone unite 2x ø 21cm (3600 W)	-	-	-
Zone induzione ø 18 cm (1800 W, con booster 3100 W)	-	-	-
Zone induzione ø 15 cm (1400 W, con booster 2200 W)	-	-	-
<b>Performance di estrazione (EN 61591), livelli 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>			
Espulsione aria	(m³/h) -	-	380/470/540/690
Ricircolo aria con kit CA 282 811	(m³/h) -	-	335/415/505/620
Estrazione aria con AR 400 142, installazione interna	300/440/550/640	300/440/550/640	-
Estrazione aria con AR 401 142, installazione esterna a muro	310/450/560/650	310/450/560/650	-
Estrazione aria con AR 403 122, installazione nello zoccolo	290/390/510/630	290/390/510/630	-
Estrazione aria con AR 400 132, installazione interna	307/419/505/610	307/419/505/610	-
Ricircolo aria con AR 413 122, installazione nello zoccolo	260/360/470/560	260/360/470/560	-
Ricircolo aria con AR 410 110, installazione nel mobile	327/395/463/555	327/395/463/555	-
<b>Dati di consumo secondo regolamento EU 65/2014</b>			
Classe di efficienza energetica	A+²	A+²	A
Consumo energetico	kWh/anno 42.7²	42.7²	49.5
Classe di efficienza di ventilazione	A²	A²	A
Classe di efficienza di illuminazione	-	-	-
Classe di efficienza filtro grassi	C²	C²	B
Livello sonoro min. / max. normale	dB(A) 53/68²	53/68²	61/69
<b>Caratteristiche piano / Accessori</b>			
Controllo elettronico	•	•	•
Numero livelli di potenza	12	12	17
Rilevamento pentole	•	•	•
Indicazione di calore residuo	•	•	•
Funzione Flex	•	•	•
Timer: n. zone	-	-	4
Timer breve	•	•	•
Stopwatch	•	•	•
Funzione Booster: n. zone cottura	4	3	4
Booster per pentole	•	•	•
Booster per padelle	-	-	•
Funzione Frying Sensor: n. zone	4	3	4
Funzione Tenere in caldo	-	-	•
Child lock	-	-	•
Spegnimento di sicurezza	•	•	•
Funzione Memory	-	-	•
Menu opzioni	•	•	•
Cooking Sensor (CA 060 300)	-	-	CA 060 300¹
Funzione Professional cooking	-	-	•
Controllo cappa	-	-	-
Home Connect	-	-	-
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 15 cm	GP 900 001¹	GP 900 001¹	GP 900 001¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 19 cm	GP 900 002¹	GP 900 002¹	GP 900 002¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003¹	GP 900 003¹	GP 900 003¹
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 28 cm	-	GP 900 004¹	-
<b>Caratteristiche ventilazione</b>			
Livelli potenza	3 più intensivo	3 più intensivo	3 più intensivo
Tecnologia motore	BLDC (unità motore separata)	BLDC (unità motore separata)	BLDC
Ventola	- (unità motore separata)	- (unità motore separata)	1
Potenza ventola	(W) - (unità motore separata)	- (unità motore separata)	170
Funzione ventilazione automatica	-	-	•
Funzione automatica	-	-	•
Funzione post cottura automatica	-	-	•
Funzione post cottura	(min) • / 6 min.	• / 6 min.	• / 20-30 min.
Ventilazione intervallata	(min) -	-	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	-	-	•
Indicatore saturazione filtro carboni attivi	-	-	•
Tipo filtro grassi	Filtro grassi in metallo	Filtro grassi in metallo	Filtro a cartuccia
N. filtro grassi	1	1	1
Contenitore di sicurezza per liquidi	-	-	•
Estrazione fondo / lato / posteriore	•/•/ -	•/•/ -	•/•/•
Modulo a ricircolo	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore	CA 282 811¹
Parte di connessione per estrazione aria piatto ø 150	AD 854 046¹	AD 854 046¹	CA 284 011¹
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(kW) 7.41 (unità motore separata)	7.41 (unità motore separata)	7.6
Lunghezza cavo di connessione	(m) 2x 1.5 + 1x 1.8	2x 1.5 + 1x 1.8	1.20



Tipologia	Piano cottura elettrico	Piano cottura elettrico
Senza cornice per installazione a filo	CE 291 101	
Cornice in acciaio inox	CE 291 111	CE 261 114
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 90	60
<b>Funzionamento</b>		
Display TFT / Twist-Pad / Comandi a sensore	-/-/•	-/-/•
Manopole integrate nel piano / Manopole integrate nel mobile	-/-	-/-
<b>Zone cottura</b>		
Numero zone cottura	5	4
Zona ultra-rapida ø 18 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 18 x 41.5 cm (4400 W)	2	-
Zona ultra-rapida ø 18 cm (2000 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 17 cm (1800 W) / convertibile in zona estesa 17 x 26.5 cm (2600 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W, con booster 1600 W)	1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1200 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1050 W) / ø 21 cm (2200 W) / ø 27 cm (3080 W)	1	-
Zona ultra-rapida ø 14.5 cm (1000 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)	-	1
Zona ultra-rapida ø 12 cm (750 W) / ø 21 cm (2100 W, con booster 2600 W)	1	-
<b>Caratteristiche</b>		
Numero livelli di potenza	17	17
Numero funzioni Frying Sensor	1 x 21 cm	-
Funzione Booster: n. zone cottura	2	1
Numero timer	5	4
Indicazione di calore residuo	•	•
Child lock / Spegnimento di sicurezza / Protezione pulizia display	•/•/-	•/•/-
Menu opzioni	•	•
<b>Accessori</b>		
Padella per Frying Sensor per zona cottura ø 21 cm	GP 900 003 <sup>1</sup>	-
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 11.1	8.3

• Di serie. – Non predisposto.

<sup>1</sup> Accessori speciali.



## Centri di aspirazione

Centri di aspirazione modulari a soffitto Vario Serie 400	216
Configurazioni raccomandate per aspirazione a soffitto Serie 400	218
Centro di aspirazione telescopico da piano Serie 400	220
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400	226
Centro di aspirazione a isola Serie 400	234
Centro di aspirazione a parete Serie 400	235
Gruppi motore Serie 400	238
Checklist e note generali per la progettazione	244
Centri di aspirazione a soffitto Serie 200	246
Unità di aspirazione da piano Vario Serie 200	249
Gruppi motore Serie 400 e Serie 200	253
Centro di aspirazione a isola Serie 200	256
Centro di aspirazione a parete Serie 200	258
Centro di aspirazione con deflettore estraibile Serie 200	264
Centro di aspirazione per l'inserimento in mobili	268
Accessori   Accessori speciali per centri di aspirazione	270
Tabelle tecniche	284





**AC 402 181**  
Modulo filtro in acciaio inox  
A estrazione / Ricircolo aria  
Senza motore

**Accessori per l'installazione:**  
**AD 754 048**

Collettore d'aria rotondo  $\varnothing$  150, zincato  
Ingresso aria 2 x  $\varnothing$  150 rotondo  
Uscita aria 1 x  $\varnothing$  150 rotondo

**AD 854 048**

Collettore d'aria piatto  $\varnothing$  150  
Metallo zincato e plastica  
Ingresso aria 2 x  $\varnothing$  150 piatto  
Uscita aria 1 x  $\varnothing$  150 piatto

**Accessori speciali**

**AA 010 811**

Modulo di ricircolo  
inclusivo di un filtro a carboni attivi  
Acciaio inossidabile

**AA 012 811**

Modulo di ricircolo  
inclusivo di un filtro a carboni attivi  
Finitura in colore bianco

**AA 200 110**

1 filtro a carboni attivi con riduzione  
degli odori ad alta efficienza grazie alla  
più ampia superficie di cottura.

Per moduli di ricircolo AA 200 812/816  
e AA 010 811/AA 012 811

**AA 200 112**

1 filtro a carboni attivi rigenerabile

Per moduli di ricircolo AA 200 812/816  
e AA 010 811/AA 012 811

Consultare gli accessori per il  
collegamento tubi del sistema a  
ricircolo nelle pagine seguenti

**Centro di aspirazione modulare a  
soffitto Vario Serie 400**

**AC 402**

- Si integra perfettamente con l'ambiente cucina.
- Massima flessibilità nelle dimensioni, nelle performance e nei sistemi di aspirazione.
- Sistema di aspirazione per l'intero ambiente cucina.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Aspirazione perimetrale brevettata ad alta efficienza.
- Filtri perimetrali con superficie liscia e facile da pulire.

**Prestazioni**

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

**Caratteristiche**

Sistema di aspirazione a soffitto modulabile in infinite combinazioni secondo le specifiche esigenze. Possibilità di progettazione con o senza moduli luce. Filtri ad estrazione perimetrale lavabili in lavastoviglie. Cornice per l'installazione (elementi di fissaggio non inclusi). Condotto cilindrico  $\varnothing$  150.

**Valori di consumo**

In riferimento ad una configurazione con AR 400 142. Classe di efficienza energetica B in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energia 52,5 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione A. Classe di efficienza di illuminazione E. Classe di efficienza filtri B. Livello sonoro min. 50 dB / max. 65 dB ad intensità normale.

**Precauzioni di montaggio**

**Può essere considerata centro di aspirazione per l'intero ambiente cucina se la distanza dal piano di lavoro è maggiore di 120 cm.**

Il giusto rapporto tra la potenza del motore e la volumetria della cucina deve essere tra 10/12. Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e dimensioni finali. Per funzionamento a estrazione/ricircolo fare riferimento ai diversi motori disponibili. Massimo 3 moduli filtro collegabili al motore AR 400 142. Prevedere accessibilità al gruppo motore AR 400. Nell'installazione ad estrazione evitare il restringimento del condotto e la creazione di curvature troppo strette. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).



**AC 482 181**  
Modulo comandi con luce  
in acciaio inox  
**AC 462 181**  
Modulo comandi senza luce  
in acciaio inox

**Accessori speciali**

**AA 400 510**

**Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

**Centro di aspirazione modulare a  
soffitto Vario Serie 400**

**AC 482/AC 462**

- Modulo comandi per centro di aspirazione a soffitto con luci.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

**Prestazioni**

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

**Caratteristiche**

Telecomando a infrarossi per il controllo remoto, i comandi sono presenti anche sul modulo controllo. 3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Aspirazione intervallata, 6 min. Spegnimento ritardato, 6 min. Indicazione saturazione filtro.

**Precauzioni di montaggio**

Connessione al relativo motore via cavo dati. Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

**Valori di collegamento**

Assorbimento max. 355 - 1160 W. Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.



**AC 472 181**  
Modulo luci in acciaio inox  
Elemento per completare il modulo comandi con luci

**Centro di aspirazione modulare a  
soffitto Vario Serie 400**

**AC 472**

- Modulo luci per centro di aspirazione a soffitto.
- Elemento singolo per aumentare l'illuminazione del centro di aspirazione a soffitto.

**Caratteristiche**

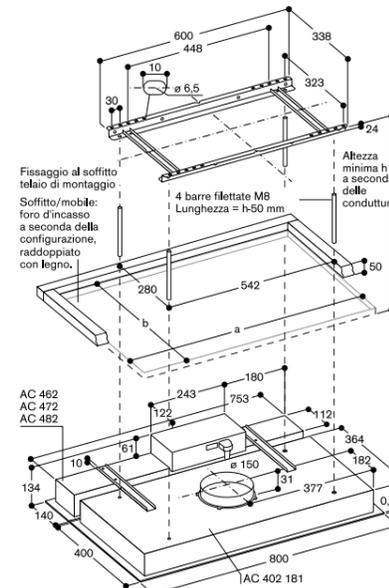
Connessione al relativo motore via cavo dati.

**Precauzioni di montaggio**

Prestare attenzione alle possibili configurazioni, gruppi motore e dimensioni finali. Sistema di fissaggio al modulo filtrante.

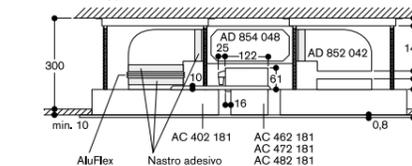
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 50 W. Lunghezza cavo dati 2 m. Lunghezza cavo di connessione 1,75 m, con spina.

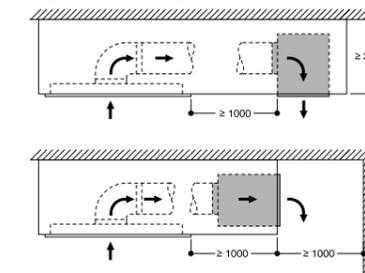


Per configurazioni multiple:  
flessione consentita nell'area del foro d'incasso: max. + 3 mm.  
È necessario un sostegno al centro per evitare la flessione verso l'alto durante il fissaggio del modulo.  
Le barre filettate, i dadi e le viti per soffitto necessari sono forniti di serie.

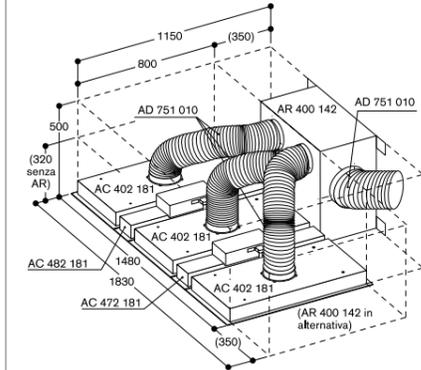
**Altezza di montaggio minima incluso canale piatto  $\varnothing$  150**



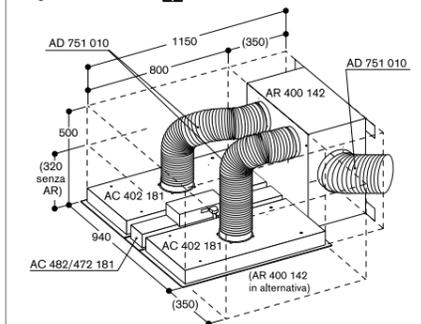
**AC 402 con modulo di ricircolo dell'aria**



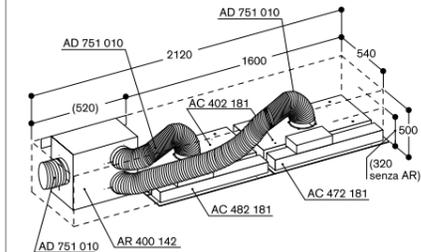
**Ingombro necessario F3-CL-L1**



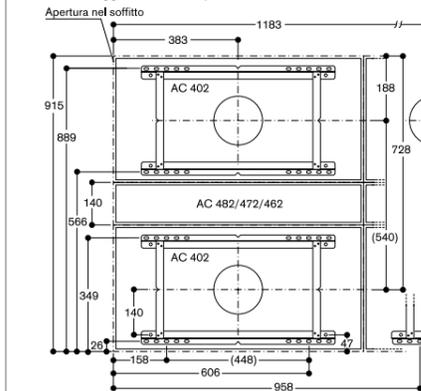
**Ingombro necessario F2-CL**



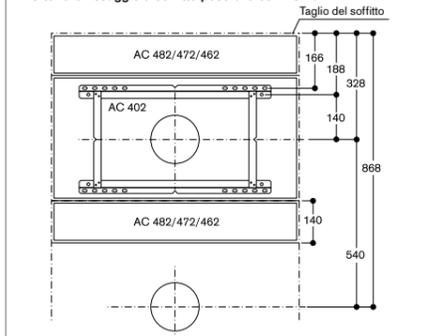
**Ingombro necessario FL2-CL-L1**



**AC 402 fissaggio al soffitto e posizione manicotto  $\varnothing$  150**



**Ulteriore fissaggio a soffitto possibile con AC 402**



Nel caso di installazione come fosse una cappa a muro/isola rispettare una distanza massima dal piano cottura di 120 cm. Per installazione a soffitto rispettare un tasso di ricambio aria della stanza compreso tra 10 e 12 volte il volume della stanza intera.

Il flusso d'aria può essere ridotto dalla diversa configurazione delle tubature rispetto ai motori AR 400/401/403.

**Grassetto: configurazione da preferire**

Normale: configurazione possibile

Altro: -configurazione non possibile causa bassa performance dei motori o dei tubi

Rispettare la posizione dei motori e dei tubi.

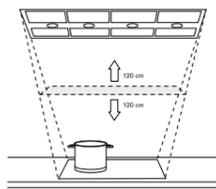
Moduli di aspirazione a soffitto:

F = Modulo filtro (FL = configurazione in linea)

CL = Modulo controllo con luce

CO = Modulo controllo senza luce

L = Modulo luce



Larghezza max. del piano cottura  
Aspirazione piano, distanza max. 120 cm:  
W = Aspirazione piano, a muro  
I = Aspirazione piano, ad isola  
Aspirazione stanza, distanza > 120 cm  
R = Larghezza max. del piano cottura

Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-910 m³/h	Altezza minima, cornice di installazione inclusa	160		300		con/senza AR 400: 350		senza AR 400: 320 incl. AR 400 posizionato verticalmente: 500					
		Struttura interna al soffitto/controsoffitto	Scatola di connessione aria	Altezza minima di installazione con tubo Aluflex che attraversa direttamente il soffitto. Motore remoto posizionato separatamente. (AD 754 08) 2 tubi tondi ø 150 → 1 tubo tondo ø 150	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	Motore AR 400 posizionato orizzontalmente con scatola di connessione flussi d'aria nel soffitto. 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro. (AD 854 048) 2 tubi piatti ø 150 → 1 tubo piatto ø 150	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	AR 400 in orizzontale o AR 401 posizionato separatamente. Tubo Aluflex ø 150/200 2 AR 400 posizionati uno opposto all'altro. (AD 754 048) 2 tubi tondi ø 150 → 1 tubo tondo ø 200	Motore remoto interno all'installazione.	Motore remoto esterno all'installazione muro/tetto	Configurazione tubi più semplice: tubo Aluflex ø 150 e AR 400 posizionato verticalmente o separatamente.
FL1-CL FL1-CO W: 80 cm I: 60 cm, no VR, VP, VF R: -	765 x 515 (800 x 540)	Intaglio soffitto a x b (dimensione cornice) mm	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 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)	Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria	Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria	Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria	Scatola di connessione flussi d'aria non necessaria
FL1-CL-L1 W: 80 cm I: 60 cm, no VR, VP, VF R: -	765 x 660 rispettare le direzioni! (800 x 680)		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 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)				
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h													
FL2-CL-L1 W: 120 cm, VR, VP, VF centrato I: 90 cm, no VR, VP, VF R: -	1.565 x 515 (1.600 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)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
F2-CL F2-CO W: - I: 80 cm R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP, VF	915 x 765 rispettare le direzioni! (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)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
F2-CL-L2 W: - I: 80 cm R: 60 cm, tasso estrazione aria 10x, no VR, VP, VF	1.200 x 765 (1.220 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)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 403 122 (890 m³/h) 1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	1x AR 401 142 (910 m³/h)	1x AR 400 142 (830 m³/h) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)				
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 830-1820 m³/h													
F3-CL-L1 W: - I: 120 cm, VR, VP, VF centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP, VF	1.455 x 765 (1.480 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)	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) 2x AR 403 122 (1780 m³/h) 2x AR 400 142 (1660 m³/h)	2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria	2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria	2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria	2 AR: divisione del flusso d'aria del modulo centrale con scatola di connessione flussi d'aria
Gamma motori remoti secondo EN 61591: 1660-1820 m³/h													
F4-CO W: - I: 120 cm, VR, VP, VF centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP, VF	1.715 x 765 (1.740 x 800)		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 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)				
FL4-CL-L1 W: - I: 120 cm, VR, VP, VF centrato R: 120 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP, VF	2 intagli 765 x 915 con 35 mm di distanza. Intaglio totale 1.565 x 915 con barra di divisione. (1.600 x 940)		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 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)				
F4-CL-L2 W: - I: 160 cm, VR, VP, VF centrato R: 160 cm, tasso estrazione aria 10x, 12x con VR, VP, VF	1.995 x 765 (2.020 x 800)		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 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)				

1 Non usare scatole di connessione aria. Parte di tubo di connessione 3x ø 150 direttamente in AR 400 142.



## AL 400 121

Acciaio inox

Larghezza 120 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Senza motore

## AL 400 191

Acciaio inox

Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Senza motore

## Accessori per l'installazione

## AD 754 045

Connessione cilindrica 2 x ø 150  
Installazione lato anteriore o posteriore  
AD 854 043

Connessione piatta 1 x ø 250

Installazione sul fondo

## AD 854 045

Connessione piatta 2 x ø 150

Installazione lato anteriore o posteriore

## AA 010 410

Griglia di aerazione acciaio inox, 90 cm  
Altezza regolabile

## AA 409 401

Supporto per mobilio per AL 400 da  
90 cm. Utile come supporto per piano  
da lavoro

## AA 409 431

Supporto per mobilio per AL 400 da  
120 cm. Utile come supporto per piano  
da lavoro

## AD 704 048

Collettore per tubi cilindrici ø 150 mm,  
2 ingressi. Per connettere 1 AL 400 ad  
1 AR403/413

## AD 704 049

Scatola di connessione flussi d'aria,  
ingresso a tubi piatti: 2 x ø 150 mm.  
Per collegare 1 AL 400 al fondo  
motore AR 403/AR 413

## Accessori speciali

## AA 400 510

## Interruttore finestra

Combinabile con gli apparecchi della  
Serie 400Centro di aspirazione telescopico  
da piano Serie 400

## AL 400

- Centro di aspirazione telescopica da piano, adatta a combinazioni con tutti i piani cottura Gaggenau, completamente retraibile quando non è in funzione.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

## Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

## Caratteristiche

Tre livelli di potenza e modalità intensiva.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Spegnimento ritardato, 6 min.

Indicazione saturazione filtro.

Filtri grassi metallici, lavabili in lavastoviglie.

Bianca luce LED di tonalità calda (3600 K), regolabile.

Potenza illuminazione: 4 x 5 W.

Illuminazione 191 lx.

Coperchi di ricambio per la chiusura prese d'aria.

Non sono inclusi i condotti di connessione.

## Valori di consumo

In riferimento ad una configurazione con AR 400 142.

Classe di efficienza energetica A+/A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.

Consumo energia 45,1/49 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A/A.

Classe di efficienza di illuminazione E/E.

Classe di efficienza filtri C/C.

Livello sonoro min. 44/45 dB / max. 59/61 dB ad intensità normale.

## Precauzioni di montaggio

Per funzionamento a ricircolo/a estrazione fare riferimento ai diversi motori disponibili.

Connessione al relativo motore via cavo dati.

AL 400 121 (AL 400 191)

Combinabile con 4 (3) piani Vario Serie 200, 3 (2) piani Vario Serie 400 o una configurazione larga fino a 120 cm (92 cm).

La combinazione con i piani cottura Vario è possibile solo senza l'utilizzo di quest'ultimi insieme ai relativi coperchi. Abbinabile a piani con potenza massima di 18 kW.

In combinazione con il piano CI 290 si possono utilizzare top cucina profondi 60 cm.

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

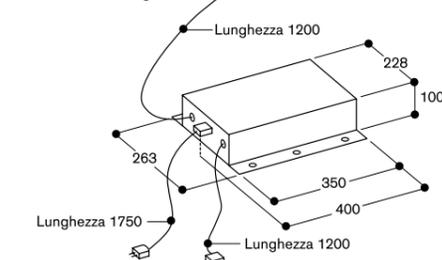
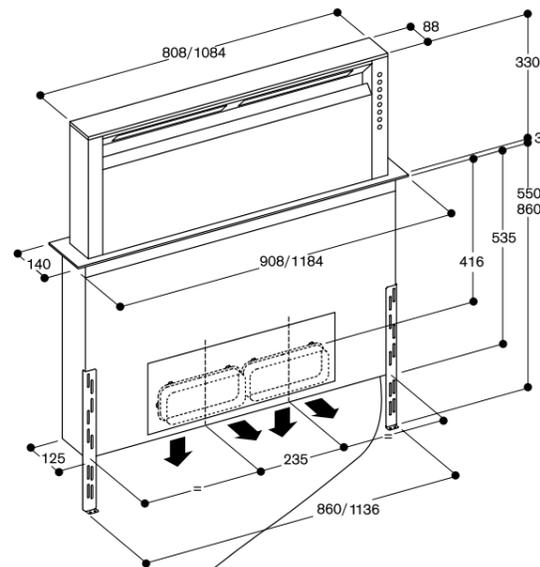
La parte del top di cucina che rimane tra gli intagli (min 50 mm) deve essere rinforzata con un listello. Si consiglia l'utilizzo del listello AA 409 401 / 431. Forni che non eccedono la temperatura consentita per elettrodomestici da incasso possono essere combinati con il centro di aspirazione, se la situazione di installazione lo consente. Per evitare fumo durante l'utilizzo di friggitrice e grill fare riferimento al manuale d'uso del VR/VP. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

## Valori di collegamento

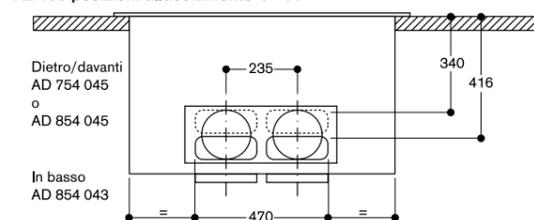
Assorbimento totale 65/65 W.

Cavo di connessione 1,7 m, con spina.

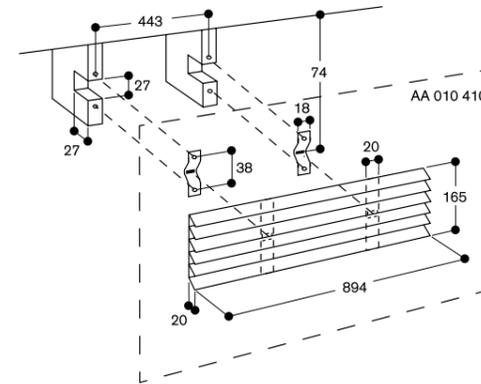
Lunghezza cavo dati 1,2 m.

Raccordo per tubi 2 x ø 150 davanti/dietro  
Canale piatto con AD 854 045  
Canale circolare con AD 754 045Raccordo per tubi 2 x ø 150 in basso  
Canale piatto con AD 854 043

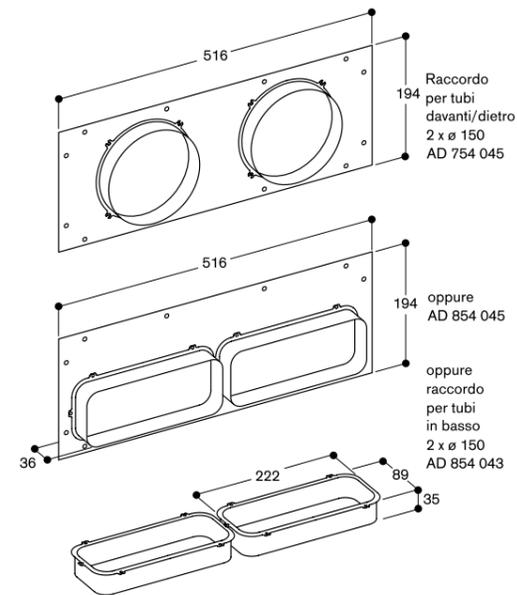
## AL 400 posizioni allacciamento ø 150



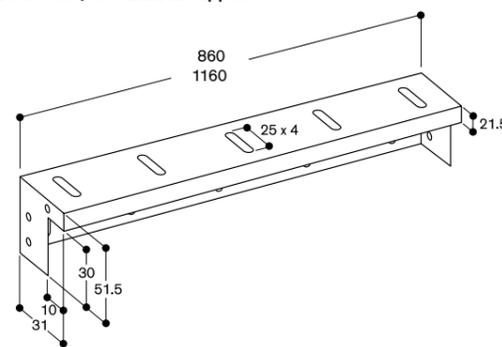
## AA 010 410 griglia di uscita aria



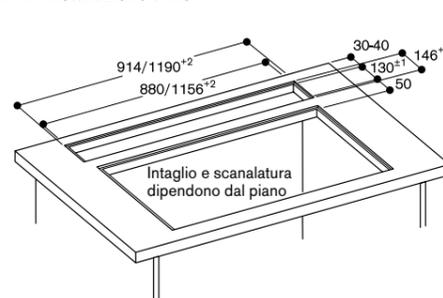
## AD 754/854 045 e AD 854 043



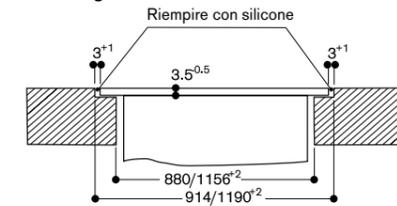
## AA 409 401/431 unità di supporto



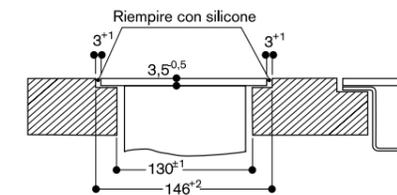
## AL 400 installazione a filo



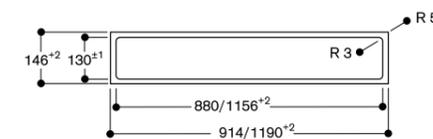
## Sezione longitudinale



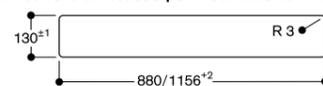
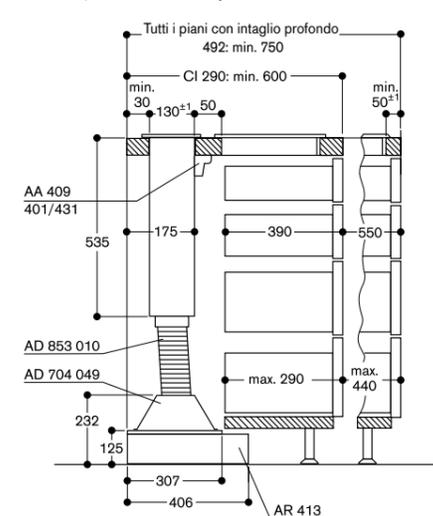
## Sezione trasversale



## AL 400 foro d'incasso a filo



## L 400 foro di incasso per installazione in appoggio

Sezione trasversale del mobile per AL 400 (senza pannello posteriore)  
con AR 413; connessione da pavimento

**Consigli per una corretta installazione**

- Con AL 400 i tubi possono essere connessi frontalmente, posteriormente o al di sotto.
- I tubi in plastica possono essere utilizzati con i piani a gas. Potenza max del piano: 18 kW.
- Raccomandiamo tubi con  $\varnothing$  150 per un ricircolo aria ottimale.
- 2 tubi piatti e 2 tondi devono essere connessi con un tubo connettore.
- 2 pieghe (es. 90° orizzontale con 90° verticale) necessitano una connessione per tubi piatti, che possono essere accorciati a piacere tagliandoli.
- È importante assicurare una sigillatura appropriata per evitare perdite, ad esempio utilizzando nastro adesivo AD 990 090 (resistente ai raggi UV).
- Se si installa una AL 400 121 a ricircolo, in caso di funzionamento intensivo (es. Teppan Yaki) si consiglia di installare un secondo AR 413 122.
- Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki, Grill o Friggitrice è consigliabile posizionarli centrali, di fronte alla aspirazione.
- In caso di installazione di Grill elettrico la modalità a ricircolo è sconsigliata.
- Mettere in sicurezza l'unità di controllo nel pannello laterale del mobile, non alla base del mobile o sul pavimento della cucina.

**Esempio 1**  
**1 x AL 400 con AR 403 122 (estrazione) / AR 413 122 (ricircolo)**

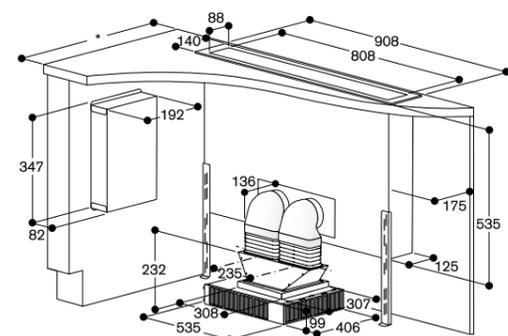
Connessione frontale con tubo piatto o Aluflex,  $\varnothing$  150; installazione nella base

**Combinazione**  
 1 x AL 400 con 1 x AR 403 122 / AR 413 122

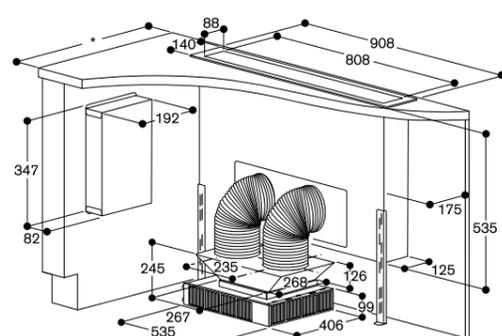
**Informazione**  
 - La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente al motore.  
 - Il riduttore fornito può non essere utilizzato in questo caso.  
 - Per performance ottimali, l'aria di ricircolo richiede sufficiente spazio per defluire (superficie di deflusso di almeno 700 cm<sup>2</sup> per ogni unità motore).

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 754 045 (parte di connessione per tubi tondi, 2 x  $\varnothing$  150)
  - 2 x AD 852 042 (connettore tubo piatto/rotondo 90°)
  - 1 x AD 704 049 (scatola di connessione flussi d'aria per tubi piatti  $\varnothing$  150)
  - 1 x AD 853 010 (tubo flessibile piatto)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

- Lista accessori 2**
- 1 x AD 754 045 (parte di connessione per tubi piatti, 2 x  $\varnothing$  150)
  - 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex rotondo,  $\varnothing$  150)
  - 1 x AD 704 048 (scatola di connessione flussi d'aria AL 400)



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

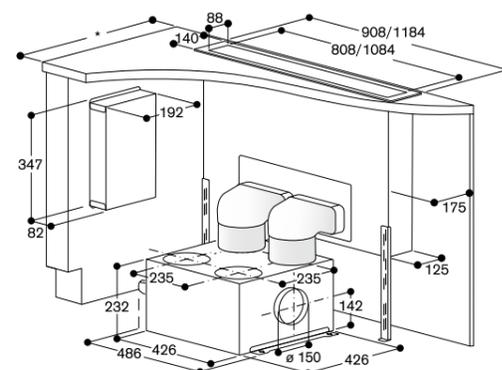
**Esempio 2**  
**1 x AL 400 con AR 400 142**

Connessione frontale con tubo piatto o Aluflex,  $\varnothing$  150; installazione nella base

**Combinazione**  
 1 x AL 400 con 1 x AR 400 142

**Informazione**  
 - Il motore può essere connesso frontalmente o posteriormente.  
 - A seconda del tubo selezionato sono disponibili parti di connessione per tubi piatti/tondi.  
 - Un tubo tondo o Aluflex addizionale è richiesto nella configurazione 1 a seconda dell'altezza della base.

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 854 045 (parte di connessione per tubi piatti, 2 x  $\varnothing$  150)
  - 2 x AD 852 042 (parte di transizione tubo piatto/tondo 90°)
  - Se necessario: 1 x AD 752 010 (tubo tondo,  $\varnothing$  150), a seconda dell'altezza della base
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

**Lista accessori 2**

- 1 x AD 754 045 (parte di connessione per tubo tondo, 2 x  $\varnothing$  150)
- 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex tondo,  $\varnothing$  150)

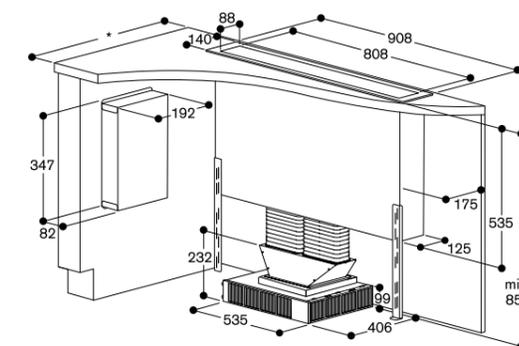
**Esempio 3**  
**1 x AL 400 con AR 403 122 (estrazione) / AR 413 122 (ricircolo)**

Connessione verso il basso con tubo flessibile,  $\varnothing$  150, installazione nella base

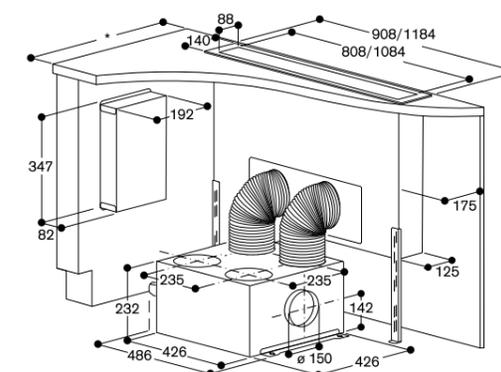
**Combinazione**  
 1 x AL 400 con 1 x AR 403 122 / AR 413 122

**Informazione**  
 - La scatola di connessione flussi d'aria può essere avvitata direttamente sul motore.

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 854 043 (parti di connessione per tubi piatti verso il basso, 2 x  $\varnothing$  150)
  - 1 x AD 704 049 (scatola di connessione flussi aria AL 400)
  - 1 x AD 853 010 (tubi piatti Flex,  $\varnothing$  150)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

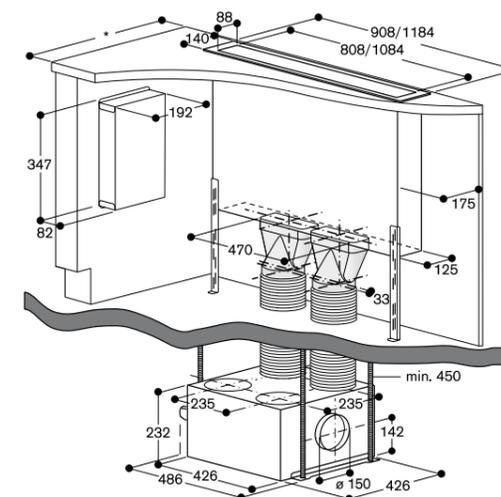
**Esempio 4**  
**1 x AL 400 con AR 400 142**

Connessione verso il basso con tubo piatto e tondo,  $\varnothing$  150; installazione in vano tecnico dedicato

**Combinazione**  
 1 x AL 400 con 1 x AR 400 142

**Informazione**  
 - AR 400 142 può anche essere installato in una stanza adiacente con un vano dedicato.  
 - Barre filettate o elementi di sospensione devono essere usati per questa configurazione attaccandoli alle staffe incluse.

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 854 043 (parti di connessione tubi piatti, 2 x  $\varnothing$  150)
  - 2 x AD 852 041 (parte di transizione per tubo piatto 90°)
  - 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex tondo,  $\varnothing$  150); possibili pieghe addizionali a seconda della configurazione per l'estrazione aria (Aluflex or tubi Naber tondi,  $\varnothing$  150)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
  - 4 x barre filettate o elementi di sospensione



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

**Esempio 5****1 x AL 400 con AR 401 142**Connessione verso il basso con tubo piatto e tondo,  $\varnothing$  150; installazione esterna**Combinazione**

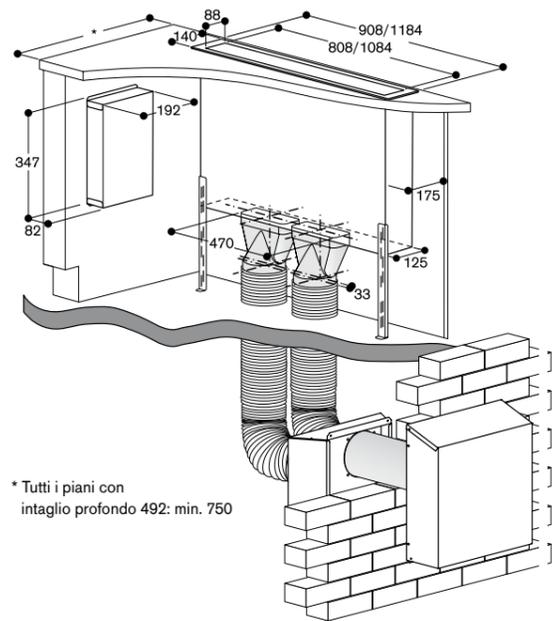
1 x AL 400 con 1 x AR 401 142

**Informazione**

- AR 401 142 è ideale per installazione sul muro esterno.
- In tal caso i tubi possono essere diretti all'esterno attraverso il pavimento. È da mantenere una distanza minima (100 cm) per l'estrazione aria verso il basso con AR 401 142. Distanza del piano dalla linea centrale del tubo: 60 cm.
- Osservare le norme locali riguardanti il foro nel pavimento (soprattutto quelle relative ai rischi di incendio).
- Si può implementare tale soluzione anche nello zoccolo.

**Lista accessori 1**

- 1 x AD 854 043 (parti di connessione tubi piatti, 2 x  $\varnothing$  150)
- 2 x AD 852 041 (parte di transizione per tubo piatto 90°)
- 2 x AD 751 010 (tubo Aluflex tondo,  $\varnothing$  150); possibili pieghe addizionali a seconda della configurazione per l'estrazione aria (Aluflex or tubi Naber tondi,  $\varnothing$  150)
- 1 x AD 704 048 (scatola di connessione flussi d'aria per AL 400)
- 1 x AD 702 052 (tubo telescopico da muro,  $\varnothing$  200)



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

**Esempio 6****1 x AL 400 121 con 2 x AR 413 122**

Connessione frontale con tubi piatti

**Combinazione**

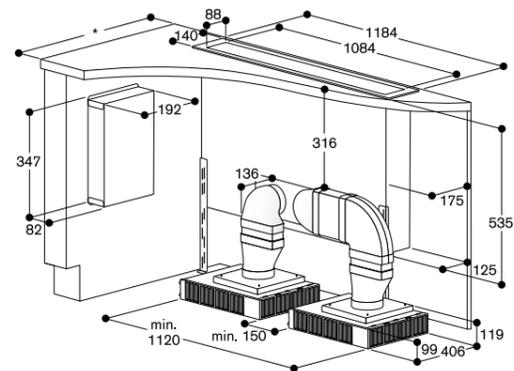
1 AL 400 121 con 2 x AR 413 122

**Informazione**

- Se si realizza una cottura con vapori intensi (es. Vario Teppan Yaki) quando la AL 400 121 è installata a ricircolo, è consigliabile usare un secondo AR 413 122

**Lista accessori 1**

- 1 x AD 754 045 (parti di connessione tubi tondi, 2 x  $\varnothing$  150)
- 2 x AD 852 042 (adattatore per tubi piatti 90°)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 031 (raccordo a piega per tubo piatto 90°, orizzontale)
- 2 x AD 852 041 (adattatore per tubi piatti,  $\varnothing$  150)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* Tutti i piani con intaglio profondo 492: min. 750

**VL 414 111**

Acciaio inox

Larghezza 11 cm

A estrazione / Ricircolo aria senza motore e manopola

**Accessori necessari per l'installazione****AA 490 111**

Manopola comandi necessaria per il funzionamento della cappa

**AD 724 041**

Parte di connessione con tubo cilindrico Ø 150. Necessario per installazione a sx/dx di VL 414

**AD 724 042**

Parte di connessione con tubo cilindrico Ø 150. Per VL 414/VL 041/VL 040.

Per l'installazione a sx/dx di una VL è necessario l'adattatore aggiuntivo

**AD 724 041****AD 854 046**

Raccordo 1x Ø 150 canale rettangolare sx/dx

**Accessori per l'installazione****AS 070 001**

Raccordo per prolungamento per installazione a fianco di VF o VK

**VA 420 010**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 011**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione ad appoggio con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 000**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo senza coperchio, larghezza 3 mm

**VA 420 001**

Elemento di congiunzione Serie 400, per installazione a filo con coperchio, larghezza 3 mm

**VA 450 110**

Fascia di compensazione in combinazione con apparecchi con coperchio

**Accessori speciali****AA 414 010**

Deflettore aria per abbinamento con piani a gas

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori necessari nelle pagine seguenti.

**Unità di aspirazione da piano Vario Serie 400****VL 414**

- Aspirazione potente a livello del piano di lavoro.
- Distribuzione di potenza flessibile, precisa aspirazione dei fumi solamente con gli elementi aperti.
- Precisa lavorazione dell'acciaio con spessore 3 mm.
- Possibile installazione ad appoggio o a filo top.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

**Prestazioni**

La potenza di aspirazione dipende dal gruppo motore abbinato.

La rumorosità dipende dalla soluzione di incasso utilizzata.

**Caratteristiche**

Apertura manuale degli elementi di aspirazione.

Elemento di chiusura in acciaio inox, lavabile in lavastoviglie.

Filtro antigrasso in metallo con il vassoio raccogliogocce grasso, lavabile in lavastoviglie.

Non sono inclusi i condotti di connessione.

**Valori di consumo**

In riferimento ad una configurazione con AR 403 122.

Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a E.

Consumo energia 42,7 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione –.

Classe di efficienza filtri C.

Livello sonoro min. 56 dB / max. 68 dB ad intensità normale.

**Precauzioni di montaggio**

Assicurare l'unità di controllo al pannello laterale del mobile, non alla base o al pavimento.

Per ciascuna VL si raccomanda 1 motore.

Se si installa con il coperchio VA 440 o con la fascia di compensazione VA 450 prendere in considerazione lo spazio aggiuntivo richiesto per la profondità. Se si combinano più apparecchi con almeno un coperchio, è richiesto l'utilizzo della fascia di compensazione VA 450 per compensare la profondità dell'apparecchio senza coperchio. Se si combinano più apparecchi della serie Vario 400 è necessario l'utilizzo dell'elemento di congiunzione VA 420 tra i vari apparecchi. A seconda del tipo di installazione bisogna prevedere il corrispondente elemento di congiunzione.

Nella definizione dell'intaglio, se l'installazione è in appoggio prevedere un bordo laterale di almeno 10 mm, se l'installazione è a filo top di almeno 13 mm. Garantire il taglio della superficie a 90°.

La portata e la stabilità, in particolare nel caso di piani di lavoro sottili, deve essere sostenuta mediante opportuni sottostrutture. Prendere in considerazione il peso dell'apparecchio e carichi aggiuntivi.

**Istruzioni aggiuntive per l'installazione a filo top:**

L'installazione è possibile in piani di pietra, sintetici o in legno massello. Devono essere rispettate la resistenza termica e la tenuta stagna dei bordi dell'intaglio. Per quanto riguarda gli altri materiali si prega di consultare il produttore del piano di lavoro.

La scanalatura deve essere continua e uniforme, così da garantire il corretto posizionamento dell'apparecchio sulla guarnizione. Non utilizzare un rivestimento discontinuo.

La larghezza della giuntura può variare a causa di tolleranze dimensionali delle combinazioni e dell'intaglio sul piano di lavoro.

Se si installano più apparecchi in nicchie singole prevedere uno spazio di almeno 50 mm tra le nicchie.

Larghezza massima di un piano tra 2 VL: 60 cm.

In caso di installazione vicino a un piano a gas prevedere l'accessorio deflettore AA 414010.

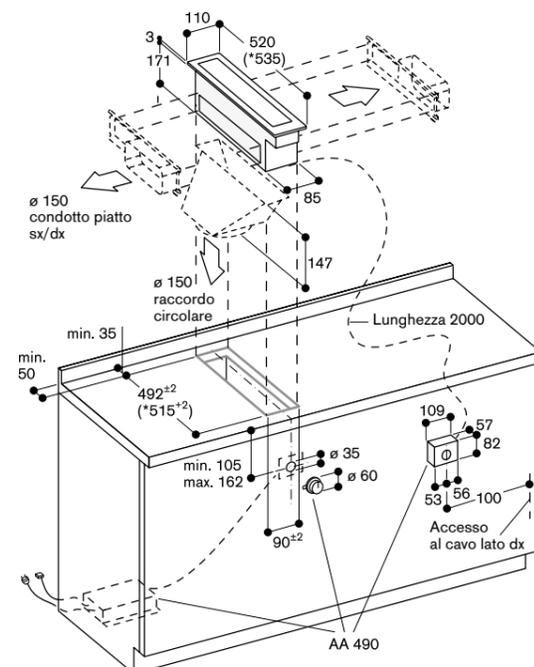
Se viene installata vicino ad un piano gas, non usare condotti piatti per il collegamento fino al gruppo motore.

Se installato accanto al VP 414, il condotto piatto non deve essere posizionato sotto il VP 414.

Può essere inserito nel piano di lavoro dall'alto. Fissaggio supplementare con morsetti accessibili dall'alto, range del fissaggio 30-50 mm.

**Valori di collegamento**

Cavo di collegamento di 2 m tra l'elemento di aspirazione VL 414 e la manopola comandi AA 490.



\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.

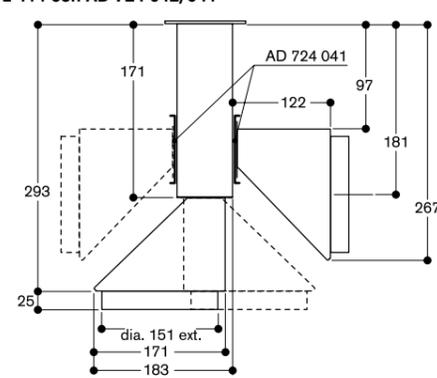
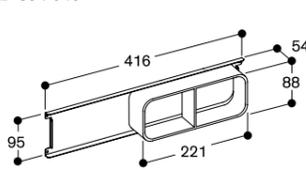
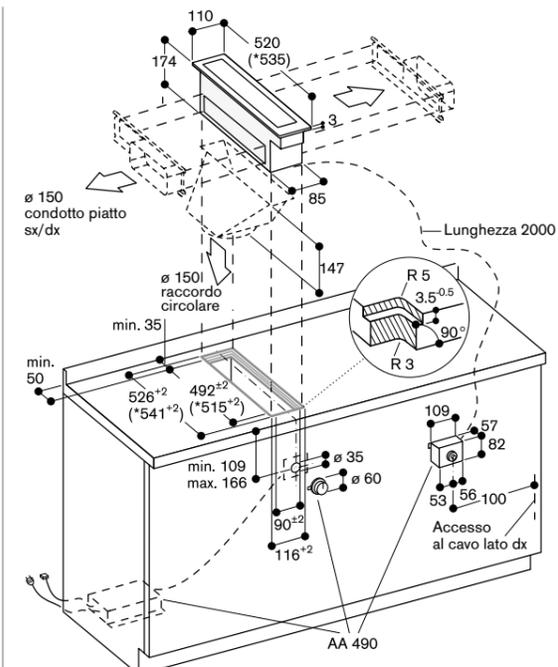
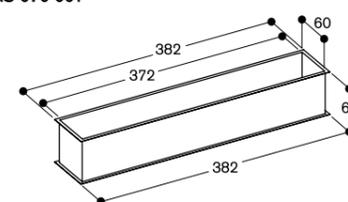
Tubo piatto di connessione sx/dx ø 150 con AD 854 046

Tubo circolare di connessione, dal basso ø 150 con AD 724 042

Tubo circolare di connessione sx/dx ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

Vedere note di pianificazione separate per:

- posizionamento manopola
- configurazione potenza

**VL 414 con AD 724 042/041****AD 854 046****AS 070 001**

\* con coperchio apparecchio o fascia di compensazione.

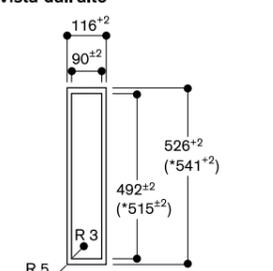
Tubo piatto di connessione sx/dx ø 150 con AD 854 046

Tubo circolare di connessione, dal basso ø 150 con AD 724 042

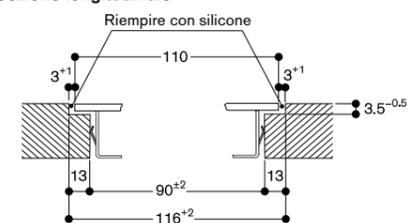
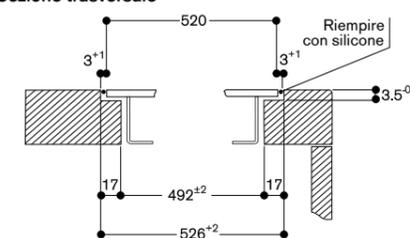
Tubo circolare di connessione sx/dx ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

Vedere note di pianificazione separate per:

- posizionamento manopola
- configurazione potenza

**Vista dall'alto**

\* con fascia di compensazione

**Sezione longitudinale****Sezione trasversale**

In caso di montaggio con coperchio apparecchio o fascia di compensazione, prestare attenzione all'apertura più profonda e alla larghezza della scanalatura anteriore e posteriore.



AA 490 111  
Manopola di controllo  
Acciaio inox

**Accessori speciali**  
AA 400 510

**Interruttore finestra**  
Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Manopola comandi Vario per l'unità di aspirazione Serie 400

AA 490

- Solida manopola comandi in acciaio inox.
- Perfetta combinazione con tutti gli apparecchi della serie Vario 400.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.

**Funzionamento**

Manopola comandi con anello luminoso e serigrafia.

**Caratteristiche**

Tre livelli di potenza e uno intensivo a controllo elettronico.  
Spegnimento ritardato, 6 min.

**Precauzioni di montaggio**

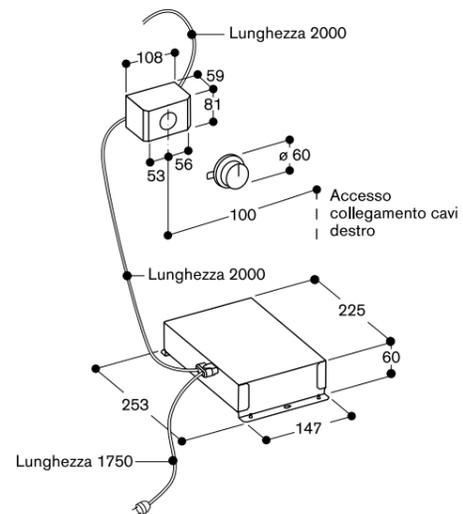
Garantire l'accessibilità della scatoletta elettronica.

Assicurarsi che l'unità di controllo sia ancorata sul pannello laterale del mobile, non nella base o sul pavimento.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 10 W.  
Cavo di connessione 1,8 m. con spina.



**Consigli per una corretta installazione**

- Per le misure di profondità considerare la profondità del mobile e le sporgenze del top cucina.
- Con la cappa telescopica da piano i tubi possono essere connessi a dx, a sx o dal basso.
- Nel caso di installazione presso un apparecchio a gas si sconsiglia di usare tubi in plastica. In tali casi si consigliano i tubi Aluflex diretti verso il basso (AD 724 042).
- I tubi piatti non possono essere installati a dx o sx dei seguenti apparecchi a causa della loro profondità: Teppan Yaki, Grill elettrico, Friggitrice, Vaporiera.  
Per tali apparecchi eseguire una connessione sull'altro lato o verso il basso.
- Per una circolazione ottimale dell'aria si consigliano i tubi ø 150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere connessi tra loro con un connettore.
- Per connettere 2 pieghe di tubi (es. una piega a 90° orizzontale ed una a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto che può essere tagliato a piacimento.
- Assicurarsi che i tubi siano ben sigillati usando ad esempio AD 990 090 (resistente al calore e anti UV).
- Se si usano gli apparecchi Vario come Teppan Yaki, Grill o Friggitrice è consigliabile posizionarli centrali, di fronte alla aspirazione.  
In caso di installazione di Grill elettrico la modalità a ricircolo è sconsigliata.
- Assicurare l'unità di controllo al pannello laterale del mobile, non alla base o sul pavimento della cucina.

**Esempio 1**  
**1 x VL 414 con AR 400 142 (estrazione dell'aria)**

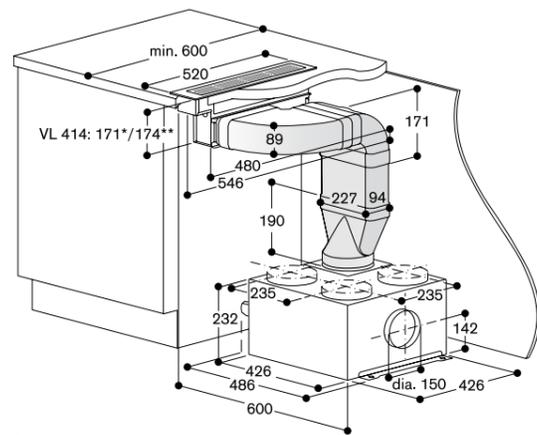
Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°

**Combinazione**  
1 x VL 414 con 1 x AR 400 142

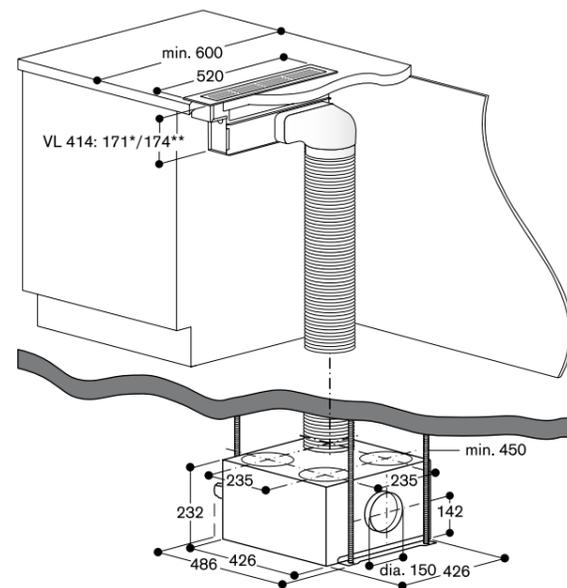
**Informazione**  
La connessione ad AR 400 è possibile tramite tutti e quattro i fori di ingresso.

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
  - 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
  - 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
  - 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
  - 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
  - 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

- Lista accessori 2**
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
  - 1 x AD 852 042 (adattatore tubo piatto 90°)
  - 1 x AD 751 010 (tubo Aluflex ø 150)
  - 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo

**Esempio 2**  
**1 x VL 414 con AR 413 122 (ricircolo dell'aria)**

Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°

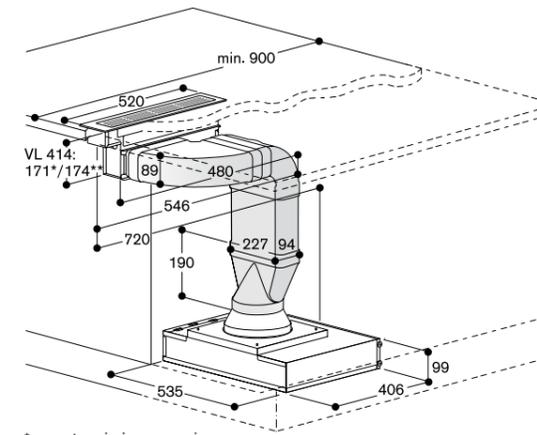
**Combinazione**  
1 x VL 414 con 1 x AR 413 122

**Informazione**

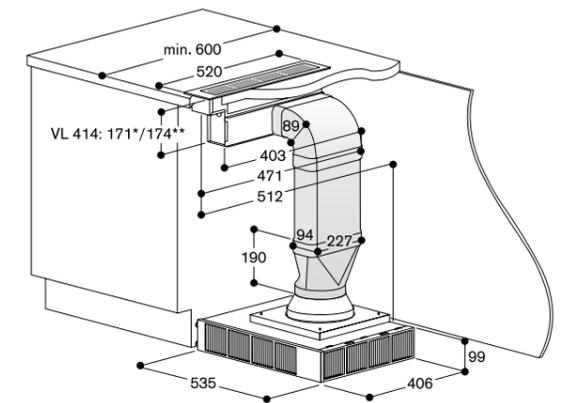
- Il motore può essere girato in tutte le direzioni per l'estrazione aria o la rimozione filtro.
- Per una performance ottimale l'aria espulsa col ricircolo richiede uno spazio (min. 700 cm<sup>2</sup>). Si raccomanda la griglia AA 010 410.
- Il pezzo di connessione ø 150 è incluso con il motore.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.

- Lista accessori 1**
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, DN 150)
  - 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
  - 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
  - 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
  - 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
  - 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

- Lista accessori 2**
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, DN 150)
  - 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
  - 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
  - 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
  - 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
  - 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo

**Esempio 3**

**1 x VL 414 con AR 403 122 (estrazione dell'aria)**

Tubo piatto con 2 pieghe a 90° o tubo piatto con 1 piega a 90°

**Combinazione**

1 x VL 414 con 1 x AR 403 122

**Informazione**

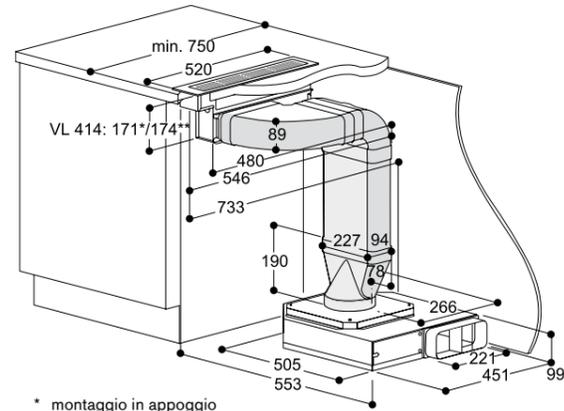
L'elemento di connessione ø 150 è incluso con il motore.

**Lista accessori 1**

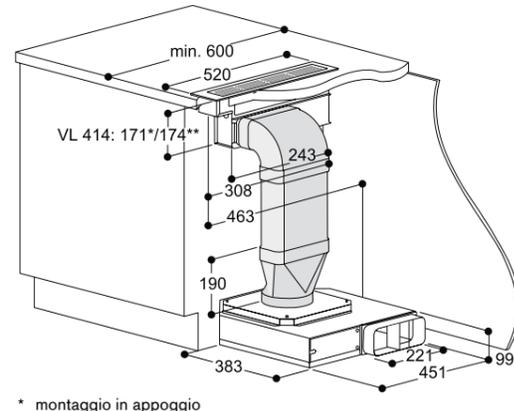
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

**Lista accessori 2**

- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, ø 150)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore rotondo per tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo

**Esempio 4**

**1 x VL con AR 410 110 (ricircolo dell'aria)**

Tubo piatto con 2 pieghe a 90°

**Combinazione**

1 x VL 414 con 1 x AR 410 110

**Informazione**

Filtro cambiabile da entrambi i lati.

Permette l'accessibilità ai filtri attraverso il mobile.

È possibile posizionare il motore sul pavimento o fissarlo nella base del mobile.

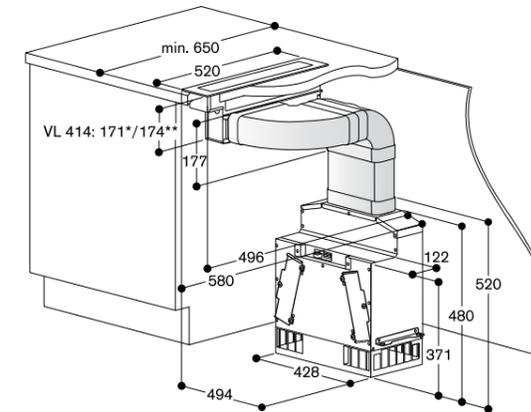
Per la configurazione n. 2 prevedere un secondo AD 852 010 poiché dipende dalla profondità dell'isola.

**Lista accessori 1**

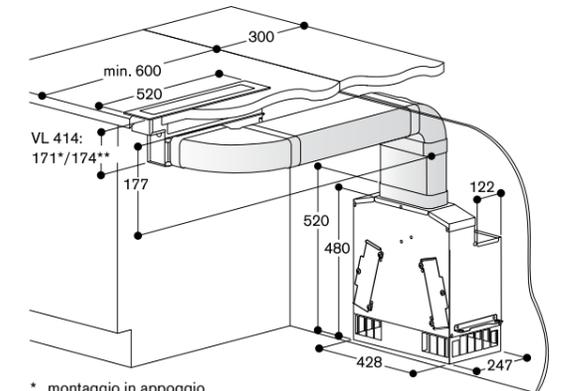
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, DN 150)
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)

**Lista accessori 2**

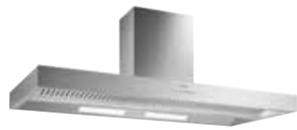
- 1 x AD 854 046 (connessione per VL 414, DN 150))
- 1 x AD 852 031 (tubo piatto con piega a 90° orizzontale)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 040 (connessione piatta)
- 1 x AA 490 111 (manopola Vario)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo



\* montaggio in appoggio  
\*\* montaggio a filo



<b>AI 442 160</b>
Acciaio inox
Larghezza 160 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino
<b>AI 442 120</b>
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino
<b>AI 442 100</b>
Acciaio inox
Larghezza 100 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

**Accessori necessari per l'installazione**  
**AD 442 016**  
 Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

**Lunghezza 620 mm**  
**AD 442 026**  
 Canale per estrazione aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.

**Lunghezza 860 mm**  
**AD 442 116**  
 Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.  
**Lunghezza 620 mm**  
**AD 442 126**  
 Canale per ricircolo aria in acciaio inox comprensivo di torretta di installazione.  
**Lunghezza 860 mm**

**Accessori speciali**  
**AA 400 510**  
 Interruttore finestra  
 Combinabile con gli apparecchi della Serie 400  
**AA 442 110**  
 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo  
**AA 442 810**  
 AA 442 810  
 Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata  
**AD 442 396**  
 Colletto di rifinitura per camino.  
 Acciaio inox

#### Centro di aspirazione a isola Serie 400 AI 442

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

#### Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

#### Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico a sensore. Indicazione saturazione filtro. Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie. Bianca luce LED di tonalità calda (3500 K), regolabile. Potenza illuminazione: 4 x 10 W. Illuminazione 1390 lx.

#### Valori di consumo

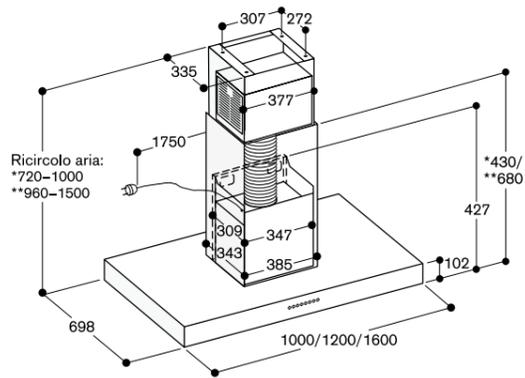
Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143. Classe di efficienza energetica: A/A/A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energia 49,1/49,5/51,3 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A. Classe di efficienza di illuminazione: A/A/A. Classe di efficienza filtri: B/B/B. Livello sonoro min. 45/44/44 db / max. 62/62/61 db ad intensità normale.

#### Precauzioni di montaggio

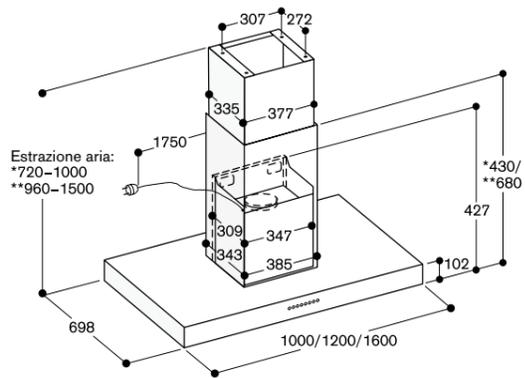
Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio. Connessione al relativo motore via cavo dati. Distanza minima dai piani a gas: 70 cm. Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm. Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili canali specifici per tale configurazione. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 50/50/50 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



\* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 116 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 126 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



\* Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 016 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con il canale per l'estrazione dell'aria AD 442 026 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



<b>AW 442 160</b>
Acciaio inox
Larghezza 160 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino
<b>AW 442 120</b>
Acciaio inox
Larghezza 120 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino
<b>AW 442 190</b>
Acciaio inox
Larghezza 90 cm
A estrazione / Ricircolo aria
Senza motore
Consegnata senza camino

**Accessori necessari per l'installazione**  
**AD 442 012**  
 Canale per estrazione aria in acciaio inox  
**Lunghezza 620 mm**  
**AD 442 022**  
 Canale per estrazione aria in acciaio inox  
**Lunghezza 860 mm**  
**AD 442 112**  
 Canale per ricircolo aria in acciaio inox  
**Lunghezza 620 mm**  
**AD 442 122**  
 Canale per ricircolo aria in acciaio inox  
**Lunghezza 860 mm**

**Accessori speciali**  
**AA 400 510**  
 Interruttore finestra  
 Combinabile con gli apparecchi della Serie 400  
**AA 442 110**  
 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo  
**AA 442 810**  
 AA 442 810  
 Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata  
**AD 442 392**  
 Colletto di rifinitura per camino.  
 Acciaio inox

**Accessori speciali**  
**AA 400 510**  
 Interruttore finestra  
 Combinabile con gli apparecchi della Serie 400  
**AA 442 110**  
 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata per modulo di ricircolo  
**AA 442 810**  
 Modulo di ricircolo con 2 filtri a carboni attivi con superficie ampliata  
**AD 442 392**  
 Colletto di rifinitura per camino.  
 Acciaio inox

#### Centro di aspirazione a parete Serie 400 AW 442

- Tecnologia professionale con filtro inclinato combinata con il classico design Gaggenau.
- Estrazione dei vapori altamente efficiente grazie ad un'ampia superficie d'aspirazione.
- Senza motore, combinabile con i motori BLDC Gaggenau.
- Cappa a filtro inclinato con alto grado di assorbimento grassi.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce LED calda e regolabile, ideale per l'illuminazione di tutto il piano cottura.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

#### Prestazioni

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

#### Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico a sensore. Indicazione saturazione filtro. Filtro inclinato, lavabile in lavastoviglie. Bianca luce LED di tonalità calda (3500 K), regolabile. Potenza illuminazione: 4 x 10 W. Illuminazione 1010 lx. Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

#### Valori di consumo

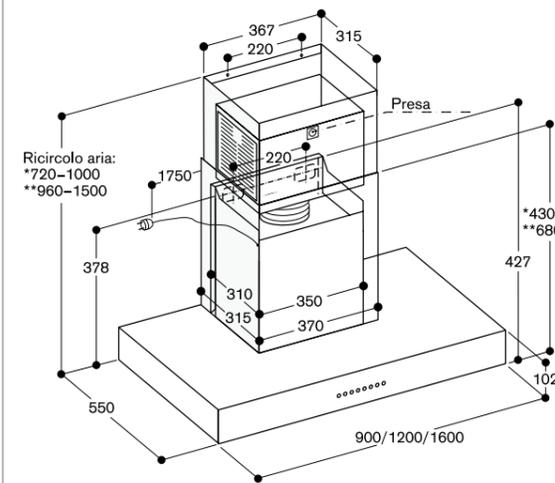
Dati di consumo riferiti ad una configurazione con motore AR 400 143. Classe di efficienza energetica: A/A/A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energia 49,8/43,3/41,6 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione: A/A/A. Classe di efficienza di illuminazione: A/A/A. Classe di efficienza filtri: A/A/A. Livello sonoro min. 47/47/47 db / max. 64/64/63 db ad intensità normale.

#### Precauzioni di montaggio

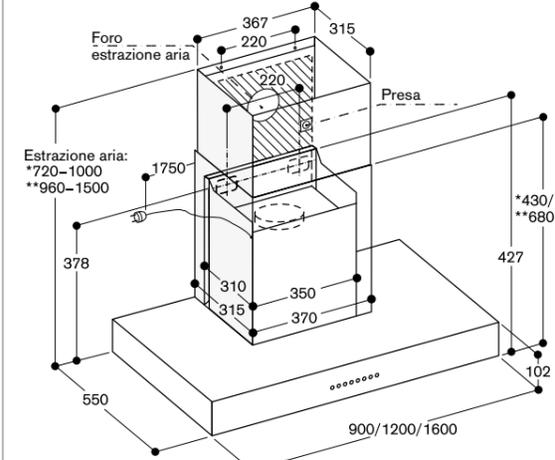
Motore combinabile a seconda della modalità di aspirazione: estrazione o ricircolo. Il canale va ordinato come accessorio. Connessione al relativo motore via cavo dati. Distanza minima dai piani a gas: 70 cm. Distanza minima dai piani cottura elettrici sottostanti: 60 cm. Modulo di funzionamento a ricircolo con 2 filtri a carboni attivi installato all'interno del canale. Sono disponibili canali specifici per tale configurazione. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 50/40/30 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.



\* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 112 adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con il canale per il ricircolo dell'aria AD 442 122 adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.



\* Con camino ad estrazione AD 442 012, adatto per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con camino ad estrazione AD 442 022, adatto per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m; le specifiche si riferiscono alla distanza di 1,60 m. dal pavimento al bordo inferiore della cappa.

**Esempio 1**  
**1 x AI 442 con AR 400 143**

 Tubo tondo,  $\varnothing$  150

**Informazione**

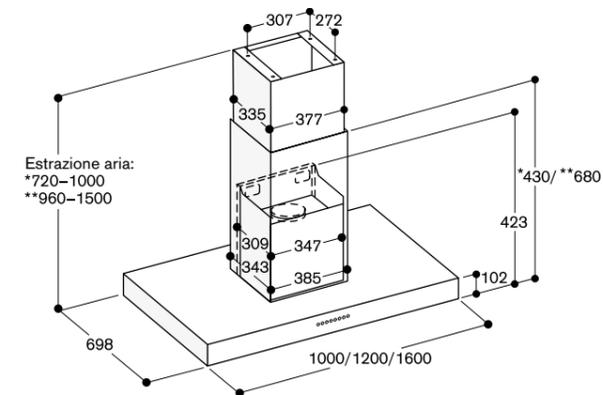
- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'assemblaggio nella AI 442.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della stanza.
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- I kit di montaggio sono inclusi.
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.
- L'altezza minima di AI 442 cresce di 2 cm se viene installato il colletto di rifinitura.

**Lista accessori 1 (ad estrazione)**

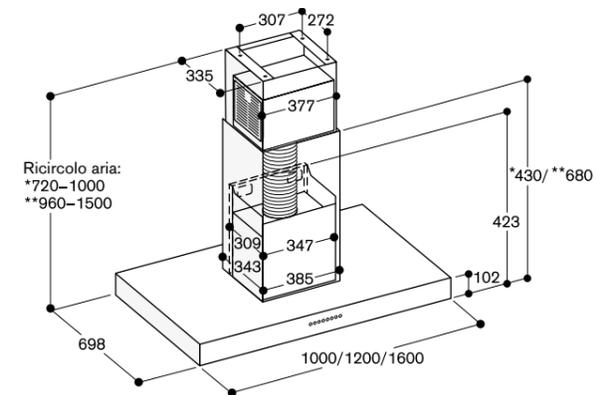
- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 016 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m)
  - o 1 x AD 442 026 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo,  $\varnothing$  150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)

**Lista accessori 2 (a ricircolo)**

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 116 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 126 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 396 (collare per cappe ad isola)



- \* Canale per estrazione aria AD 442 016, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Canale per estrazione aria AD 442 026, adatto per altezze stanza da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.



- \* Canale per ricircolo aria AD 442 116, adatto per altezze stanza da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Canale per ricircolo aria AD 442 126, adatto per altezze stanza da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

**Esempio 2**  
**1 x AW 442 con AR 400 143**

 Tubo tondo,  $\varnothing$  150

**Informazione**

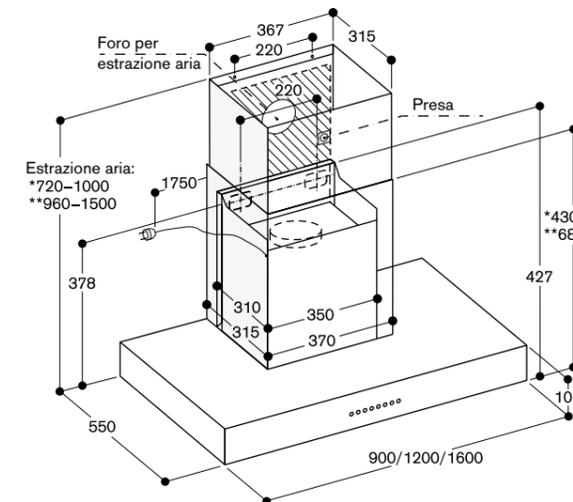
- Il motore AR 400 143 è la soluzione ideale per l'assemblaggio nella AW 442.
- Due camini di lunghezza differente sono disponibili a seconda dell'altezza della stanza.
- Distanza minima dal piano 600 mm (700 mm per i piani a gas).
- Sono disponibili gli accessori adatti per il funzionamento a ricircolo o ad estrazione.

**Lista accessori 1 (ad estrazione)**

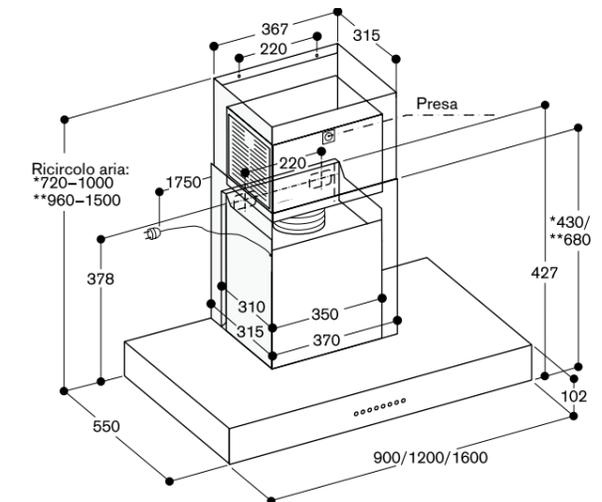
- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AD 442 012 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m)
  - o 1 x AD 442 022 (camino per estrazione aria per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- 1-2 x AD 752 010 (tubo tondo,  $\varnothing$  150), a seconda dell'altezza stanza
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)

**Lista accessori 2 (a ricircolo)**

- 1 x AR 400 143 (motore per AI 442 / AW 442, installazione nel camino)
- 1 x AA 442 810 (modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi)
- 1 x AD 442 112 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,35 m a 2,60 m) o 1 x AD 442 122 (camino per funzionamento a ricircolo per altezza stanza da 2,60 m a 3,10 m)
- Optional: 1 x AD 442 392 (collare per cappe a parete)



- \* Con camino per estrazione aria AD 442 012, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con camino per estrazione aria AD 442 022, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.



- \* Con camino per ricircolo aria AD 442 112, per altezze soffitto da 2,35 m a 2,60 m.  
 \*\* Con camino per ricircolo aria AD 442 122, per altezze soffitto da 2,60 m a 3,10 m. Le specifiche fanno riferimento alla distanza dal pavimento al bordo inferiore cappa.

**AR 400 142**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 830 m<sup>3</sup>/h  
Per montaggio interno  
Per estrazione aria

**Accessori speciali  
AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400  
AR 400**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Estrazione aria: 670 / 830 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato. Tubi di connessione in entrata: 1 x  $\varnothing$  150 (cilindrico), 4 x  $\varnothing$  (cilindrico). Tubi di connessione in uscita: 1 x  $\varnothing$  150 (cilindrico). Non è disponibile il coperchio per il foro raccordo. Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400. Connessione al relativo motore via cavo dati. È possibile l'installazione in una stanza separata per diminuire il livello di rumore in cucina. Per installazione in cantine o in una stanza contigua fare riferimento alle indicazioni di progettazione nella sezione dedicata. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 240 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 5 m.

**AR 400 143**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 970 m<sup>3</sup>/h  
A estrazione / Ricircolo aria  
Installazione nel camino di AI/AW 442

**Accessori speciali****AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400  
AR 400**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta e salva-spazio nel camino della AI/AW 442.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Estrazione aria: 640 / 970 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Isolamento sonoro incluso. Corpo metallico, zincato. Tubi di connessione in uscita: 1 x  $\varnothing$  150 (cilindrico).

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota combinabile con AI/AW 442. Connessione al relativo motore via cavo dati. Installabile nel camino della AI/AW 442. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 230 W.  
Cavo di connessione e cavo dati inclusi.

**AR 401 142**

Acciaio inox  
Capacità max. estrazione aria 910 m<sup>3</sup>/h  
Montaggio esterno a parete  
Per estrazione aria

**Accessori per l'installazione****AD 702 052**

Tubo telescopico rotondo per muri  $\varnothing$  200

**Accessori speciali****AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400  
AR 401**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Estrazione aria: 720 / 910 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

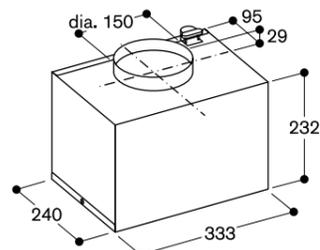
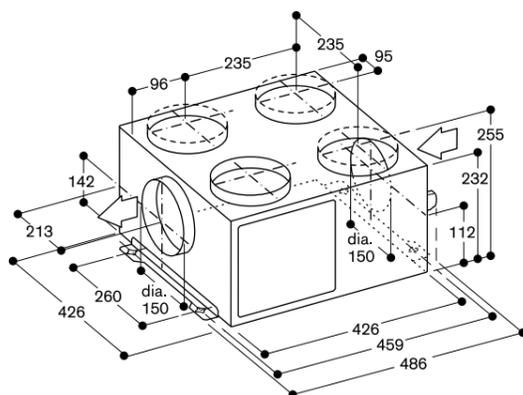
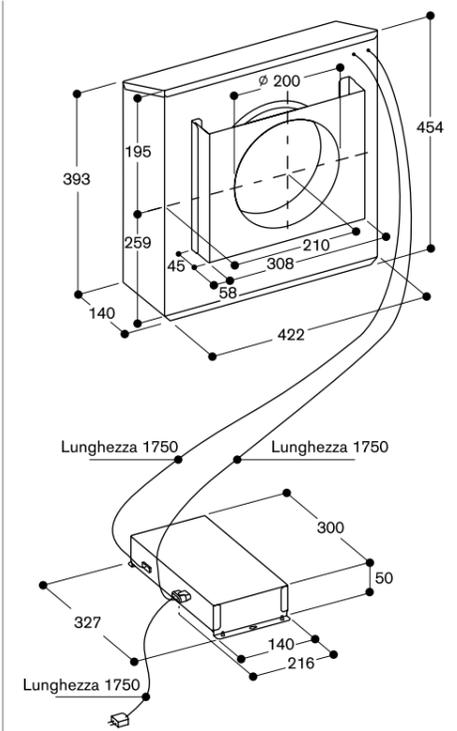
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Isolamento sonoro incluso. Acciaio inox. Tubi di connessione in ingresso: 1 x  $\varnothing$  200 (cilindrico). Staffa di montaggio per esterno inclusa. Prestazioni garantite con temperature esterne da -25 °C a 60 °C.

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400. Connessione al relativo motore via cavo dati. Un'installazione in esterno per ridurre il rumore in cucina è possibile. Spazio libero da lasciare (pavimento - centro tubo) min. 60 cm. La scatola di controllo deve essere installata all'interno. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 5 m.



**AR 410 110**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 660 m<sup>3</sup>/h  
Ricircolo aria  
Installazione nel mobile

**Accessori speciali****AA 410 110****2 filtri ai carboni attivi**

Per ricircolo  
Combinabile con AR 410 110

**AA 410 112****2 filtri ai carboni attivi rigenerabili**

Per ricircolo  
Combinabile con AR 410 110 e AR 410 710

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 410**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Ricircolo aria: 570 / 660 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

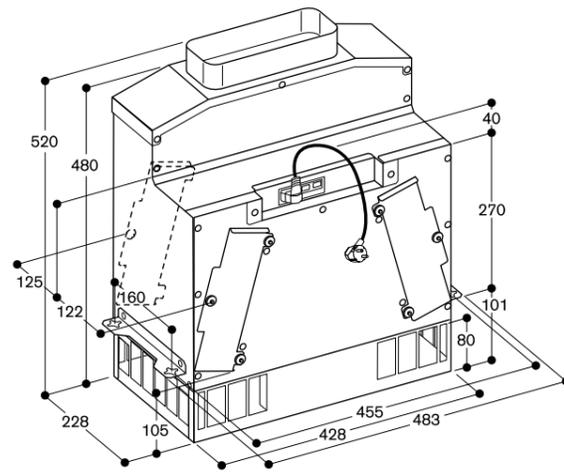
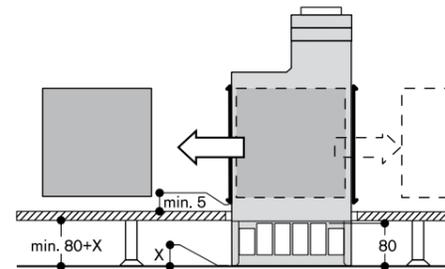
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza al top.  
Isolamento sonoro incluso.  
Corpo metallico, zincato.  
Parte di connessione tubo in ingresso: 1 x ø 150 tubo piatto.  
Staffa d'installazione alla base del mobile inclusa.  
2 filtri a carboni attivi inclusi.  
Filtro dotato di trattamento speciale per contrastare l'odore del pesce.  
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza d'utilizzo).

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e Serie 200.  
Connessione al relativo motore via cavo dati.  
Possibile installazione nel pensile con taglio nella base o nella base a pavimento. Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile.  
Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 170 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 5 m.

**Cambio del filtro****AR 403 122**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 890 m<sup>3</sup>/h  
Installazione nello zoccolo  
Per estrazione aria

**Accessori speciali****AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 403**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in uno zoccolo alto 10 cm.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Funzionamento ad estrazione: 730 / 890 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

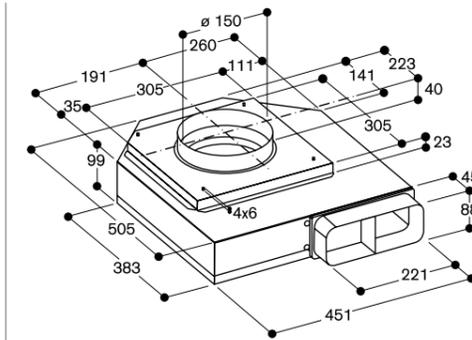
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo.  
Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC.  
Corpo metallico, zincato.  
Tubi di connessione in entrata: 1 x ø 150 (cilindrico).  
Tubi di connessione in uscita: 1 x ø 150 (tubo piatto).  
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.  
Connessione al relativo motore via cavo dati.  
Prevedere l'areazione nello zoccolo.  
Connessione di AL 400 con un collettore dell'aria (AD 704 048, AD 704 049).  
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 2 m.



**AR 413 122**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 850 m<sup>3</sup>/h  
Installazione nello zoccolo  
Per ricircolo aria

**Accessori per l'installazione****AA 010 410**

Griglia color acciaio 90 cm, inclusa  
di materiale di fissaggio. Regolabile  
in altezza

**Accessori speciali****AA 413 111**

2 filtri ai carboni attivi  
Per il ricircolo dell'aria

Per l'installazione in modalità ricircolo  
consultare gli accessori nella sezione  
dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200**  
**AR 413**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta in uno zoccolo da 10 cm; perfetto per isole di cottura.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/  
Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo  
DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono  
dal tipo di installazione.  
Ricircolo aria: 680 / 850 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore  
scelto.

**Caratteristiche**

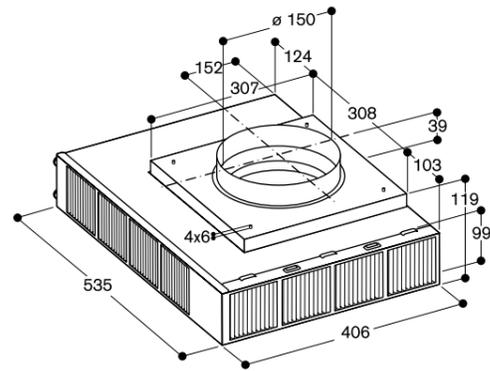
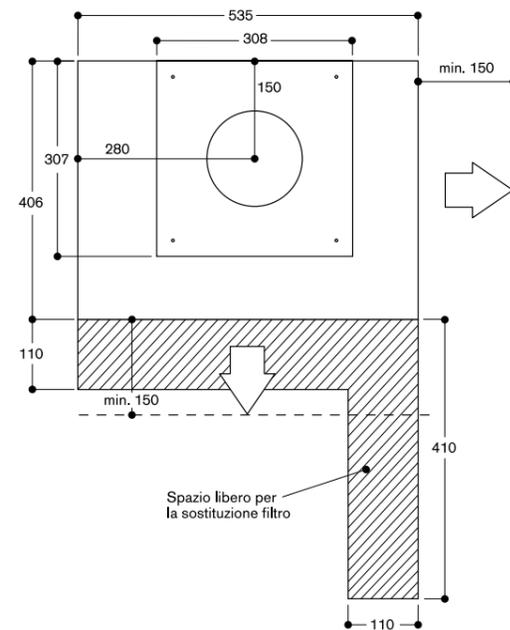
3 livelli di potenza controllati  
elettronicamente ed 1 livello intensivo.  
Tecnologia di aspirazione altamente  
efficiente basata su motore BLDC.  
Corpo metallico, zincato.  
Tubi di connessione in entrata:  
1 x ø 150 (cilindrico).  
Staffa di fissaggio per installazione  
inclusa.  
2 filtri a carboni attivi inclusi.  
Filtro adatto alla preparazione di  
piatti di pesce grazie allo speciale  
trattamento.  
Intervallo di cambio filtro: 1 / 1.5 anni (a  
seconda della frequenza d'utilizzo).

**Precauzioni di montaggio**

Unità di aspirazione remota  
combinabile con apparecchi senza  
motore Serie 400 e cappa da piano  
Vario 200.  
Connessione al relativo motore via  
cavo dati.  
Connessione di AL 400 con un  
collettore dell'aria (AD 704 048, AD  
704 049).  
Prevedere l'areazione nello zoccolo.  
Per sostituire il filtro è necessario poter  
rimuovere lo zoccolo. Nel caso non  
sia presente una griglia di ventilazione  
nella parte frontale si raccomanda uno  
spazio di 15 cm tra l'uscita aria frontale  
del filtro e la parte frontale del mobile.  
La stessa distanza è da mantenere  
anche tra l'uscita aria laterale del filtro  
e la parte laterale del mobile.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 2 m.

**Vista dall'alto**



• AC 402 181  
• AC 482 181  
• AC 462 181  
• AC 472 181



• AR 400 142      • AR 401 142



• AR 403 122



• AL 400 191  
• AL 400 121



• AR 400 142      • AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• VL 414 111      • AA 490 111



• AR 400 142      • AR 401 142



• AR 403 122



• AR 413 122



• AR 410 110



• AI 442/AW 442



• AR 400 142      • AR 401 142



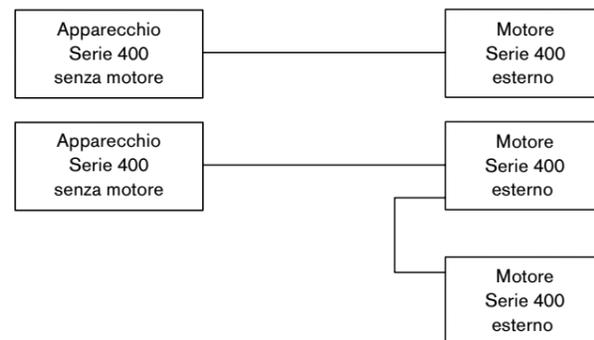
• AR 400 143

I motori esterni Serie 400 hanno un cavo dati per la connessione agli apparecchi senza motore Serie 400. Tramite cavo dati è possibile connettere tra loro fino a due motori.

**Altre opzioni di controllo**

È possibile connettere il segnale ad un apparecchio tramite segnale a potenziale zero così che l'apparecchio risponda all'intero sistema di aspirazione. Chi pianifica l'installazione è responsabile per l'intero sistema di aspirazione.

La garanzia della funzionalità elettrica è fornita solo se tutte le rispettive specifiche e indicazioni sono state osservate.



Lo scopo di un buon sistema di aspirazione è di espellere completamente fumi e vapori della cucina nel più breve tempo possibile. Vi presentiamo alcuni consigli di progettazione e installazione per ricorrere alla soluzione di aspirazione più idonea alle vostre esigenze.

La progettazione di un sistema di aspirazione è determinato in maniera significativa dal fabbisogno di aria in entrata e da quello in uscita. Il fabbisogno d'aria deve essere compensato con l'uscita d'aria corrispondente che un apparecchio di aspirazione può produrre, tenendo conto dell'influenza di tutti i componenti di aspirazione coinvolti.

**Fabbisogno di aria in entrata:**

Si prega di osservare i regolamenti edilizi locali applicabili quando si configura la soluzione di aspirazione prescelta. La portata d'aria in uscita di un sistema di aspirazione completo deve essere progettata in base al fabbisogno d'aria necessario. Per questo, la dimensione della superficie della cucina e il corrispondente tasso di ricambio dell'aria per il volume dello spazio viene spesso utilizzata come base per la progettazione.

Raccomandiamo questo metodo solo se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è superiore a 1,20 m, cioè per l'aspirazione a soffitto.

- Per l'operazione di estrazione dell'aria, il fabbisogno di aria per il tasso di ricambio dell'aria viene calcolato utilizzando un fattore 10.

- Tuttavia, il calcolo viene effettuato utilizzando un fattore 12 nelle cucine in cui vengono utilizzati apparecchi di cottura speciali come Grill elettrico, Teppan Yaki o Wok.

- Per il ricircolo dell'aria, il fabbisogno d'aria per il tasso di ricambio dell'aria è generalmente calcolato usando un fattore 12.

Se la distanza tra il sistema di aspirazione e il piano di cottura è inferiore a 1,20 metri, gli elementi elencati di seguito devono essere presi in considerazione per garantire una migliore cattura dei vapori non appena questi vengono creati durante la cottura:

- **Le dimensioni e l'architettura della cucina:** all'aumentare delle dimensioni della stanza, aumentano anche i movimenti dell'aria nella stanza e, di conseguenza, il fabbisogno d'aria diventa maggiore.

- **Gli apparecchi per la cottura:** la scelta del piano cottura è determinante. Ogni piano produce diversi tipi e quantità di fumi e vapori di cottura. Più ampio è il piano, maggiore deve essere la potenza del sistema di aspirazione. In particolare, il sistema di aspirazione deve avere una capacità di riserva sufficiente, nel caso in cui vengano installati speciali apparecchi di cottura Vario, come un Teppan Yaki, Wok o grill elettrico, perché si prevede che tali apparecchi producano una maggiore quantità di vapori. Per tale ragione si raccomanda di installare eventuali apparecchi speciali al centro della configurazione di cottura e non ai lati.

- **Il tipo di cappa/sistema aspirante:** ogni tipologia di aspirazione ha caratteristiche particolari che influenzano il fabbisogno d'aria richiesto. I sistemi di aspirazione come la cappa telescopica e la cappa da piano, sono caratterizzati dalla possibilità di catturare i vapori direttamente dal piano di cottura. In questo modo questi ultimi non possono quindi diffondersi nell'aria circostante. In questo caso, la portata d'aria da espellere è solitamente inferiore rispetto a quella richiesta per centri di aspirazione che sono posizionati a più di 80 cm dal piano di cottura.

- **La modalità di funzionamento:** i sistemi di aspirazione Gaggenau possono essere predisposti in modalità a estrazione o in modalità a ricircolo dell'aria. Si noti che, in modalità ricircolo dell'aria, il filtro aria a carboni attivi aggiuntivo determina una riduzione della portata d'aria in entrata rispetto alla modalità a estrazione. Maggiore è la superficie del filtro dell'aria a carboni attivi, più il sistema di aspirazione a ricircolo è paragonabile per capacità di raccolta vapori e rumorosità alla soluzione a estrazione.

Nella modalità a estrazione dell'aria, l'effettiva portata d'aria si riduce, non solo a seconda dell'uscita della ventola, ma significativamente anche a seconda del sistema di canali/tubi predisposto.

**Importanti fattori che influenzano le prestazioni:**

- **I motori:** i sistemi di aspirazione Gaggenau sono dotati di motori particolarmente potenti, oppure possono essere combinati con motori dedicati con modalità a estrazione o ricircolo dell'aria.

Si tratta di motori molto resistenti alla pressione. Evitano le possibili perdite di carico causate da un eventuale sistema di canalizzazione e lavorano con grande efficienza a ridotti livelli di rumorosità.

- **Schema tubi e installazione:** per ottenere risultati ottimali, durante l'installazione è necessario osservare le seguenti raccomandazioni:

1. Installare le curve del condotto con una distanza minima di 30 cm dall'apertura dello scarico dell'aria.
2. Evitare riduzioni nelle sezioni trasversali.
3. Per le curve dei condotti, utilizzare curve il più larghe possibile oppure gli speciali condotti piatti Gaggenau.
4. Installare solo condotti che abbiano una superficie interna liscia e piatta.
5. Utilizzare tubi dell'aria di scarico con un diametro di almeno 150 mm.
6. Preferire percorsi di canalizzazione brevi.
7. Utilizzare scarichi a parete con alette larghe, griglie a maglia larga e bassa contropressione.
8. Assicurarsi che il rifornimento di aria sia sufficiente (tenere la porta / finestra della cucina aperta durante il funzionamento).
9. Assicurarsi che ogni giuntura sia sigillata possibilmente con il nostro nastro adesivo Gaggenau AD 990 090

**AC 250 121**

Colore Gaggenau Light Bronze  
Larghezza 120 cm  
A estrazione / Ricircolo aria

**Incluso con l'apparecchio**

1 telecomando per controllo remoto

**Accessori speciali****AA 010 811**

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

Acciaio inossidabile

**AA 012 811**

Modulo per il ricircolo dell'aria con un filtro a carboni attivi incluso

Bianco

**AA 200 110**

1 filtro a carboni attivi con maggiore riduzione degli odori grazie alla superficie più ampia

Per i moduli di ricircolo dell'aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

**AA 200 112**

1 filtro a carboni attivi rigenerabile

Per i moduli di ricircolo dell'aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Aspirazione a soffitto Serie 200****AC 250**

- Perfetta integrazione nell'ambiente cucina.
- Motore a bassa rumorosità ad alto risparmio energetico.
- Estrazione perimetrale.
- Funzione per la regolazione automatica della potenza controllata dal sensore in base all'accumulo dei vapori di cottura.
- Installazione semplice e veloce direttamente sul soffitto.
- Facile manutenzione dei filtri.
- Estrazione dell'aria / Ricircolo dell'aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità, livello di potenza 3 / intensivo:

Potenza max di aspirazione secondo

EN 61591.

Livello di potenza sonora secondo EN

60704-3.

Livello di pressione sonora secondo

EN 60704-2-13.

Riduzione degli odori per il ricircolo

dell'aria in secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria:

450/900 m<sup>3</sup> / h.

56/70 dB (A) re 1 pW.

44/58 dB (A) re 20 µPa.

Ricircolo dell'aria:

410/640 m<sup>3</sup> / h.

63/72 dB (A) re 1 pW.

51/60 dB (A) re 20 µPa.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico

e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando incluso.

Funzionamento automatico post cottura

con sensore di controllo.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Indicatore di saturazione del filtro del

grasso.

Indicatore di saturazione del filtro a

carboni attivi.

Filtro metallico antigrasso, lavabile in

lavastoviglie.

Corpo in alluminio anodizzato.

**Colore del pannello di copertura filtro:**

Gaggenau Light Bronze.

**Tecnologia di funzionamento a motore**

**elettromagnetico senza spazzole**

**(BLDC) per un'efficienza ottimale.**

Ventola girevole, presa d'aria su tutti e

quattro i lati possibili.

Condotto cilindrico ø 150 rotondo.

Controllo integrato da piano cottura

(con modello compatibile).

Servizi digitali integrati (Home Connect)

con la rete di casa via cavo LAN

(consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home

Connect dipende dalla disponibilità del

servizio Home Connect in ogni nazione.

Per ulteriori informazioni visitare

[www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+ in un

range di efficienza energetica da A++ a E.

Consumo energetico 30 kWh/anno.

Classe di efficienza di aspirazione A.

Classe di efficienza di illuminazione -.

Classe di efficienza del filtro del grasso E.

Livello sonoro min. 41 dB / max. 56 dB

modalità normale.

**Precauzioni di montaggio**

Per l'installazione nel controsoffitto.

La ventilazione a soffitto deve essere

configurata come ventilazione della

stanza quando la distanza dal piano

cottura è maggiore di 120 cm, in quanto

la cattura diretta di vapori è limitata. Il

necessario flusso d'aria è dato da un

tasso di ricambio dell'aria da 10 a 12

volte il volume della stanza.

È necessaria una struttura adatta a

reggere il peso della cappa. Non

installare mai tale apparecchio

fissandolo su materiali tipo cartongesso

o simili.

Distanza minima raccomandata tra

apparecchio e modulo del filtro esterno:

100 cm.

Per il funzionamento a ricircolo è

necessario un modulo filtro esterno.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti:

65 cm; se l'assorbimento del piano è

maggiore di 12 kW min., 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici

sottostanti: 65 cm.

Il ricircolo dell'aria non è raccomandato

in combinazione con il grill elettrico

Vario.

Per garantire un ottimale funzionamento

utilizzare tubi con il diametro nominale

indicato.

Assicurarsi durante l'installazione che i

tubi di connessione non presentino

pieghe e che le sezioni trasversali non

vengano in alcun modo ostruite.

Se installata in modalità estrazione

prevedere un interruttore di sicurezza in

caso sia presente un dispositivo a

fiamma libera con camino ventilato (es.

camino).

Garantire una maggiore aerazione del

locale se la cappa è installata in un

locale dove è presente un camino

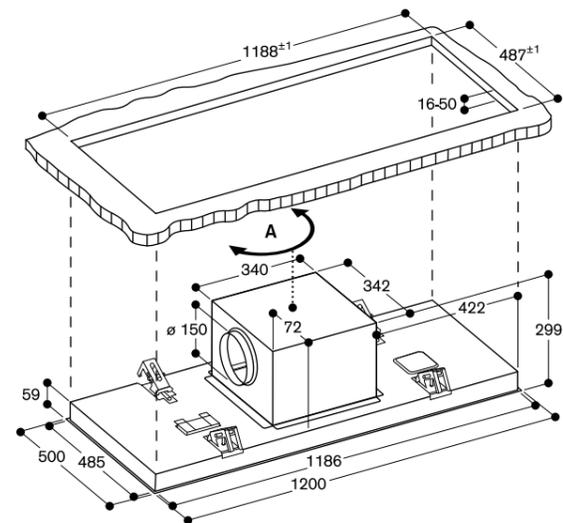
funzionante.

Peso dell'apparecchio c.a. 37 kg.

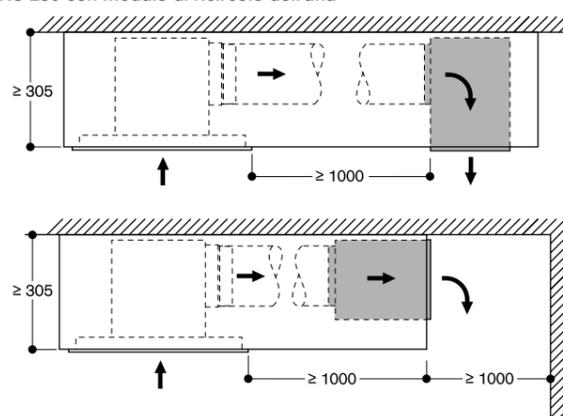
**Valori di collegamento**

Carico totale collegato 250 W.

Cavo di connessione 1,3 m con spina



**A:** Lo sbocco ventilazione è orientabile in 4 direzioni a seconda della necessità.

**AC 250 con modulo di ricircolo dell'aria**

**AC 231 120**

Acciaio e vetro  
Larghezza 120 cm  
Per ricircolo dell'aria

**Accessori speciali****AA 200 120**

**Filtro a carboni attivi**  
Per ricircolo dell'aria  
Combinabile con AC 231

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

**Aspirazione a soffitto Serie 200  
AC 231**

- Installazione facilitata direttamente sul soffitto.
- Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
- Luce LED indiretta, smorzabile.
- Per ricircolo aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591  
Ricircolo dell'aria:  
780 / 850 m<sup>3</sup>/h.  
70 / 72 dB (A) re 1 pW.  
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Telecomando incluso.  
Aspirazione intervallata, 10 min.  
Funzionamento post cottura, 15 min.  
Indicazione di saturazione del filtro del grasso.  
Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.  
Filtro ai carboni attivi già all'interno dell'apparecchio.  
Indicazione di saturazione del filtro ai carboni attivi.  
Filtro ai carboni attivi rigenerabile fino a 4 volte.  
Corpo in acciaio inox e copertura filtro in vetro color Gaggenau silver.  
Luce LED indiretta (4000 k), smorzabile.  
Potenza luce 2 x LED da 6W.  
Illuminazione 14 lx.  
2 ventole ad alta performance.

**Valori di consumo**

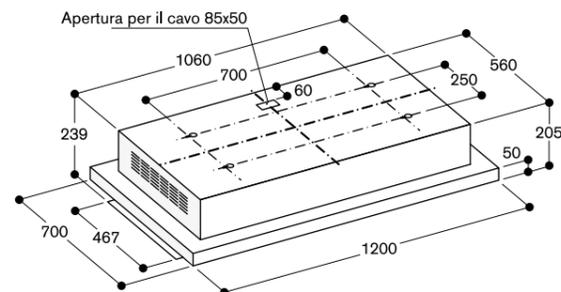
Livello sonoro min. 57 db / max. 70 db con livello aspirazione normale.

**Precauzioni di montaggio**

Installazione diretta a soffitto.  
**IMPORTANTE:** è necessaria una struttura adatta a reggere il peso della cappa. Non installare mai tale apparecchio fissandolo su materiali tipo cartongesso o simili.  
Fare attenzione alla posizione del cavo elettrico.  
Spazio minimo raccomandato tra l'apertura filtro e il muro: 50 cm.  
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.  
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.  
Distanza massima al di sopra del piano: 150 cm.  
Peso dell'apparecchio c.a. 41 kg.  
Per raggiungere un livello di aspirazione corretto la cappa deve coprire in larghezza il piano.  
Deve essere posizionata centralmente.  
Non combinare con VR, VP.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 192 W.  
Prevedere cavo di collegamento.

**VL 200 120**

Frontalino comandi nero in alluminio anodizzato  
Larghezza 15 cm  
A estrazione / Ricircolo aria

**Accessori di installazione****AD 410 040**

Tubo di connessione flessibile per VL 200

Ø 150 piatto

**AD 851 041**

Parte di connessione per estensione con tubo piatto Ø 150 per piani di lavoro molto profondi

**VV 200 010**

Elemento di congiunzione in acciaio inox per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**VV 200 020**

Elemento di congiunzione nero per la combinazione con ulteriori apparecchi Vario 200

**Accessori speciali****LS 041 001**

Deflettore dell'aria in acciaio inossidabile per affiancamento ad apparecchi a gas

Consultare gli accessori di installazione per il sistema tubi necessario al ricircolo dell'aria nella sezione dedicata.

**Cappa da piano Vario Serie 200  
VL 200**

- Per una perfetta combinazione con tutti i piani Vario 200.
- Efficiente sistema di aspirazione da piano integrato nella superficie di lavoro.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
- Progettazione minima e facilità di installazione.
- Ridotti livelli di rumorosità con il motore AR 410 110.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

**Prestazioni**

Livello di potenza dipendente dal motore Gaggenau utilizzato.

**Caratteristiche****Manopole di controllo con anello luminoso.**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico con sensore.  
Filtro metallico per la raccolta dei grassi con elevata capacità di assorbimento.  
Filtro grassi lavabile in lavastoviglie.  
Indicatore di saturazione per filtro antigrasso e filtro ai carboni attivi.  
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.  
Ventilazione intervallata, 6 minuti.  
Griglia di aspirazione smaltata, lavabile in lavastoviglie.  
Connessione per lo scarico inclusa con l'apparecchio.  
Serbatoio raccogli-gocce 250 ml.

**Dati di consumo**

I dati di consumo sono riferiti alla configurazione con l'unità motore AR 403 122.  
Classe di efficienza energetica A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.  
Consumo energetico 39,7 kWh / anno.  
Classe di efficienza di aspirazione A.  
Classe di efficienza di illuminazione -.  
Classe di efficienza del filtro del grasso B.  
Livello sonoro min. 58 dB / max. 73 dB modalità normale.

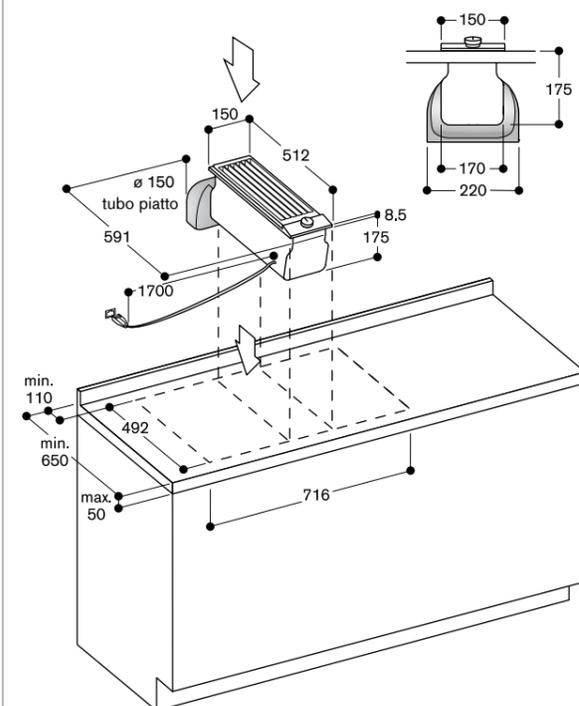
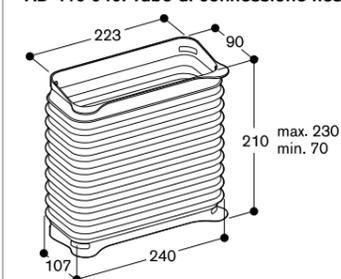
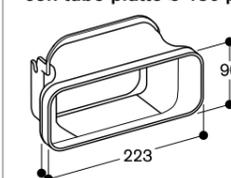
**Precauzioni di montaggio**

Modalità a ricircolo in combinazione con unità motore remota AR 410 110 o AR 413 122.  
Modalità a estrazione in combinazione con unità motore remota AR 403 122.  
Si prega di consultare gli esempi di configurazione raccomandati per conoscere gli accessori e motori richiesti.  
Ogni VL deve essere collegata ad un'unità motore remota.  
La larghezza del piano di lavoro tra due VL deve essere massimo 60 cm.  
Se installata in combinazione con piani a Gas, è necessario prevedere il deflettore LS 041 001 per garantire la massima performance degli apparecchi.  
Non utilizzare la padella wok WP 400 001 nel caso di montaggio dell'accessorio LS 041 001.

Garantire una maggiore aerazione del locale se la cappa è installata in modalità a estrazione in un locale dove è presente un camino funzionante, oltre ad un interruttore di sicurezza per l'alimentazione elettrica della cappa. Consultare i suggerimenti per i fori di incasso nelle pagine seguenti.

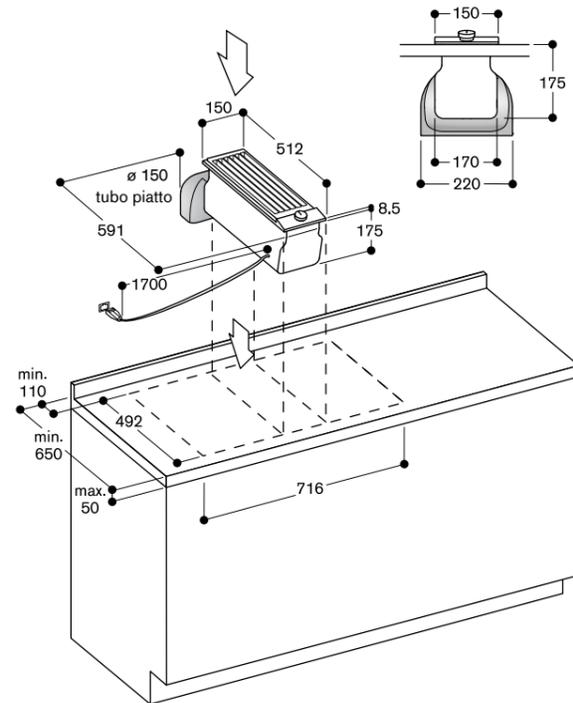
**Valori di collegamento**

Cavo di collegamento lunghezza 1,7 m tra VL e unità motore.

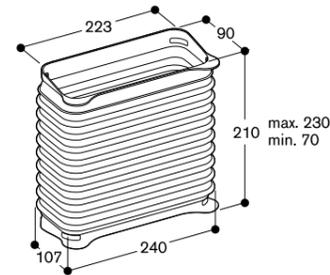
**AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200, Ø 150 piatto****AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto Ø 150 per piani di lavoro molto profondi**

**Consigli per una corretta progettazione e installazione**

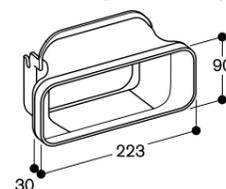
- Per le misure di profondità, tenere conto della profondità della cavità del mobile e delle eventuali sporgenze del piano di lavoro.
- Con la cappa da piano il sistema tubi può essere collegato al di sotto o sul retro (opzionale). Le rispettive parti di connessione sono disponibili per questo scopo.
- Distanza massima tra la cappa da piano Vario e l'unità motore remota data dalla lunghezza del cavo 1,7 m
- Per una circolazione ottimale dell'aria, raccomandiamo tubi con  $\varnothing$  150.
- 2 tubi piatti o tondi devono essere collegati con un connettore per tubi.
- Per collegare due tubi piegati (es: piega orizzontale a 90° e piega verticale a 90°) è richiesta una parte di tubo piatto ulteriore accorciabile secondo le necessità, tagliandola.
- Sigillare con cura i collegamenti tra tubi usando il nastro adesivo AD 990 090 (resistente al calore e ai raggi UV).
- Piani Vario che generano molti vapori come Teppan Yaki e Grill elettrico vanno posizionati centralmente. Se si installa un Grill Vario è sconsigliabile il funzionamento a ricircolo.



**AD 410 040: Tubo di connessione flessibile per VL 200,  $\varnothing$  150 piatto**



**AD 851 041: Parte di connessione per estensione con tubo piatto  $\varnothing$  150 per piani di lavoro molto profondi**



**Esempio di progettazione 1 (ricircolo dell'aria)  
VL 200 con unità motore remota AR 410 110**

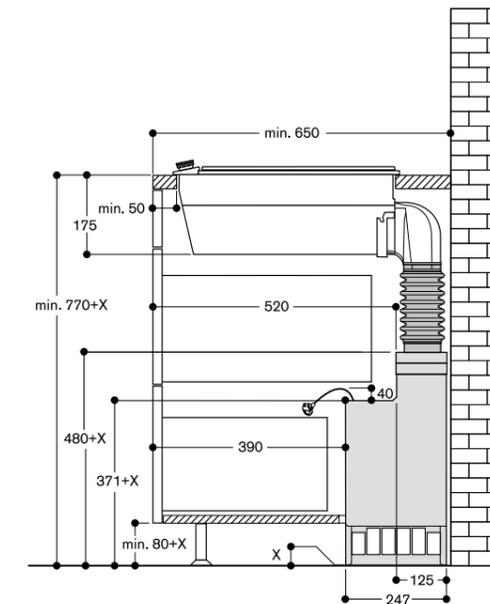
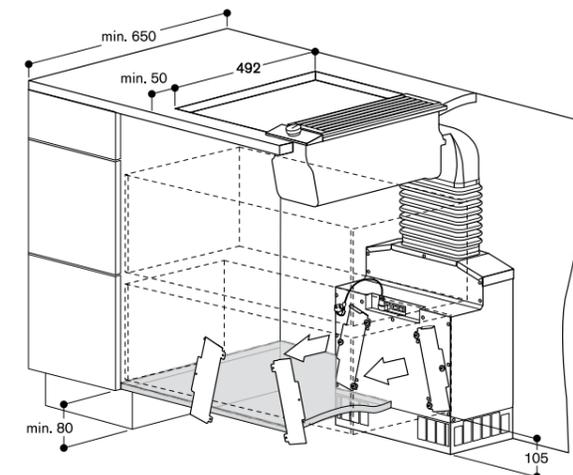
Installazione a parete, profondità del piano di lavoro 65 cm, accesso ai filtri per la sostituzione dalla parte anteriore.

**Consigli**

- Consentire l'accesso ai filtri a carbone attivo nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 700 cm<sup>2</sup>).

**Lista accessori**

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200,  $\varnothing$  150 piatto)



**Esempio di progettazione 2 (ricircolo dell'aria)  
VL 200 con unità motore remota AR 410 110**

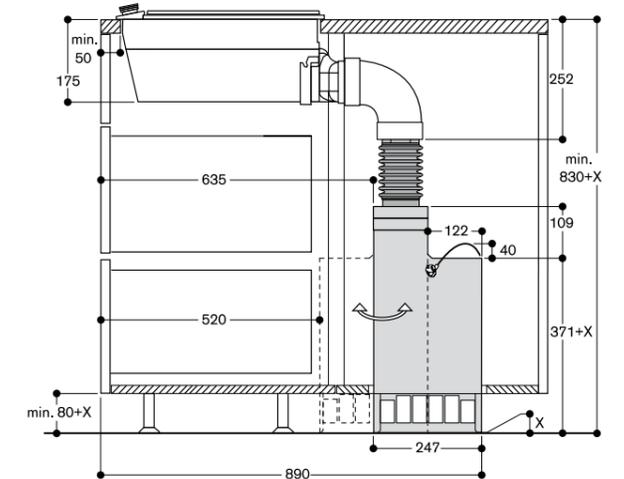
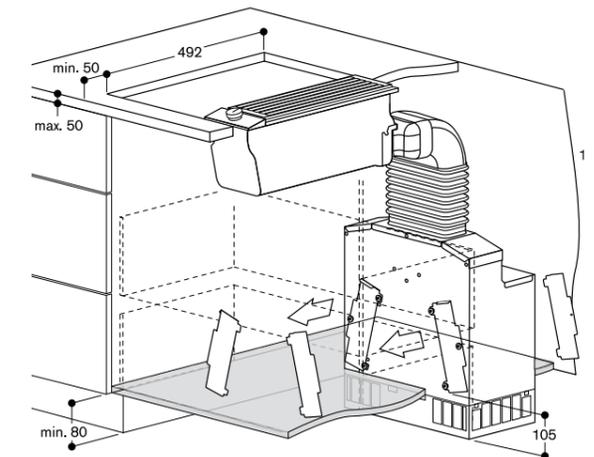
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore o posteriore.

**Consigli**

- Consentire l'accesso ai filtri a carbone attivo nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Inoltre, se lo zoccolo è più alto di 80 mm, l'unità motore remota esterna deve essere rialzata per consentire l'accesso ai filtri. Se lo zoccolo è alto 80 mm, l'unità motore remota può essere posizionata direttamente sul pavimento.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 700 cm<sup>2</sup>).

**Lista accessori**

- 1 x AR 410 110 (unità motore remota a ricircolo)
- 1 x AD 851 041 (parte di connessione per estensione con tubo piatto per un piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° in verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200,  $\varnothing$  150 piatto)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



**Esempio di progettazione 3 (ricircolo dell'aria)**

**VL 200 con unità motore remota AR 413 122**

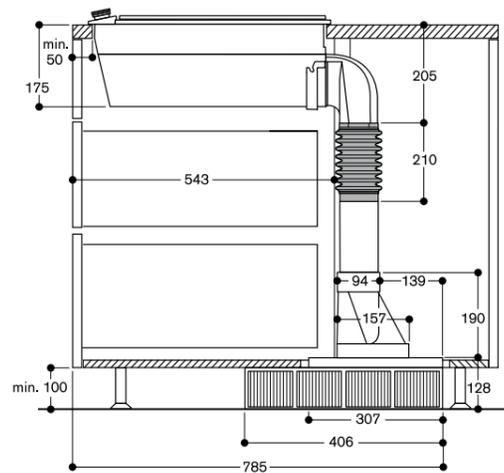
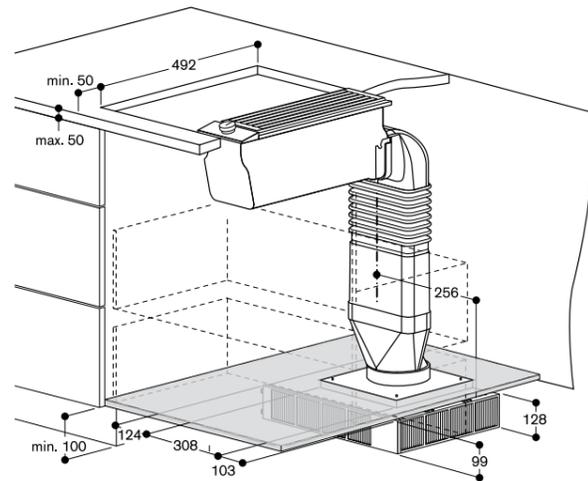
Installazione a isola, accesso al filtro per la sostituzione dalla parte anteriore.

**Consigli**

- Il motore può essere girato in tutte le direzioni per l'espulsione dell'aria o la rimozione del filtro.
- Consentire l'accesso ai filtri a carbone attivo nel vano inferiore per la loro sostituzione.
- Distanza minima consigliata tra apertura filtro e mobile se non si installa una griglia: 15 cm.
- Per prestazioni ottimali, l'aria di ricircolo richiede uno spazio sufficiente per uscire (superficie di deflusso di almeno 700 cm<sup>2</sup>).
- Tubo di connessione ø 150 è incluso con l'unità motore remota.

**Lista accessori per installazione a parete**

- 1 x AR 413 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore per tubo piatto rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



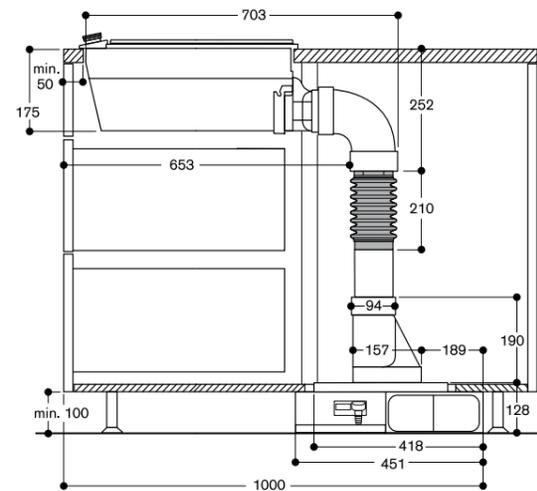
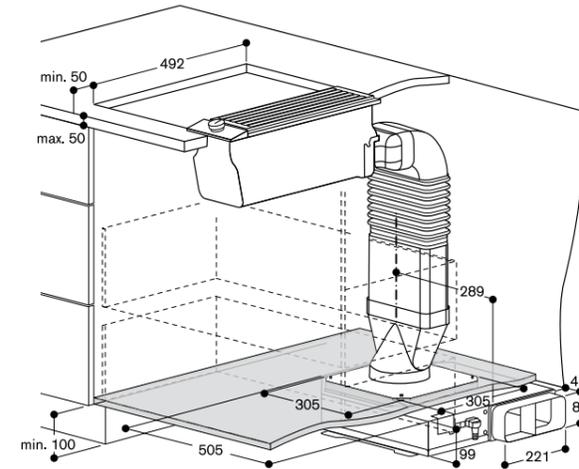
**Esempio di progettazione 4 (estrazione dell'aria)**

**VL 200 con unità motore remota AR 403 122**

Installazione a isola, collegamento dal lato destro.

**Lista accessori per installazione a parete**

- 1 x AR 403 122 (unità motore remota per installazione nello zoccolo)
- 1 x AD 851 041 (parte di connessione per estensione con tubo piatto per un piano di lavoro molto profondo)
- 1 x AD 852 030 (tubo piatto con piega a 90° in verticale)
- 1 x AD 852 010 (tubo piatto)
- 1 x AD 410 040 (raccordo di connessione flessibile per VL 200, ø 150 piatto)
- 1 x AD 852 041 (adattatore per condotto piatto rotondo)
- 1 x AD 990 090 (nastro adesivo per sigillare i condotti)



**AR 410 110**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 660 m<sup>3</sup>/h  
Ricircolo aria  
Installazione nel mobile

**Accessori speciali**

**AA 410 110**  
2 filtri ai carboni attivi  
Per ricircolo aria  
Combinabile con AR 410 110

**AA 410 112**  
2 filtri ai carboni attivi rigenerabili  
Per ricircolo aria  
Combinabile con AR 410 110 e AR 410 710

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200 AR 410**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Molto silenzioso grazie allo specifico isolamento sonoro brevettato.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Ricircolo aria: 570 / 660 m<sup>3</sup>/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

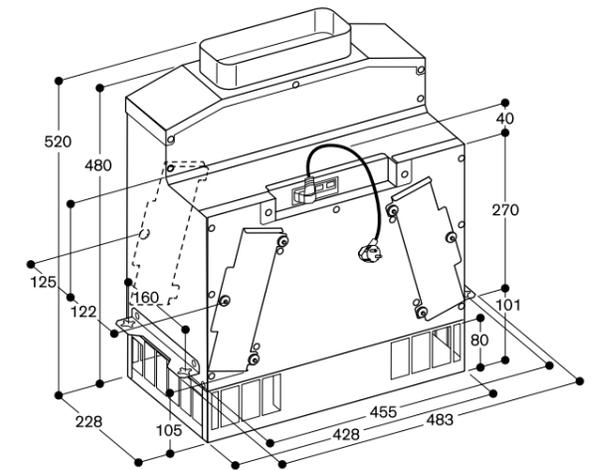
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole (BLDC) per un'efficienza al top.  
Isolamento sonoro incluso.  
Corpo metallico, zincato.  
Parte di connessione tubo in ingresso: 1 x ø 150 tubo piatto.  
Staffa d'installazione inclusa.  
2 filtri a carboni attivi inclusi.  
Filtro dotato di trattamento speciale per contrastare l'odore del pesce.  
Intervallo di cambio filtro: 1 anno (a seconda della frequenza d'utilizzo).

**Precauzioni di montaggio**

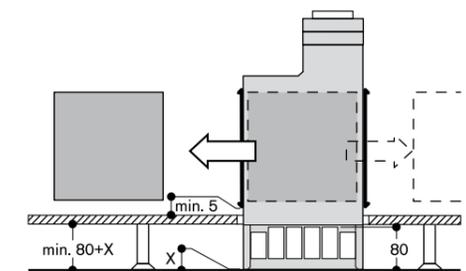
Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e Serie 200.  
Connessione al relativo motore via cavo dati.  
Possibile installazione nel pensile con taglio nella base o nella base a pavimento. Affinchè il filtro sia sostituibile l'unità motore deve essere accessibile.  
Cambio del filtro possibile da entrambi i lati.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 170 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 5 m.



**Cambio del filtro**



**AR 403 122**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 890 m³/h  
Installazione nello zoccolo  
Per estrazione aria

**Accessori speciali****AA 400 510****Interruttore finestra**

Combinabile con gli apparecchi della Serie 400

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200  
AR 403**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione possibile in uno zoccolo alto 10 cm.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Funzionamento a estrazione:  
730 / 890 m³/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

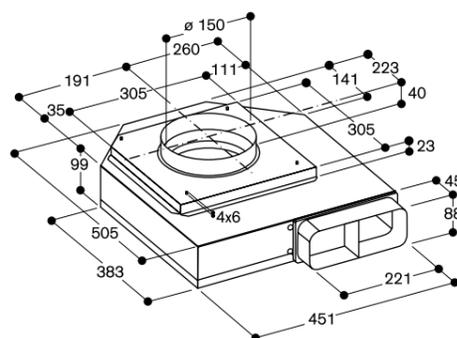
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.  
Tubi di connessione in entrata:  
1 x ø 150 (cilindrico).  
Tubi di connessione in uscita:  
1 x ø 150 (tubo piatto).  
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.

**Precauzioni di montaggio**

Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.  
Connessione al relativo motore via cavo dati.  
Prevedere l'areazione nello zoccolo.  
Connessione di AL 400 con un connettore dell'aria (AD 704 048, AD 854 048).  
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 2 m.

**AR 413 122**

Corpo metallico  
Capacità max. estrazione aria 850 m³/h  
Installazione nello zoccolo  
Per ricircolo aria

**Accessori per l'installazione****AA 010 410**

Griglia color acciaio 90 cm, inclusiva di materiale di fissaggio. Regolabile in altezza

**Accessori speciali****AA 413 111****2 filtri ai carboni attivi**

Per ricircolo aria

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Gruppo motore Serie 400 e Serie 200  
AR 413**

- Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400.
- Tecnologia BLDC a massima efficienza.
- Installazione compatta in uno zoccolo da 10 cm; perfetto per isole di cottura.

**Prestazioni**

Prestazioni di aspirazione a 3 livelli/Intensivo:  
Capacità max di aspirazione secondo DIN EN 61591.  
Potenza e pressione sonora dipendono dal tipo di installazione.  
Ricircolo aria: 680 / 850 m³/h.  
Livelli di potenza dipendenti dal motore scelto.

**Caratteristiche**

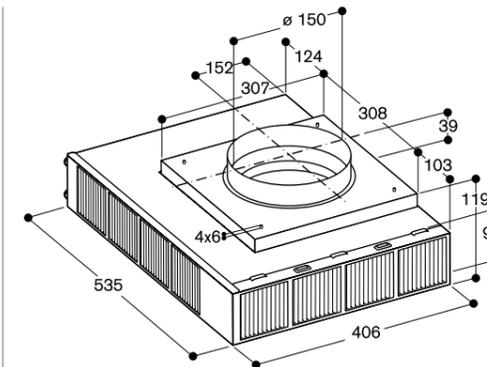
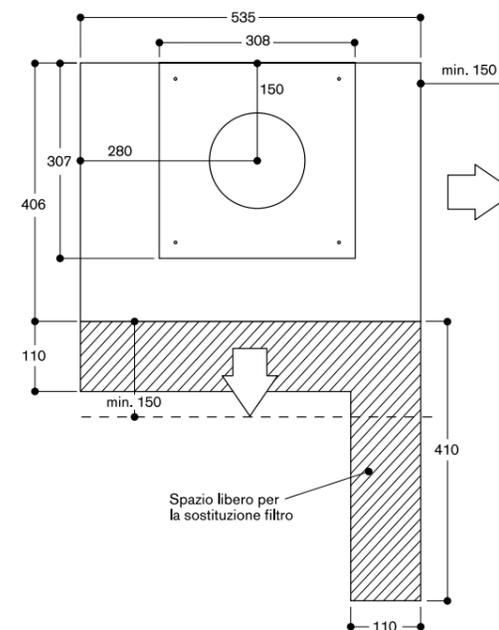
3 livelli di potenza controllati elettronicamente ed 1 livello intensivo. Tecnologia di aspirazione altamente efficiente basata su motore BLDC. Corpo metallico, zincato.  
Tubi di connessione in entrata:  
1 x ø 150 (cilindrico).  
Staffa di fissaggio per installazione inclusa.  
2 filtri a carboni attivi inclusi.  
Filtro adatto alla preparazione di piatti di pesce grazie allo speciale trattamento.  
Intervallo di cambio filtro: 1 / 1.5 anni (a seconda della frequenza d'utilizzo).

**Precauzioni di montaggio**

Unità motore remota combinabile con apparecchi senza motore Serie 400 e cappa da piano Vario 200.  
Connessione al relativo motore via cavo dati.  
Connessione di AL 400 con un connettore dell'aria (AD 704 048, AD 854 048).  
Prevedere l'areazione nello zoccolo.  
Per sostituire il filtro è necessario poter rimuovere lo zoccolo. Nel caso non sia presente una griglia di ventilazione nella parte frontale si raccomanda uno spazio di 15 cm tra l'uscita aria frontale del filtro e la parte frontale del mobile. La stessa distanza è da mantenere anche tra l'uscita aria laterale del filtro e la parte laterale del mobile.  
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 180 W.  
Cavo di connessione 1,8 m, con spina.  
Lunghezza cavo dati 2 m.

**Vista dall'alto**

**AI 240 191**

Acciaio inox con frontalino in vetro  
Gaggenau Antracite  
Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Consegnata con kit di montaggio e camino

**Accessori per l'installazione****AD 200 326**

Estensione per canale in acciaio inox.  
Lunghezza 1100 mm

**AD 220 396**

Colletto di finitura acciaio inox

**AD 223 346**

Kit di montaggio per estensione, 500 mm

**AD 223 356**

Adattatore per inclinazione tetto sx/dx

**AD 223 366**

Adattatore per inclinazione tetto  
fronte/retro

**Accessori speciali****AA 200 110****Filtro a carboni attivi**

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

**AA 200 112****Filtro a carboni attivi rigenerabile**

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

**AA 200 816**

Modulo di ricircolo aria inclusivo di  
1 filtro a carboni attivi con superficie  
più ampia

Per l'installazione in modalità ricircolo  
consultare gli accessori nella sezione  
dedicata.

**Centro di aspirazione a isola Serie 200  
AI 240**

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie della zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo dell'aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591.  
Potenza sonora secondo EN 60704-3.  
Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.  
Estrazione dell'aria:  
650 / 950 m<sup>3</sup>/h.  
64 / 72 dB (A) re 1 pW.  
52 / 60 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo dell'aria:  
450 / 530 m<sup>3</sup>/h.  
69 / 72 dB (A) re 1 pW.  
57 / 60 dB (A) re 20 µPa.  
Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Opzione di funzionamento automatico con sensore di controllo post cottura.  
Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.  
Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.  
Filtro d'estrazione fumi brevettato e lavabile in lavastoviglie.  
Aspirazione intervallata, 6 min.  
Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili).  
Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile.  
Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect.  
Potenza luci: 4 x 3 W.  
Illuminazione 679 lx.  
**Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.**  
Insonorizzazione per un funzionamento discreto.  
Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.  
Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.  
Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.  
L'imballo include una valvola di non ritorno.

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione.  
Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Valori di consumo**

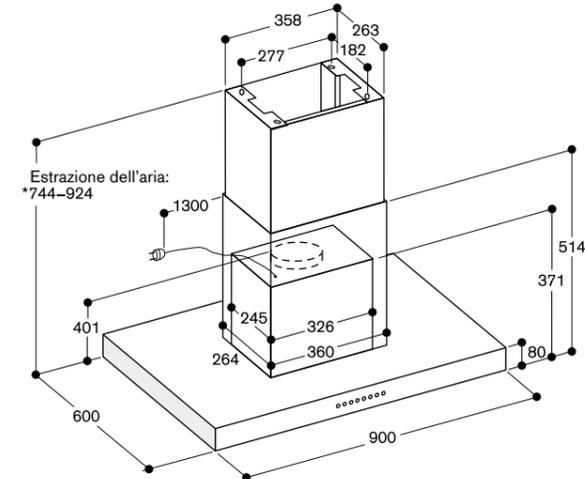
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.  
Consumo energia 43,2 kWh/anno.  
Classe di efficienza di aspirazione A.  
Classe di efficienza di illuminazione A.  
Classe di efficienza filtri B.  
Livello sonoro min. 43 dB / max. 64 dB ad intensità normale.

**Precauzioni di montaggio**

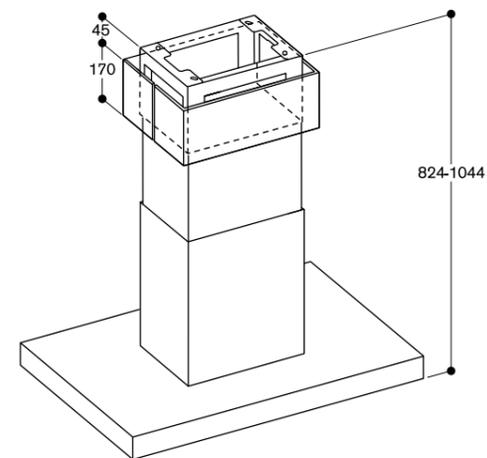
L'imballo contiene il kit di montaggio ed il canale di dimensioni da 664 mm a 844 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate usando l'estensione per canale AD 200 326 in combinazione con l'estensione del kit di montaggio AD 223 346.  
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.  
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm.  
Il kit di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi può essere installato sul canale telescopico.  
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

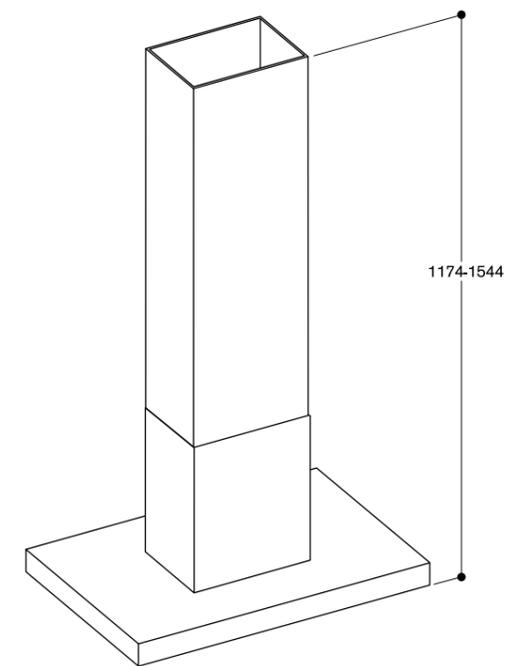
Assorbimento totale 272 W.  
Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.



\* Adatto per altezze soffitto da 2,34 m a 2,52 m;  
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AI 240 con AA 200 816**

Adatto per altezze soffitto da 2,42 m a 2,64 m;  
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AI 240 con AD 200 326 e AD 223 346**

Adatto per altezze soffitto da 2,78 m a 3,15 m;  
Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 240 191**

Acciaio inox con frontalino in vetro  
Gaggenau Antracite  
Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Consegnata con kit di montaggio e camino

**Accessori per l'installazione****AD 200 322**

Estensione per canale in acciaio inox.  
Lunghezza 1000 mm

**AD 200 392**

Colletto di finitura acciaio inox

**Accessori speciali****AA 200 110****Filtro a carboni attivi**

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

**AA 200 112****Filtro a carboni attivi rigenerabile**

Per modulo ricircolo aria

AA 200 812/816 e AA 010 811/

AA 012 811

**AA 200 812****Kit per ricircolo aria con filtro a carboni attivi con superficie più ampia**

Per cappe a parete

Per l'installazione in modalità ricircolo consultare gli accessori nella sezione dedicata.

**Centro di aspirazione a parete Serie 200****AW 240**

- Cappa in acciaio inox con pannello in vetro per una perfetta combinazione con i forni Serie 200.
- Raccolta dei vapori estremamente efficiente.
- Motore BLDC a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- Tecnologia di filtraggio brevettata ad alto assorbimento delle impurità.
- Filtro d'estrazione in acciaio dal design sottile; facile da pulire.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo della qualità dell'aria.
- Illuminazione LED con funzione dimmer per l'intera superficie della zona di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo; potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

Estrazione dell'aria:

620 / 930 m<sup>3</sup>/h.

64 / 73 dB (A) re 1 pW.

52 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Ricircolo dell'aria:

380 / 470 m<sup>3</sup>/h.

69 / 74 dB (A) re 1 pW.

57 / 62 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico con sensore di controllo post cottura. Indicatore di saturazione del filtro antigrasso.

Indicatore di saturazione del filtro a carboni attivi.

Filtro d'estrazione fumi brevettato e lavabile in lavastoviglie.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Aspirazione con controllo integrato da piano (con modelli compatibili).

Illuminazione a luce bianca (3500 K) ad intensità regolabile.

Tonalità del colore della luce regolabile tramite Home Connect.

Potenza luci: 4 x 3 W.

Illuminazione 679 lx.

**Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.**

Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Interni ottimizzati per una circolazione dell'aria estremamente efficiente.

Area di raccolta del vapore di cottura ottimizzata grazie ai filtri leggermente inclinati.

Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

L'imballo include una valvola di non ritorno.

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Valori di consumo**

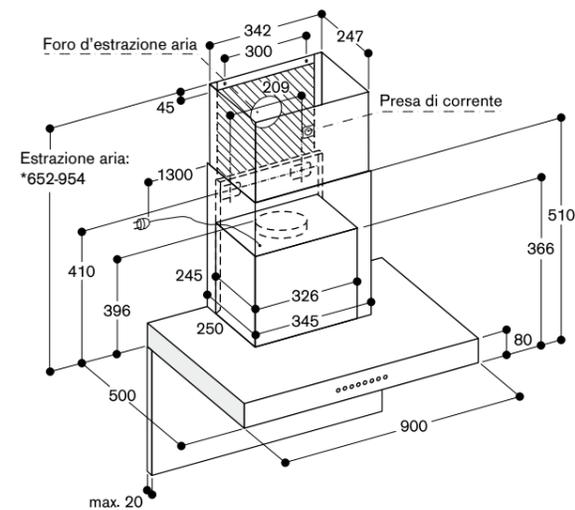
Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energetico 39.3 kWh/ anno. Classe di efficienza di aspirazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: A. Classe di efficienza filtro: B. Livello sonoro min. 44 dB / max. 64 dB con livello aspirazione normale.

**Precauzioni di montaggio**

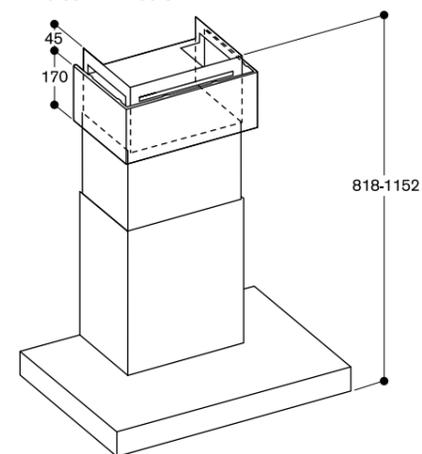
L'imballo include il canale di dimensioni da 572 mm a 874 mm. Ulteriori soluzioni personalizzate possono essere implementate utilizzando l'estensione per canale AD 200 322 o accorciando la parte inferiore del canale telescopico. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 55 cm. Il kit di funzionamento a ricircolo con carboni attivi può essere installato sul canale o sul canale telescopico. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

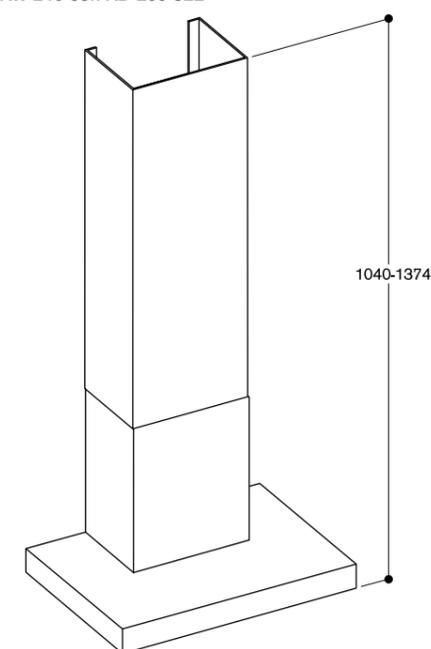
Assorbimento totale 269 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina.



\* Adatto per altezze soffitto da 2,25 m a 2,55 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 240 con AA 200 812**

Adatto per altezze soffitto da 2,45 m a 2,75 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 240 con AD 200 322**

Adatto per altezze soffitto da 2,64 m a 2,97 m; Le indicazioni si riferiscono a una distanza tra pavimento e bordo inferiore del camino di 1,60 m.

**AW 250 192**

Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite  
Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Consegnata senza camino

**AW 250 172**

Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite  
Larghezza 70 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Consegnata senza camino

**Accessori per l'installazione**

AD 200 012

Comignolo in acciaio per estrazione

**Accessori speciali**

AA 250 112

2 Filtri a carboni attivi rigenerabili per ricircolo

Combinabili con AW 25x 192 e AW 25x 172

AA 250 113

2 Filtri a carboni attivi per ricircolo

Combinabili con AW 25x 192 e AW 25x 172

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

**Centro di aspirazione a parete Serie 200**

AW 250

- Il design angolato della cappa lascia maggiore spazio al di sopra del piano cottura.
- Copertura filtro facile da rimuovere e pulire.
- Finitura in linea col design forni serie 200.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- 2 punti di cattura dei vapori: frontale e orizzontale.
- Il pannello frontale può essere esteso per aumentare l'area di cattura vapori.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- Luce ambiente smorzabile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

**Apparecchio larghezza 90 cm**

Estrazione dell'aria:  
530 / 960 m<sup>3</sup>/h.  
57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
42 / 55 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo dell'aria:  
460 / 670 m<sup>3</sup>/h.  
68 / 78 dB (A) re 1 pW.  
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

**Apparecchio larghezza 70 cm**

Estrazione dell'aria:  
530 / 970 m<sup>3</sup>/h.  
57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo dell'aria:  
470 / 680 m<sup>3</sup>/h.  
68 / 78 dB (A) re 1 pW.  
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico post cottura con sensore di controllo. Indicatore saturazione del filtro antigrasso e del filtro a carboni attivi. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile). Home Connect. Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie. Copertura filtro in vetro in Gaggenau Antracite. 2 filtri ai carboni attivi inclusi. Luce LED bianca regolabile (3500 K). Potenza luce 2 x 3 W. Illuminazione 460 lx. Luce LED (3.000 K), smorzabile. **Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.** Insonorizzazione per un funzionamento discreto.

Cornice interna facile da pulire. Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

**Home Connect**

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+/A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energetico 31.4/31.8 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione: A/A. Classe di efficienza di illuminazione: A/A. Classe di efficienza filtro: B/B. Livello sonoro min. 42/42 dB / max. 57/57 dB con livello aspirazione normale.

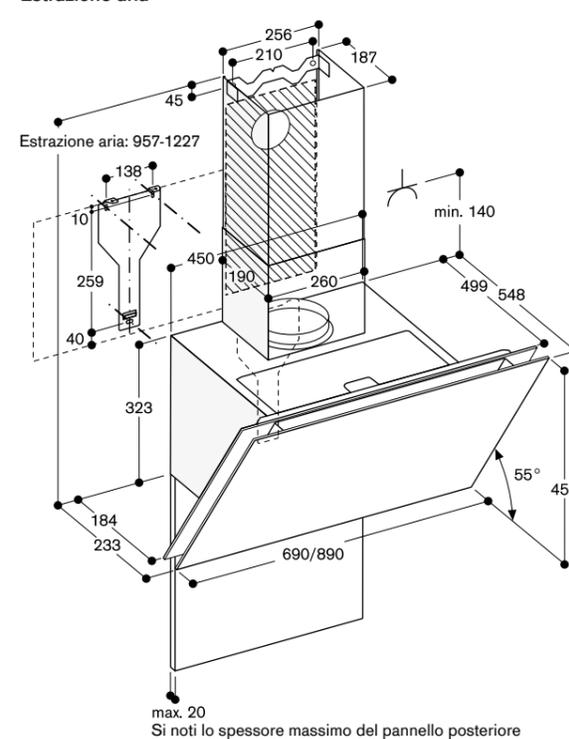
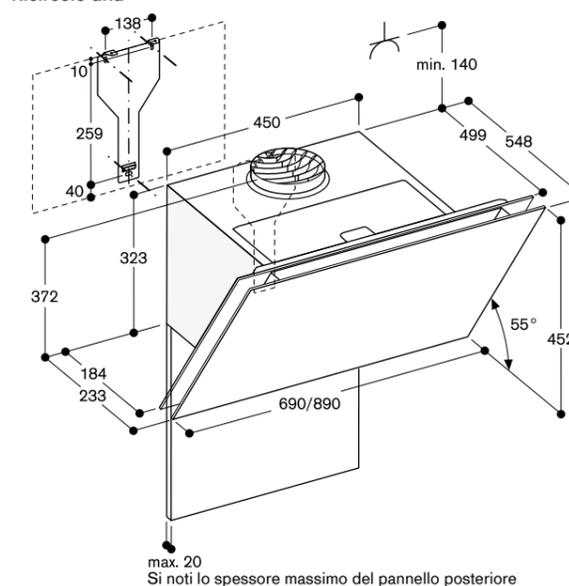
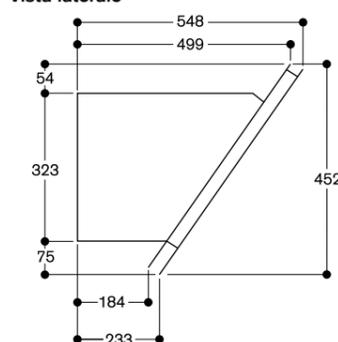
**Precauzioni di montaggio**

In caso di funzionamento a ricircolo l'apparecchio non prevede il comignolo. In caso di funzionamento a estrazione è disponibile l'accessorio AD 200 012. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 60 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.

Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 45 cm. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 270/270 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina Schuko. Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.

**Estrazione aria****Ricircolo aria****Vista laterale**



#### AW 270 192

Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite  
Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
Consegnata senza camino

#### Accessori per l'installazione

AD 200 012  
Comignolo in acciaio per estrazione

#### Accessori speciali

AA 270 112  
2 Filtri a carboni attivi rigenerabili per ricircolo  
Combinabili con AW 27x 192  
Riduzione odori: 90%  
AA 270 113  
2 Filtri a carboni attivi per ricircolo  
Combinabili con AW 27x 192

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

#### Centro di aspirazione a parete Serie 200

##### AW 270

- Pannello frontale verticale.
- Copertura filtro facile da rimuovere e pulire.
- Finitura in linea col design forni serie 200.
- Motore a bassa rumorosità e alto risparmio energetico.
- 2 punti di cattura dei vapori: frontale e orizzontale.
- Il pannello frontale può essere esteso per aumentare l'area di cattura vapori.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo di qualità dell'aria.
- Luce ambiente smorzabile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

#### Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

#### Estrazione dell'aria:

410 / 730 m<sup>3</sup>/h.  
57 / 70 dB (A) re 1 pW.  
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.  
Ricircolo dell'aria:  
310 / 540 m<sup>3</sup>/h.  
63 / 74 dB (A) re 1 pW.  
50 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 95% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

#### Caratteristiche

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva. Opzione di funzionamento automatico a sensore. Indicatore saturazione filtro per filtro antigrasso e filtro ai carboni attivi. Aspirazione intervallata, 6 minuti. Aspirazione con controllo integrato da piano (con modello compatibile). Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie. Copertura filtro in vetro in Gaggenau Antracite. 2 filtri ai carboni attivi inclusi. Luce LED bianca regolabile (3500 K). Potenza luce 2 x 3 W. Illuminazione 460 lx. Luce LED (3.000 K), smorzabile. **Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.** Insonorizzazione per un funzionamento discreto. Cornice interna facile da pulire. Sistema di montaggio e di allineamento semplificato.

#### Home Connect

Il funzionamento della modalità Home Connect Wireless via WiFi dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E. Consumo energetico 37.1 kWh/anno. Classe di efficienza di aspirazione: A. Classe di efficienza di illuminazione: A. Classe di efficienza filtro: C. Livello sonoro min. 42 dB / max. 57 dB con livello aspirazione normale.

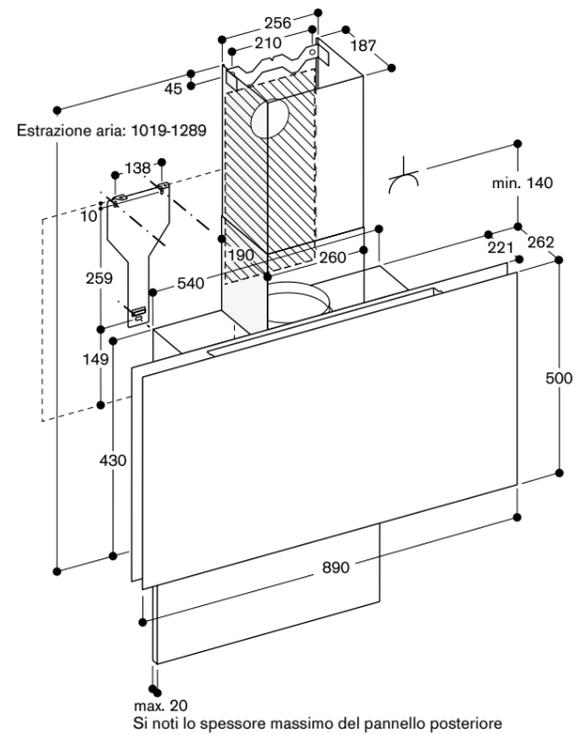
#### Precauzioni di montaggio

In caso di funzionamento a ricircolo l'apparecchio non prevede il comignolo. In caso di funzionamento ad estrazione è disponibile l'accessorio AD 200 012. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 60 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 45 cm. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

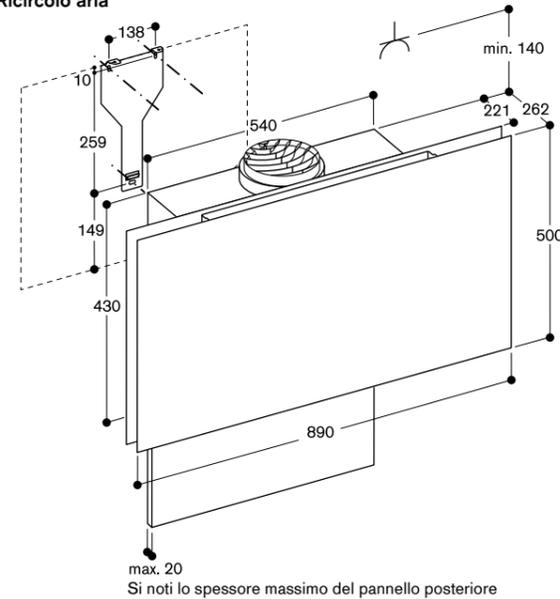
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 150 W. Cavo di allacciamento lunghezza 1,3 m con spina. Controllare il manuale per spegnere il modulo WiFi.

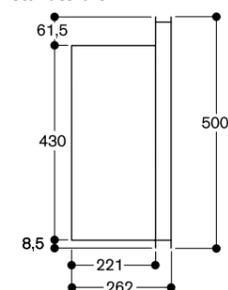
#### Estrazione aria



#### Ricircolo aria



#### Vista laterale





#### AF 210 161

Frontalino in acciaio  
Larghezza 90 cm  
A estrazione / Ricircolo aria  
**AF 210 161**  
Frontalino in acciaio  
Larghezza 60 cm  
A estrazione / Ricircolo aria

#### Accessori per l'installazione

**AA 210 460**  
Cornice per cappe da 60 cm con deflettore  
Abbinabile con cappe Serie 200  
**AA 210 490**  
Cornice per cappe da 90 cm con deflettore  
Abbinabile con cappe Serie 200

#### AA 210 491

**Kit di assemblaggio pensile 90 cm**  
Combinabile con le cappe design Flat larghe 90 cm Serie 200. Nel caso si utilizzi AA 210 490 non è necessario usare questo kit

#### Accessori speciali

**AA 210 110**  
Filtro a carboni attivi  
Per modulo ricircolo aria AA 211 812  
**AA 211 812**  
Modulo a ricircolo inclusivo di filtro a carboni attivi

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

#### Centro di aspirazione con deflettore estraibile Serie 200 AF 210

- Pannello in vetro integrato.
- Estramamente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
- Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
- Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
- Elevato grado di estrazione aria.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- La cornice ribassabile permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi: per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

#### Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

#### Apparecchio larghezza 90 cm

Estrazione dell'aria:  
520 / 930 m<sup>3</sup>/h.  
56 / 70 dB (A) re 1 pW.  
42 / 56 dB (A) re 20 µPa  
Ricircolo dell'aria:  
510 / 890 m<sup>3</sup>/h.  
62 / 69 dB (A) re 1 pW.  
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

#### Apparecchio larghezza 60 cm

Estrazione dell'aria:  
510 / 920 m<sup>3</sup>/h.  
56 / 70 dB (A) re 1 pW.  
42 / 56 dB (A) re 20 µPa  
Ricircolo dell'aria:  
500 / 900 m<sup>3</sup>/h.  
62 / 69 dB (A) re 1 pW.  
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 91% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

#### Caratteristiche

Comandi frontali.  
Tre livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Opzione di funzionamento automatico a sensore.  
Indicazione saturazione filtro.  
Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.  
Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.  
Colore luce 3500 k.  
Potenza luce 3 x 3 W/2 x 3 W.  
Illuminazione 708 lx.  
Illuminazione attivabile separatamente.  
**Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole**  
**BLDC per un'efficienza ottimale.**

Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso.  
La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto.  
Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm.  
Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali.  
Installazione facilitata.  
L'imballo include una valvola di non ritorno.

#### Valori di consumo

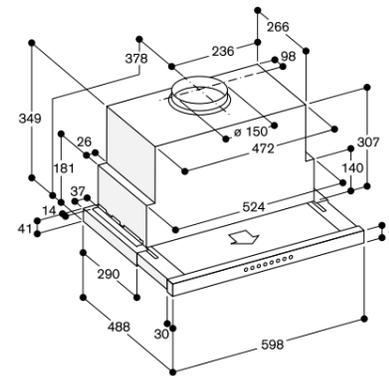
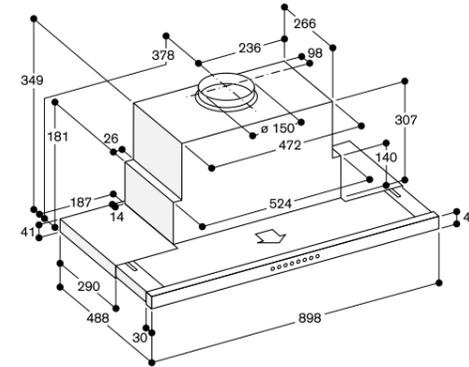
Classe di efficienza energetica: A+/A+ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.  
Classe di efficienza di aspirazione: A/A.  
Classe di efficienza di illuminazione: A/A.  
Classe di efficienza filtro: B/B.  
Livello sonoro min. 40/40 db / max. 56/56 db con livello aspirazione normale.

#### Precauzioni di montaggio

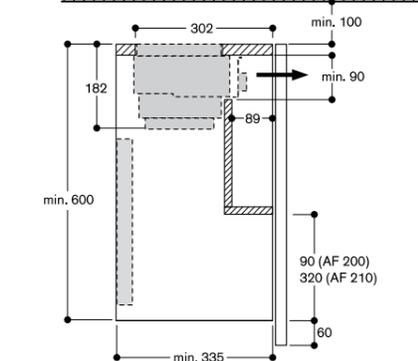
Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può essere cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.  
Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.  
Può essere installata in un pensile senza base.  
La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 355 mm.  
L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm.  
Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm.  
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm.  
Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

#### Valori di collegamento

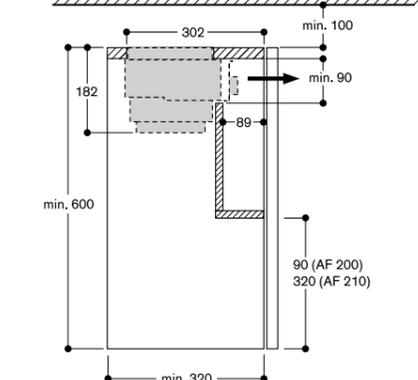
Assorbimento totale 269 / 266 W.  
Cavo di collegamento 1,8 m con spina.  
Raccordo scarico aria ø 150 mm.



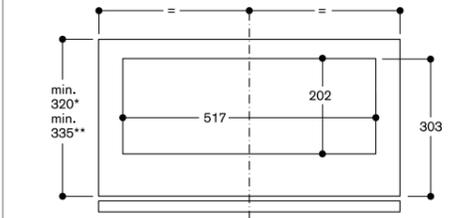
#### Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460



#### Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812

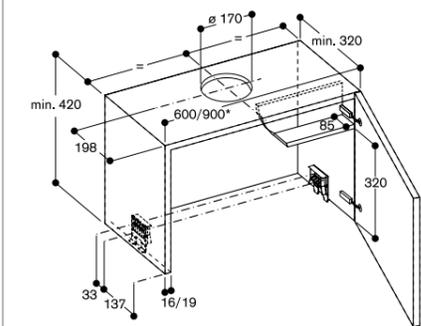


#### Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812



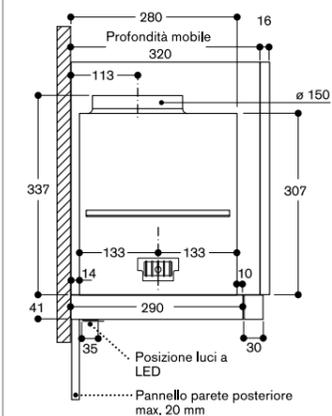
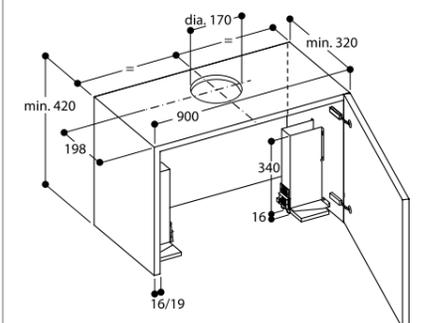
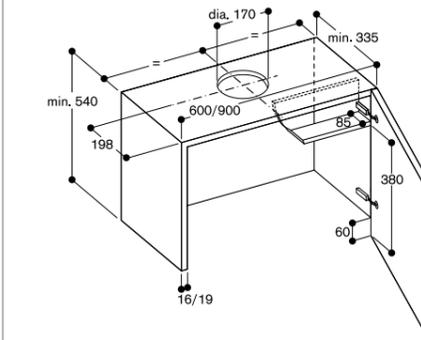
\* solo apparecchio  
\*\* apparecchio con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460

#### Mobile a pensile per AF 210/211



\*Kit d'assemblaggio AA 210 491 per pensile da 90 cm è necessario per l'installazione

#### Mobile a pensile per AF 210/211 con telaio per l'abbassamento AA 210 460 / AA 210 490





#### AF 200 160

Frontalino in acciaio  
Larghezza 60 cm  
A estrazione / Ricircolo aria

#### Accessori per l'installazione

AA 210 460  
Cornice per cappe da 60 cm con deflettore  
Abbinabile con cappe Serie 200

#### Accessori speciali

AA 210 110  
Filtro a carboni attivi  
Per modulo ricircolo aria AA 211 812  
AA 211 812  
Modulo a ricircolo inclusivo di filtro a carboni attivi

#### Centro di aspirazione con deflettore estraibile Serie 200 AF 200

- Pannello in vetro integrato.
- Estramente silenziosa grazie ad un isolamento integrato.
- Schermo in vetro estendibile attraverso un tocco sulla barra frontale.
- Corpo lavorato in acciaio inox spazzolato.
- È possibile l'integrazione in un ripiano.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Potenza d'aspirazione regolata automaticamente tramite sensore di controllo qualità aria.
- La cornice ribassabile permette alla cappa di scomparire completamente nel pensile.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.
- Abbinabile a kit di funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi; per un ricircolo d'aria altamente efficiente e silenzioso.

#### Prestazioni

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591. Estrazione dell'aria: 380 / 690 m<sup>3</sup>/h. 54 / 66 dB (A) re 1 pW. 50 / 54 dB (A) re 20 μPa. Ricircolo dell'aria: 380 / 660 m<sup>3</sup>/h. 57 / 69 dB (A) re 1 pW. 43 / 55 dB (A) re 20 μPa.

Riduzione del 94% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

#### Caratteristiche

Comandi frontali.  
3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.  
Opzione di funzionamento automatico a sensore.  
Indicazione saturazione filtro.  
Filtro antigrasso in acciaio, lavabile in lavastoviglie.  
Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.  
Illuminazione attivabile separatamente. Colore luce 3500 k. Potenza luce 2 x 3 W. Illuminazione 683 lx.  
**Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.**  
Isolamento integrato per un funzionamento poco rumoroso.  
La ventola si attiva quando lo schermo d'aspirazione è estratto.  
Estensione schermo di aspirazione fino a 198 mm.  
Flusso aria interno ottimizzato per una circolazione aria ed una pulizia ottimali. Installazione facilitata.  
L'imballo include una valvola di non ritorno.

#### Valori di consumo

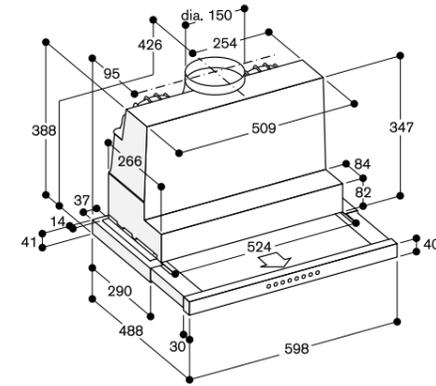
Classe di efficienza energetica: A in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.  
Classe di efficienza di aspirazione: A.  
Classe di efficienza di illuminazione: A.  
Classe di efficienza filtro: B.  
Livello sonoro min. 41 db / max. 54 db con livello aspirazione normale.

#### Precauzioni di montaggio

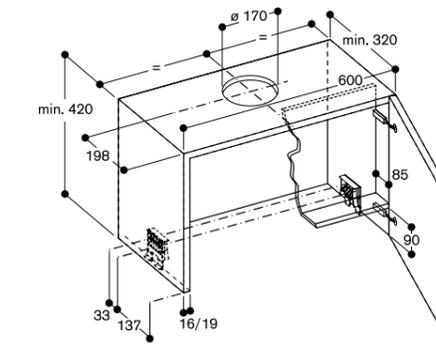
Modulo di ricircolo aria con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può essere cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro. Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro. Può essere installata in un pensile senza base. La profondità della cavità del pensile sommata a quella della cornice ribassata è di 335 mm. L'altezza della cavità della parte superiore della nicchia del pensile sommata alla cornice ribassata misura 600 mm. Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min. 70 cm. Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 43 cm. Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

#### Valori di collegamento

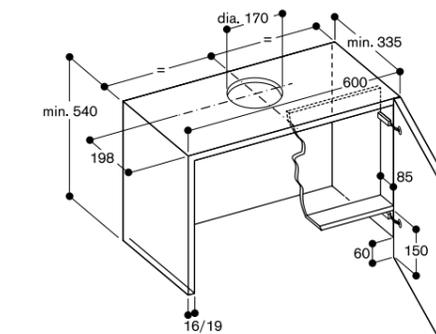
Assorbimento totale 146 W.  
Cavo di collegamento 1,8 m con spina.



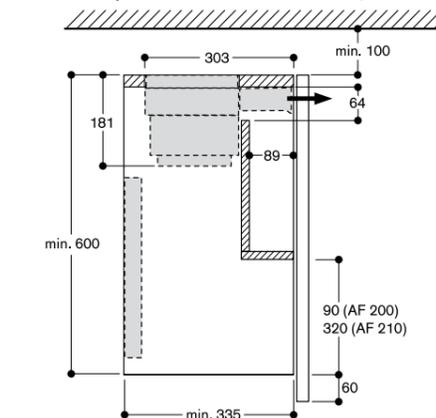
#### Mobile a pensile per AF 200 160



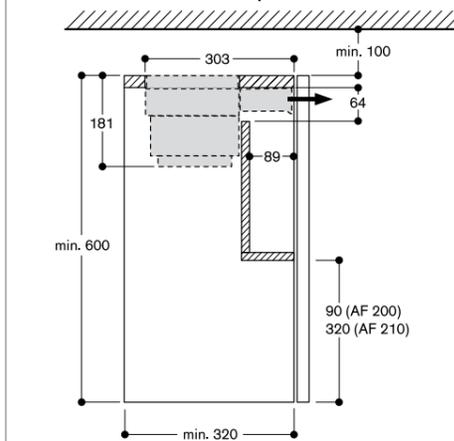
#### Mobile a pensile per AF 200 160 con telaio per l'abbassamento AA 210 460



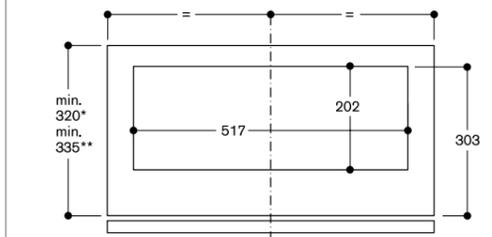
#### Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812 e con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460



#### Sezione trasversale mobile a pensile con AA 211 812

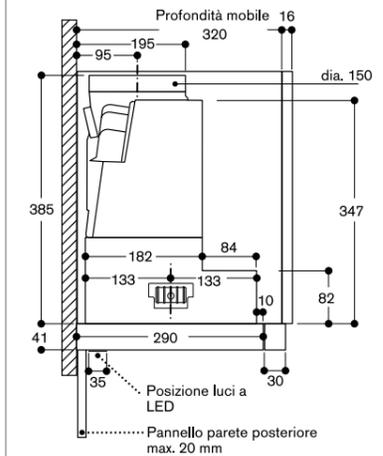


#### Vista mobile a pensile dall'alto con AA 211 812



\* solo apparecchio

\*\* apparecchio con telaio per l'abbassamento AA 210 490/460



**AC 200 191**

Acciaio inox e vetro

Larghezza 86 cm

A estrazione / Ricircolo aria

**AC 200 181**

Acciaio inox e vetro

Larghezza 70 cm

A estrazione / Ricircolo aria

**AC 200 161**

Acciaio inox e vetro

Larghezza 52 cm

A estrazione / Ricircolo aria

**Accessori speciali****AA 200 510****Telecomando****AA 210 110****Filtro a carboni attivi**

Per modulo ricircolo aria AA 211 812

**AA 211 812****Modulo a ricircolo brevettato inclusivo di filtro a carboni attivi**

Consultare gli accessori necessari per l'installazione in modalità ricircolo nella sezione dedicata.

**Centro di aspirazione Serie 200  
adatto all'inserimento in mobili**
**AC 200**

- Integrabile a scomparsa nel pensile.
- Motore a bassa rumorosità ed alto risparmio energetico.
- Aspirazione perimetrale con copertura in vetro dal design piatto e facile da pulire.
- Luce bianca a LED regolabile per un'illuminazione ottimale del piano di lavoro.
- Sistema a estrazione o a ricircolo aria.

**Prestazioni**

Performance e rumorosità: 3 livelli di potenza + intensivo: potenza max. di aspirazione secondo DIN EN 61591. Potenza sonora secondo EN 60704-3. Pressione sonora secondo EN 60704-2-13. Riduzione odori nella modalità ricircolo secondo EN 61591.

**Apparecchio larghezza 86 cm**

Estrazione dell'aria:

570 / 800 m<sup>3</sup>/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

51 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Ricircolo dell'aria:

540 / 790 m<sup>3</sup>/h.

72 / 77 dB (A) re 1 pW.

59 / 65 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 94% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Apparecchio larghezza 70 cm**

Estrazione dell'aria:

570 / 770 m<sup>3</sup>/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

51 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Ricircolo dell'aria:

540 / 740 m<sup>3</sup>/h.

73 / 78 dB (A) re 1 pW.

60 / 65 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 93% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Apparecchio larghezza 52 cm**

Estrazione dell'aria:

540 / 730 m<sup>3</sup>/h.

64 / 70 dB (A) re 1 pW.

51 / 57 dB (A) re 20 µPa.

Ricircolo dell'aria:

530 / 690 m<sup>3</sup>/h.

70 / 77 dB (A) re 1 pW.

59 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Riduzione del 92% degli odori nel funzionamento a ricircolo.

**Caratteristiche**

3 livelli di potenza a controllo elettronico e modalità di funzionamento intensiva.

Telecomando come accessorio speciale.

Aspirazione intervallata, 6 min.

Funzionamento post cottura, 6 min.

Indicazione di saturazione del filtro antigrasso.

Filtro in metallo, lavabile in lavastoviglie.

Copertura filtro in vetro.

Luce bianca LED (4000 K), regolabile.

Potenza luce 2 x 1 W.

Illuminazione 266 lx.

**Tecnologia di funzionamento a motore elettromagnetico senza spazzole BLDC per un'efficienza ottimale.**

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++/ A+/A++ in una scala di classi di efficienza energetica da A++ a E.

Consumo energetico 25.5/30.3/29.6 kWh/anno

Classe di efficienza di aspirazione:

A/A/A.

Classe di efficienza di illuminazione:

A/A/A.

Classe di efficienza filtro: D/D/D.

Livello sonoro min. 41/42/44 dB / max.

64/65/67 dB con livello aspirazione normale.

**Precauzioni di montaggio**

Può essere integrata completamente nel pensile.

Modulo di ricircolo aria brevettato con filtro a carboni attivi. Può essere installato nella parte superiore del pensile. Il filtro a carboni attivi può essere cambiato frontalmente estraendo il cassetto filtro.

Lo sportello del pensile va aperto completamente quando si cambia il filtro.

I piani Vario con intensa produzione di vapore come VR/VP devono essere centrati rispetto alla cappa.

Distanza min. dai piani a gas sottostanti: 65 cm; se l'assorbimento del piano è maggiore di 12 kW min.

70 cm.

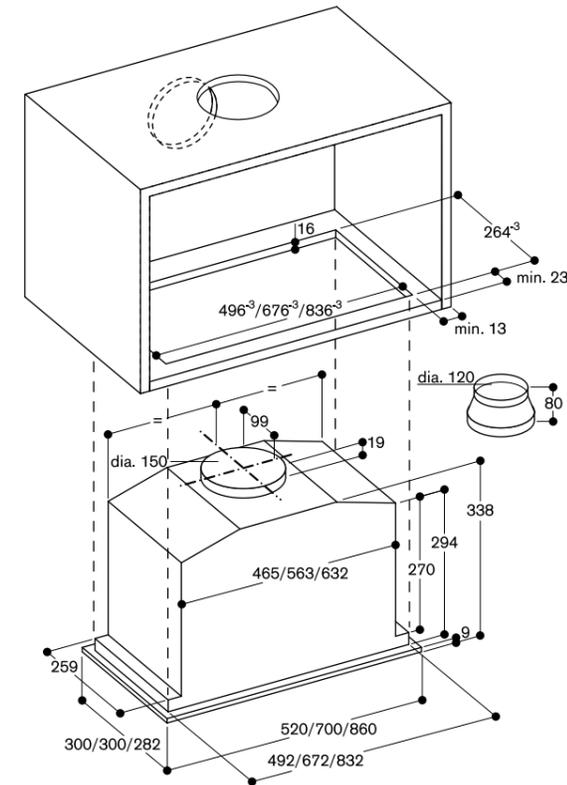
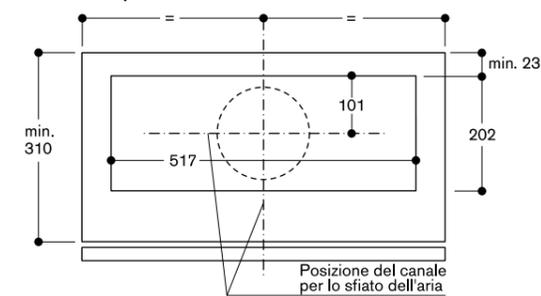
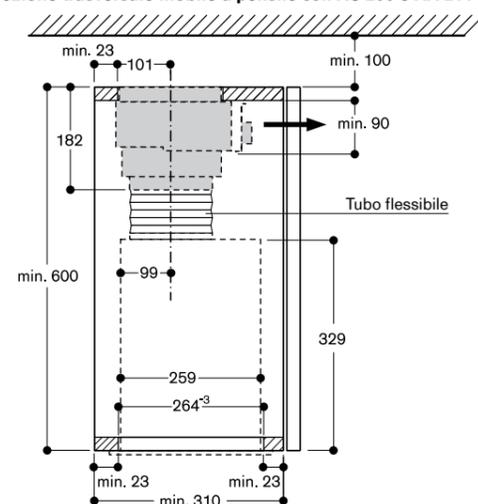
Distanza min. dai piani cottura elettrici sottostanti: 50 cm.

Se installata in modalità estrazione prevedere un interruttore di sicurezza in caso sia presente un dispositivo a fiamma libera con camino ventilato (es. camino).

**Valori di collegamento**

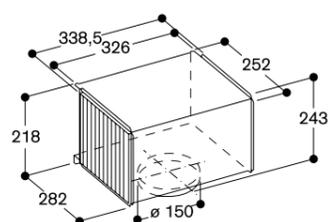
Assorbimento totale 172/172/172 W.

Cavo di collegamento 1,0 m con spina.

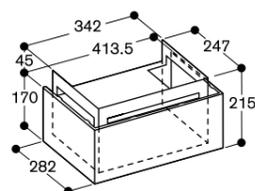
**Vista mobile a pensile dall'alto con AC 200 e AA 211 812****Sezione trasversale mobile a pensile con AC 200 e AA 211 812**

**Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi****AA 442 810**

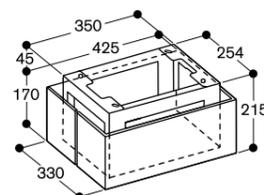
Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi.  
Per funzionamento a ricircolo. Può essere combinato con cappe ad isola e a muro AI/AW 442. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende staffe del filtro, 2 filtri a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.

**AA 200 812**

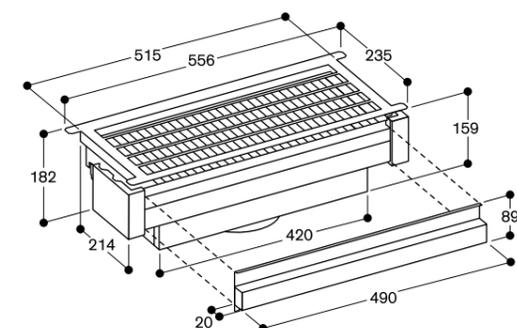
Per funzionamento a ricircolo. Combinabile con cappe a muro AW 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno o all'esterno del camino. Comprende pannello, sistema di fissaggio a muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.

**AA 200 816**

Per funzionamento a ricircolo. Combinabile con cappe ad isola AI 240. Riduzione odori pari alla modalità estrazione (95%). Riduzione del rumore fino a 3 dB rispetto ai sistemi convenzionali di ricircolo aria. Ricambio del filtro a carboni attivi stimato in 1-1,5 anni a seconda della frequenza di utilizzo. Per installazione all'interno del camino. Comprende pannello, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile.

**Modulo di funzionamento a ricircolo con filtro a carboni attivi****AA 211 812**

Modulo di funzionamento a ricircolo comprensivo di 1 filtro a carboni attivi. Combinabile con cappe Serie 200. Riduzione odori comparabile alla modalità estrazione (95%). Riduzione rumori di 3 dB. Maggiore durata del filtro a carboni attivi. Da installare nel pensile. Comprensivo di scomparto filtro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 supporti per il tubo.



Pannello filtro removibile

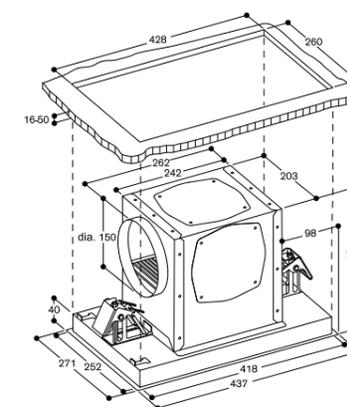
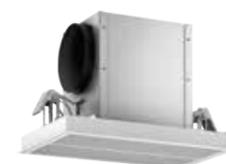
**Modulo di ricircolo****AA 010 811**

Acciaio inossidabile

**AA 012 811**

Bianco

Modulo di ricircolo inclusivo di 1 filtro a carboni attivi combinabile con AC 250 e AC 402. Riduzione odori comparabile alla modalità a estrazione (95%). Comprende pannello, sistema di fissaggio al muro, filtro a carboni attivi, tubo flessibile e 2 morsetti per tubo flessibile. Tubo flessibile cilindrico  $\varnothing 150$  mm. Distanza minima raccomandabile tra apertura dei filtri e parete: 100 cm.

**Modulo a ricircolo per CV 28.****CA 282 811**

Combinabile con CV 282.

Altezza min. zoccolo 10 cm.

Per una performance ottimale è necessario uno spazio sufficiente nello zoccolo (min. 720 cm<sup>2</sup> di superficie di uscita aria).

Riduzione odori 89%:  
Durata filtro ai carboni attivi 1-1,5 anni circa: Filtro sostituibile da davanti o da dietro: considerare lo spazio per tale manovra durante l'installazione. Il set consiste di 1 piega 90° e 3 estensioni per piani di lavoro più profondi, 1 filtro ai carboni attivi, tubo flessibile, 4 estensioni per regolare l'altezza, 1 piega 90° dotata di diffusore da zoccolo, 1 staffa per modulo a ricircolo.

**Colletto di finitura per tubi di scarico****AD 442 392 per AW 442****AD 442 396 per AI 442****AD 200 392 per AW 240****AD 220 396 per AI 240**

Acciaio inox/alluminio laccato

Copre le viti di fissaggio a parete e i tubi isolati e gli spazi irregolari in soffitti non perfettamente orizzontali. Consente l'installazione di tubi mono pezzo a parete personalizzati e di tubi isolati senza telescopio.

**Caratteristiche tecniche**

Attrezzatura da soffitto per tubi e protezione con clip del colore del tubo.

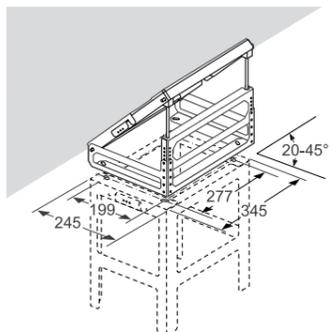
**Note di progettazione**

Disponibile per la maggior parte dei formati di tubi Gaggenau, adatto a tubi standard.

I tubi personalizzati vanno ordinati separatamente.

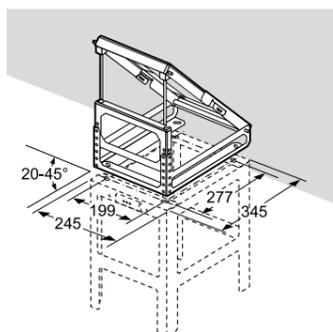
**Adattatore per inclinazione tetto  
AD 223 366**

Adattatore per AI 240 per inclinazione tetto fronte/retro. Accessorio opzionale per cappe ad isola. Per montaggio su un tetto con inclinazione da 20 a 45 gradi.



**Adattatore per inclinazione tetto  
AD 223 356**

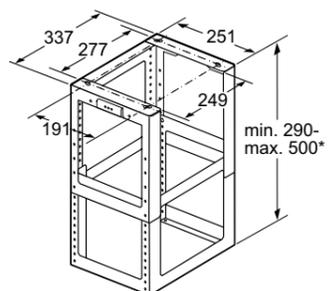
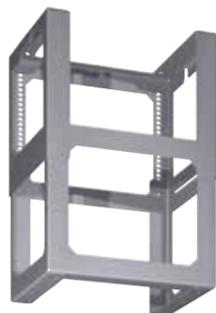
Adattatore per AI 240 per inclinazione tetto sx/dx. Accessorio opzionale per cappe ad isola. Per montaggio su un tetto con inclinazione da 20 a 45 gradi.



**AD 223 346**

**Estensione per kit di montaggio per cappe ad isola AI 240**

Per altezza comignolo 1100 - 1500 mm. L'altezza dell'apparecchio dipende dalla struttura (altezza del vano).



\* regolabile in altezza a distanza di 10 mm

**AA 210 490**

Cornice ribassabile per cappe da 90 cm con deflettore estraibile.

**AA 210 460**

Cornice ribassabile per cappe da 60 cm con deflettore estraibile.

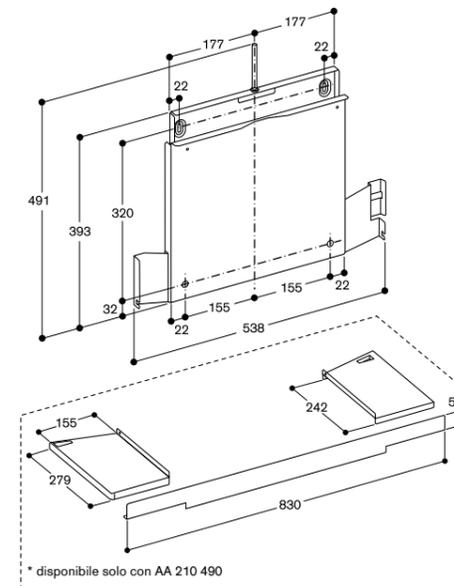
Combinabile con cappe con deflettore estraibile Serie 200.

La cornice ribassabile permette alla cappa di sparire nel pensile.

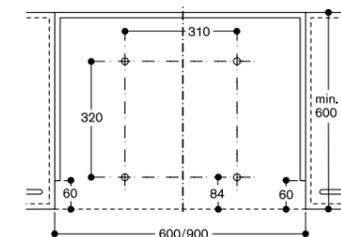
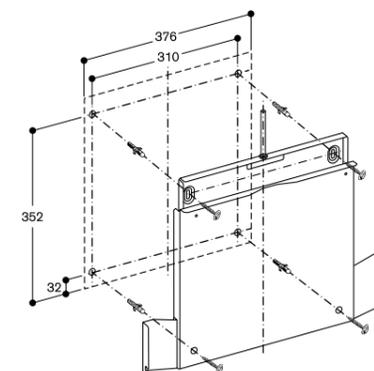
Per installazione diretta a muro o nel pensile.

Per l'installazione nel pensile, la profondità necessaria del pensile con la cornice ribassabile misura 335 mm.

In combinazione con un pannello del muro posteriore > 5 mm la cornice ribassabile deve essere rivestita e la profondità del vano regolata di conseguenza.



\* disponibile solo con AA 210 490



Montare direttamente alla parete della cucina

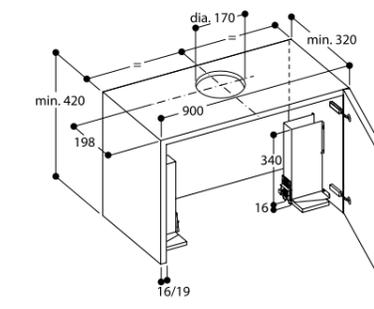
**AA 210 491**

**Kit d'assemblaggio per pensile da 90 cm.**

Abbinabile con cappe Serie 200.

Assemblaggio nel lato destro/sinistro del pensile.

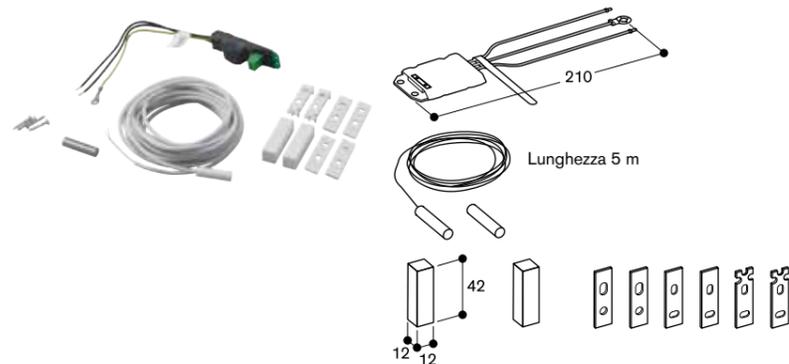
Se è utilizzata la cornice ribassabile AA 210 490 il kit di assemblaggio non è necessario.



**CA 230 100**  
**Twist-Pad nero**  
 per piani induzione Serie 200  
 Manopola in acciaio inox con  
 rivestimento nero.



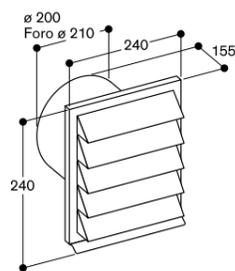
**AA 400 510**  
**Interruttore a finestra**  
 Combinabile con gli apparecchi Serie  
 400 senza motore. Quando si installa  
 una cappa a estrazione in un luogo  
 in cui è presente un camino con  
 aspirazione a comignolo, la linea che  
 da potenza all'apparecchio necessita  
 di un interruttore di sicurezza. La  
 cappa funziona solo se la finestra  
 è aperta quando si installa tale  
 interruttore. L'illuminazione funziona  
 anche se la finestra è chiusa.



**AA 200 510**  
 Telecomando per AC 200.



**Scarichi a parete**  
 Utili ad un'efficiente veicolazione dei  
 fumi attraverso le tubazioni all'esterno  
 della parete.  
 L'apertura dovrebbe sempre  
 corrispondere, o essere maggiore,  
 alla larghezza nominale del tipo di tubo  
 utilizzato.



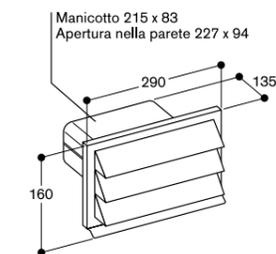
**AD 700 051**  
**Scarico a parete**  
 Acciaio inox  
 ø 200 cilindrico

Minima perdita di flusso d'aria grazie alle  
 ampie lamelle in acciaio inossidabile.

**Caratteristiche tecniche**  
 Lamelle in acciaio inossidabile  
 impermeabile. Aletta unidirezionale  
 integrata. Elemento di giunzione ø 200  
 cilindrico.

**Note di progettazione**  
 Per l'uso con tubo telescopico a parete  
 AD 702  
 Attacco a parete ø 210 mm.

**AD 850 050**  
**Scarico a parete**  
 Acciaio inox  
 ø 150 rettangolare piatto

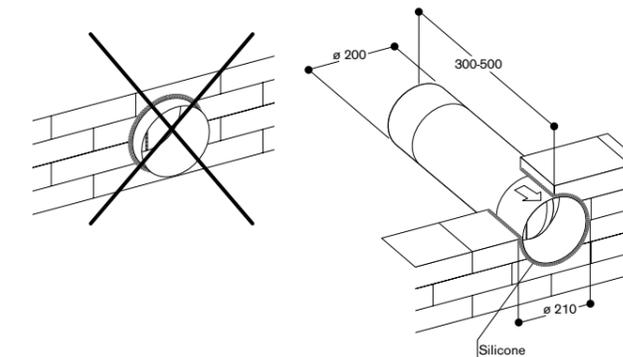


Minima perdita di flusso d'aria grazie  
 alle ampie lamelle di scarico in acciaio  
 inossidabile. Dimensioni compatte con  
 struttura piatta.

**Caratteristiche tecniche**  
 Lamelle in acciaio inossidabile  
 impermeabile. Aletta unidirezionale  
 integrata. Elemento di giunzione per  
 tubo piatto rettangolare ø 150.

**Note di progettazione**  
 Collegamento diretto del tubo  
 rettangolare piatto ø 150 senza  
 elementi di giunzione.  
 Attacco a parete 230 x 100 mm.

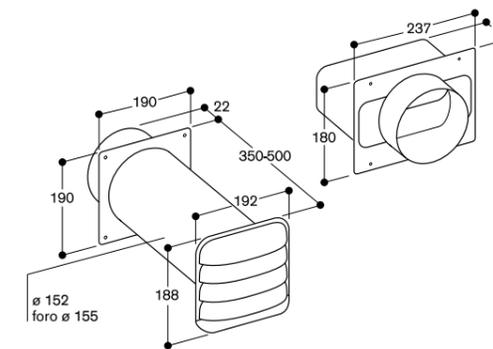
**AD 702 052**  
**Tubo telescopico per muro**  
 ø 200 cilindrico



**Caratteristiche**  
 Parte di connessione ø 200 cilindrica.  
 Valvola di non ritorno integrata.

**Note di progettazione**  
 Per uso con AD 700 051 o motore  
 remoto AR 401.

**AD 750 053**  
**Scarico a parete con tubo telescopico**  
 Acciaio inossidabile /Plastica  
 ø 150 cilindrico



Minima perdita di flusso d'aria grazie  
 alle ampie lamelle di scarico in acciaio  
 inossidabile.

**Caratteristiche tecniche**  
 Lamelle in acciaio inossidabile  
 impermeabile. Aletta unidirezionale  
 integrata. Tubo a parete telescopico  
 350 - 500 mm per tubo cilindrico ø 150.  
 Pressione di apertura 65 Pa sistema  
 antireflusso con isolamento triplo.

**Note di progettazione**  
 Per connessione di tubo tondo ø 150  
 o tubo piatto ø 150.  
 Foro parete ø 155 mm.

**Performance eccellente grazie ad una disposizione ottimale dei tubi ed una installazione corretta.**

Selezionare i tubi più idonei e realizzare un'installazione appropriata ha un effetto positivo sia sulla aspirazione sia sulla riduzione del rumore generato.

Nella sezione accessori è possibile scegliere, secondo necessità, un tubo Aluflex cilindrico o piatto. A seconda dei tubi si può scegliere tra i diametri seguenti: 150 mm e 200 mm. È consigliabile utilizzare sempre il diametro maggiore per una riduzione del rumore e un miglioramento del flusso d'aria.

Se si realizza un'installazione senza curve è consigliabile usare tubi di plastica o metallo con superfici interne piatte per eliminare le turbolenze.

Se si realizza un'installazione con curve è consigliabile usare tubi Aluflex perché permettono di evitare spigoli che interrompono il flusso d'aria.

In caso di limitazioni di spazio sono consigliabili i tubi piatti Gaggenau. Tale sistema permette una circolazione molto efficiente dell'aria anche nelle installazioni che presentano molte curve. Si sconsiglia l'utilizzo di altre tipologie di tubi.

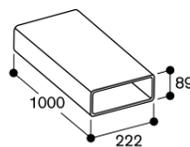
Evitare sempre tubazioni contorte e/o irregolari per evitare un alto grado di rumore.

**Si consiglia:**

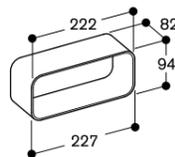
- un diametro più ampio possibile delle tubature
- un'installazione delle tubature più dritta possibile
- tubature più corte possibili
- l'uscita a muro deve corrispondere al diametro della tubatura.

**AD 852 010**

Tubo piatto  
Plastica  
Ø 150 piatto  
Lunghezza 1000 mm

**AD 852 040**

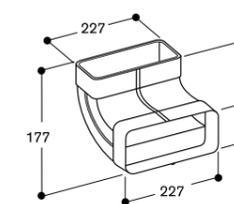
Connettore di tubi piatti  
Plastica  
Ø 150 piatto

**Note di progettazione**

Necessario per: Combinazione di 2 tubi piatti e diretta connessione del tubo piatto AD 854 046 e AD 854 048 e connessione diretta al motore AR 403.

**AD 852 030**

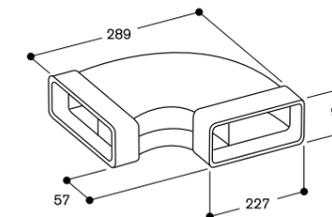
Adattatore per piega verticale a 90°  
Plastica  
Ø 150 piatto

**Note di progettazione**

Per connettere 2 adattatori per piega (es. piega a 90° orizzontale e piega a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto da accorciare secondo quanto necessario tagliandolo.

**AD 852 031**

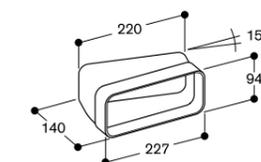
Adattatore per piega orizzontale a 90°  
Plastica  
Ø 150 piatto

**Note di progettazione**

Per connettere 2 adattatori per piega (es. piega a 90° orizzontale e piega a 90° verticale) è necessario un pezzo di tubo piatto da accorciare secondo quanto necessario tagliandolo.

**AD 852 032**

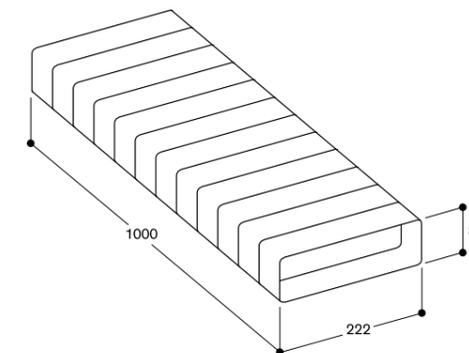
Adattatore per piega orizzontale a 15°  
Plastica  
Ø 150 piatto

**Note di progettazione**

Adatto per compensazione nel caso di una leggera piega nella guida del tubo o per guide non posizionate allineate in spazi ridotti.

**AD 853 010**

Tubo flessibile piatto Ø 150, lunghezza 1000 mm, in plastica.

**Note di progettazione**

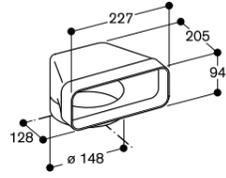
Raccomandato in combinazione con AD 704 049 e AL 400 posto verso il basso.

**AD 852 042**

Adattatore tubo piatto – tubo tondo  
con piega a 90°  
Plastica  
ø 150 piatto

**Note di progettazione**

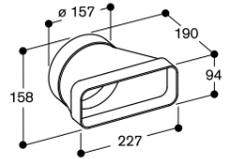
Connessione diretta ai tubi Aluflex.

**AD 852 041**

Adattatore tubo piatto – tubo tondo  
Plastica  
ø 150 piatto

**Note di progettazione**

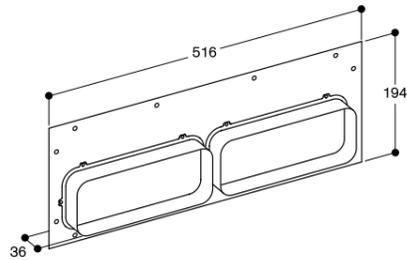
Se combinato con tubo Aluflex è  
necessario un connettore RV.

**AD 854 045**

Parte di connessione  
AL 400 per tubo piatto, 2 x ø 150  
Placcato in metallo zincato  
ø 150 piatto

**Note di progettazione**

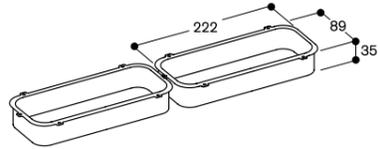
Installabile frontalmente o sul lato  
posteriore di AL 400.

**AD 854 043**

Parte di connessione  
AL 400 per tubo piatto, 2 x ø 150  
Placcato in metallo zincato  
ø 150 piatto

**Note di progettazione**

Installabile nel lato inferiore di AL 400.  
Set di 2.

**CA 284 011**

Parte di connessione  
per tubi piatti per CV 28. ø 150

**Note di progettazione**

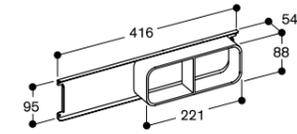
Combinabile con CV 28.  
Composto da 1 piega 90° e 3 parti  
di estensione per piani di lavoro più  
profondi.  
1 parte di connessione per tubi piatti  
ø 150.

**AD 854 046**

Parte di connessione per tubo piatto  
per VL 414  
Placcato in metallo zincato e plastica  
ø 150 piatto

**Note di progettazione**

È necessario un pezzo per ciascun  
VL 414. Uscita possibile a sx/dx.

**Deflettore aria****AA 414 010**

Per VL 414 affiancate a piani a gas.

**Deflettore aria****LS 041 001**

per VL 200

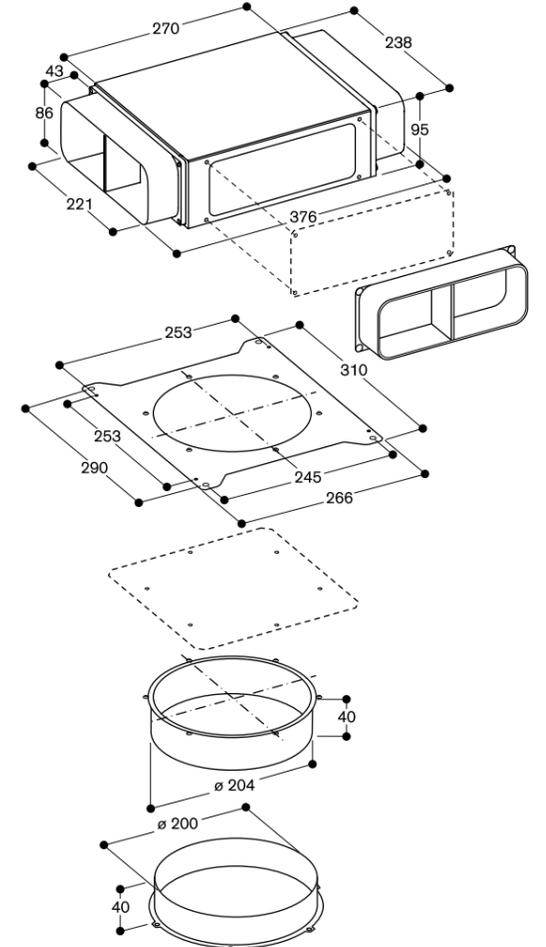
in caso di montaggio a lato di apparecchi  
a gas.

**AD 854 048**

Scatola di connessione flussi ø 150,  
tubi piatti.

**Note di progettazione**

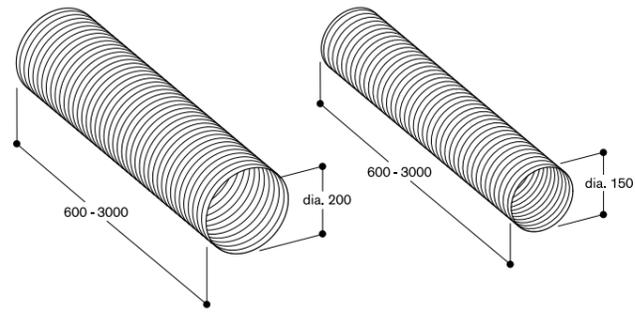
Per connettere 2 moduli filtro AC 402  
integrare un controllo comandi con o  
senza luce nel mezzo:  
Ingresso: 2 x ø 150, tubi piatti  
Uscita: 1 x ø 150, tubi piatti



**AR 050 200**  
 Tubo Aluflex  
 Alluminio  
 ø 200 cilindrico

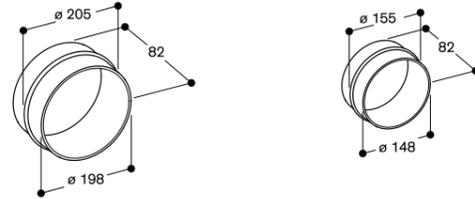


**AD 751 010**  
 Tubo Aluflex  
 Alluminio  
 ø 150 cilindrico



**Note di progettazione**  
 Raccomandati per installazioni di tubature non in linea retta. 2 morsetti per il tubo inclusi. Per adattare il tubo a tutti i connettori schiacciarlo appiattendolo. 2 tubi Aluflex vanno connessi tra loro con il connettore di tubi Aluflex.

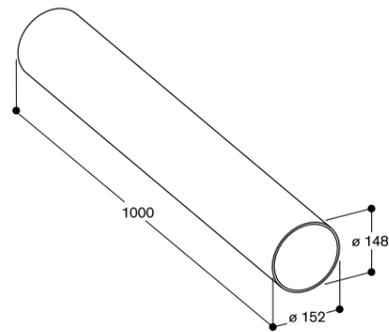
**RV 040 200**  
 Connettore di tubi Aluflex  
 Placcato in metallo zincato  
 ø 200 cilindrico



**RV 040 150**  
 Connettore di tubi Aluflex  
 Placcato in metallo zincato  
 ø 150 cilindrico

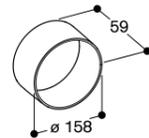
**Note di progettazione**  
 Tali connettori sono necessari quando si collegano 2 tubi Aluflex.

**AD 752 010**  
 Tubo cilindrico  
 Plastica  
 ø 150 cilindrico



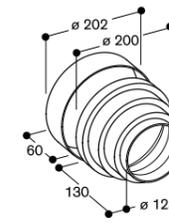
**Note di progettazione**  
 2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.

**AD 754 090**  
 Connettore per tubi di plastica  
 Plastica  
 ø 150 cilindrico

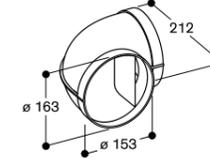


**Note di progettazione**  
 2 tubi cilindrici in plastica vanno connessi con AD 754 090.

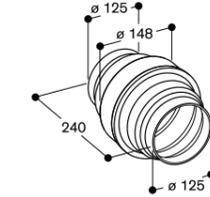
**AD 702 042**  
 Adattatore per diametri inferiori  
 Placcato in metallo zincato/plastica  
 ø 200 cilindrico



**AD 752 030**  
 Connettore con piega a 90°  
 Plastica  
 ø 150 cilindrico



**AD 752 070**  
 Anticondensa  
 Plastica  
 ø 150 cilindrico



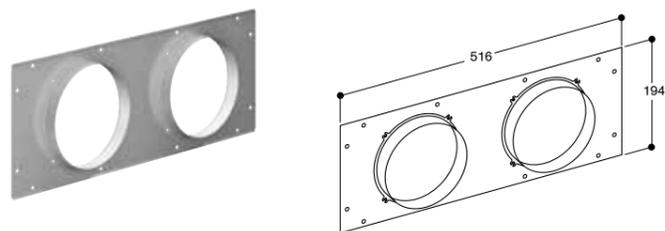
**Note di progettazione**  
 È consigliato installarlo al di sotto di sezioni di tubi verticali. Installazione sul fondo del tubo.

**AD 754 045**

Connettore per AL 400 con tubi Aluflex, 2 fori  $\varnothing$  150 cilindrici  
Placcato in metallo zincato  
 $\varnothing$  150 cilindrico

**Note di progettazione**

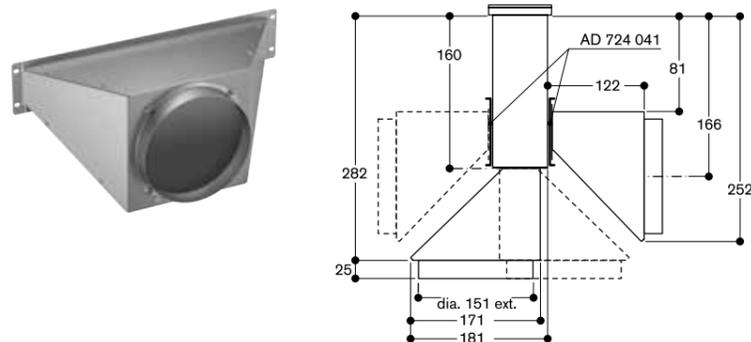
Installabile frontalmente o sul lato posteriore di una AL 400.

**AD 724 042**

Parte di connessione per tubo tondo  $\varnothing$  150

**Note di progettazione**

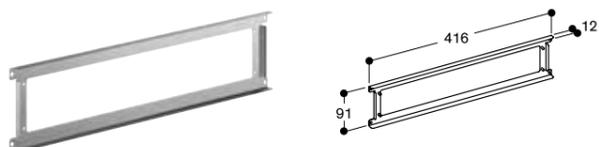
Per VL 414  
Se installato a sx/dx di una VL è necessario un adattatore aggiuntivo AD 724 041.

**AD 724 041**

Adattatore aggiuntivo per tubi cilindrici per VL 414 in caso di connessione laterale  
Placcato in metallo zincato  
 $\varnothing$  125 cilindrico

**Note di progettazione**

È necessario un pezzo per ciascuna VL 414  
 $\varnothing$  125 a sx/dx.

**AD 990 090**

Nastro adesivo  
Plastica  
Rotolo da 10 m

**Note di progettazione**

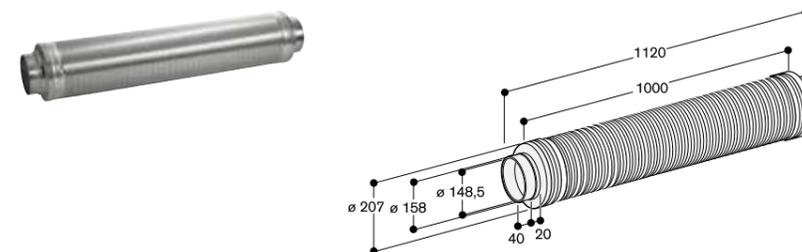
Per prevenire fuoriuscite di aria dalle tubature usare il nastro adesivo in ogni punto di giunzione.  
Resistente al calore e ai raggi UV.

**SD 011 150**

Silenziatore  
Alluminio  
 $\varnothing$  150 cilindrico

**Note di progettazione**

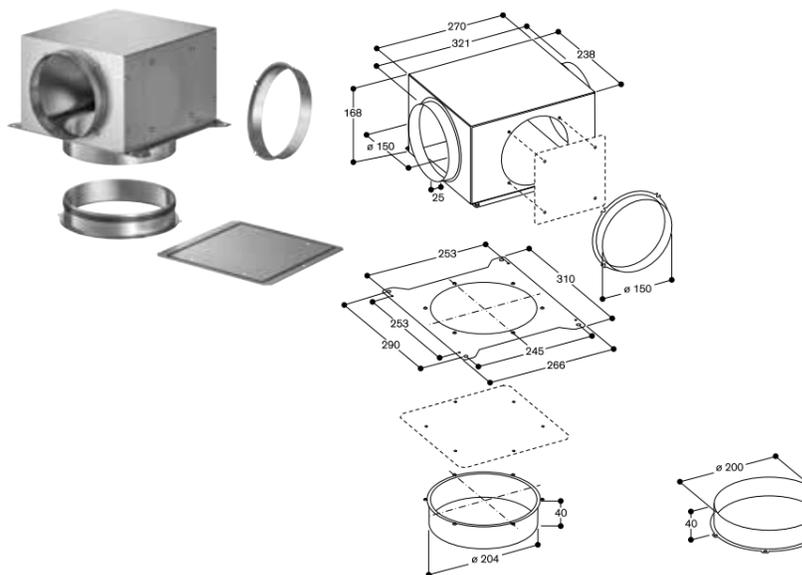
Riduzione del rumore in caso di installazione in linea retta: circa 2 dB(A),  
Riduzione del rumore in caso di installazione con pieghe: circa 3-4 dB(A).

**AD 754 048**

Scatola di connessione flussi aria, tubi tondi,  $\varnothing$  150

**Note di progettazione**

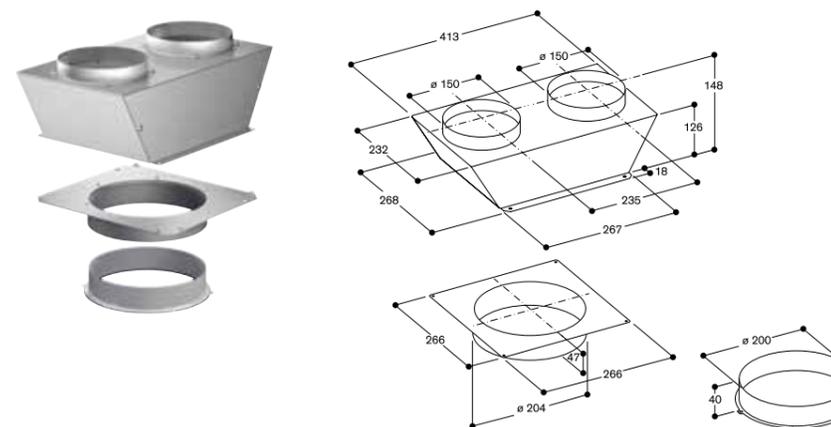
Per connettere 2 moduli filtro AC 402 integrare un controllo comandi con o senza luce nel mezzo:  
Ingresso: 2 x  $\varnothing$  150, tubi tondi  
Uscita: 1 x  $\varnothing$  150, tubi tondi

**AD 704 048**

Scatola di connessione flussi aria per tubi cilindrici per AL 400  
Placcato in metallo zincato  
 $\varnothing$  150 cilindrico

**Note di progettazione**

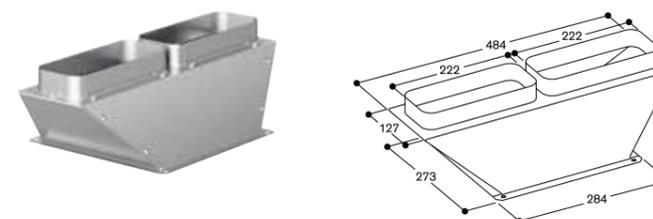
2 fori di ingresso cilindrici  $\varnothing$  150.  
Per connettere 1 AL 400 a AR 403/413.  
1 foro di uscita  $\varnothing$  200.

**AD 704 049**

Scatola di connessione flussi aria per AL 400, tubo tondo, zincato  
 $\varnothing$  150 per i tubi piatti

**Note di progettazione**

Ingresso: 2 x  $\varnothing$  150, tubi piatti  
Per connettere 1 AL 400 a AR 403/AR 413 lato inferiore.  
Per connettere 1 AL 400 e il motore AR 403/AR 413 è anche utilizzabile il tubo flessibile AD 853 010 e può essere accorciato a piacere.  
Inclusi nell'imballo 4 cinturini per cavi per fissare il tubo flessibile AD 853 010.





Tipologia	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
Acciaio inox	Modulo filtro AC 402 181	Modulo comandi con luce AC 482 181	Modulo comandi AC 462 181	Modulo luci AC 472 181
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / •			
Compatibile con (a estrazione):	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122			
Compatibile con (a ricircolo):	AR 400 142 e AA 010 811 o AA 012 811			
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm) 80	80	80	80
Profondità	(cm) 40	14	14	14
Altezza	(cm) 10.5	13.5	13.5	13.5
Peso netto	(kg) 8	9.5	9.5	9.5
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>				
Classe di efficienza energetica	B <sup>3</sup>			
Consumo medio di energia	kWh/anno 52,5 <sup>3</sup>			
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>3</sup>			
Classe di efficienza di illuminazione	E <sup>3</sup>			
Classe di efficienza filtro grassi	B <sup>3</sup>			
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 50/65			
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>				
		Flusso aria per motore remoto con un modulo filtro <sup>2</sup>		
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m <sup>3</sup> /h) 330/490/650/830	-	-	-
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna	(m <sup>3</sup> /h) 370/540/650/850	-	-	-
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione interna	(m <sup>3</sup> /h) 390/530/650/840			
Funzionamento a ricircolo con AR 400 142 e AA 010 810 o AA 012 811	(m <sup>3</sup> /h) 280/420/520/570			
<b>Caratteristiche</b>				
Telecomando ad infrarossi		•	•	
Livelli di potenza	(N.)	3 più intensivo	3 più intensivo	
Funzione post cottura		•/6 min.	•/6 min.	
Aspirazione intervallata		•/6 min.	•/6 min.	
Indicatore saturazione filtro grassi		-/•	-/•	
Tipo filtro grassi	Aspirazione perimetrale			
Numero filtro grassi	2			
Tipo di illuminazione		LED		LED
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	-/-/•/-			
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150	•			
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 852 042 <sup>1</sup>			
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75	1.75
Lunghezza cavo dati				2
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70/70	70/70	70/70	70/70
Piani elettrici	(cm) 70	70	70	70
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(W)	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore	
Soppressione radiodisturbi	•	•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> Accessorio speciale.

<sup>2</sup> Per configurazioni con più di un modulo filtro per unità aspirante è possibile aggiungere fino a 70 m<sup>3</sup>/h.

<sup>3</sup> I valori si riferiscono alla configurazione AC 402 181 (1x) , AC 482 181 (1x), con motore remoto AR 400 142.



Tipologia	Cappa da piano	Cappa da piano
Acciaio inox	AL 400 121	AL 400 191
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):	AR 413 122	AR 413 122
<b>Dimensioni</b>		
Spessore cornice sopra il top	(cm) 0.3	0.3
Installazione in appoggio / a filo top	•/•	•/•
Altezza in estensione	(cm) 33	33
Larghezza sopra il top di cucina	(cm) 118.4	90.8
Larghezza nel mobile	(cm) 113.6	86
Profondità	(cm) 14	14
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm) 55-86	55-86
Peso netto	(kg) 46	38
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>		
Classe di efficienza energetica	A+ <sup>2</sup>	A <sup>2</sup>
Consumo medio di energia	kWh/anno 45.1 <sup>2</sup>	49 <sup>2</sup>
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>2</sup>	A <sup>2</sup>
Classe di efficienza di illuminazione	E <sup>2</sup>	E <sup>2</sup>
Classe di efficienza filtro grassi	C <sup>2</sup>	C <sup>2</sup>
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 44/59	45/61
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>		
	con 2 canali	con 2 canali
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m <sup>3</sup> /h) 370/500/650/900	350/490/650/850
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m <sup>3</sup> /h) 350/490/650/840	330/480/630/770
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m <sup>3</sup> /h) 380/510/650/820	350/490/610/750
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m <sup>3</sup> /h) 380/520/690/880	310/430/560/720
<b>Caratteristiche</b>		
Corpo telescopico	•	•
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	-	-
Funzione post cottura	(min) •/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata	(min) •/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi	3	2
Canale di scolo per grasso	•	•
Tipo di illuminazione	LED	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 5	4 x 5
Illuminazione	(lx) 191	191
Colore luce	(Kelvin) 3,600	3,600
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	•/-/•	•/-/•
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150	AD 754 045 <sup>1</sup>	AD 754 045 <sup>1</sup>
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 854 045 <sup>1</sup> , AD 854 043 <sup>1</sup>	AD 854 045 <sup>1</sup> , AD 854 043 <sup>1</sup>
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	1.75
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	•	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> Accessorio speciale.

<sup>2</sup> I valori fanno riferimento alla configurazione AL 400 con il motore AR 400 142.



Tipologia	Cappa da piano
Acciaio inox	VL 414 111
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	•/•
Compatibile con (a estrazione):	AR 400 142 / AR 401 142 / AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):	AR 413 122 / AR 410 110
<b>Dimensioni</b>	
Spessore cornice sopra il top	(cm) 0.3
Installazione in appoggio / a filo top	•/•
Altezza in estensione	(cm)
Larghezza sopra il top di cucina	(cm) 11
Larghezza nel mobile	(cm) 8.5
Profondità	(cm) 51
Altezza nel mobile	(cm) 17/17.4
Peso netto	(kg) 4
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>	
Classe di efficienza energetica	A+ <sup>2</sup>
Consumo medio di energia	kWh/anno 42.7 <sup>2</sup>
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>2</sup>
Classe di efficienza di illuminazione	
Classe di efficienza filtro grassi	C
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 53/68
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>	
	1 x VL 414
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m <sup>3</sup> /h) 300/440/550/640
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m <sup>3</sup> /h) 310/450/560/650
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m <sup>3</sup> /h) 290/390/510/630
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m <sup>3</sup> /h) 280/370/490/640
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m <sup>3</sup> /h) 330/390/470/560
<b>Caratteristiche</b>	
Corpo telescopico	
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo
Funzione automatica	-
Funzione post cottura	(min) •/6 min.
Aspirazione intervallata	(min) •/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•
Tipo filtro grassi	Metallo
Numero filtro grassi	1
Canale di scolo per grasso	•
Tipo di illuminazione	-
Potenza lampade	(W) -
Illuminazione	(lx) -
Colore luce	(Kelvin) -
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	•/•/-
Parte di connessione per estrazione aria, tubo cilindrico ø 150	AD 724 042 <sup>1</sup>
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 854 046 <sup>1</sup>
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.5
<b>Valori di collegamento</b>	
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> Accessorio speciale.

<sup>2</sup> I valori fanno riferimento alla configurazione VL 414 con il motore AR 403 122.



Tipologia	Cappa a isola	Cappa a isola	Cappa a isola
Acciaio inox	AI 442 160	AI 442 120	AI 442 100
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	•/•	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):	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
Compatibile con (a ricircolo):	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810
<b>Dimensioni con camino</b>			
Larghezza	(cm) 160	120	100
Profondità	(cm) 70	70	70
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm) 72–150	72–150	72–150
Peso netto, min.–max.	(kg) 52	40	35
Peso tubo, min.–max.	(kg) 8–14	8–14	8–14
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>			
Classe di efficienza energetica	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Consumo medio di energia	kWh/anno 49,1 <sup>1</sup>	49,5 <sup>1</sup>	51,3 <sup>1</sup>
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Classe di efficienza di illuminazione	A	A	A
Classe di efficienza filtro grassi	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 45/62	44/62	44/61
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m³/h) 330/510/650/800	350/500/650/820	350/500/650/800
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m³/h) 340/500/630/930	340/490/630/930	340/500/630/920
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m³/h) 370/540/650/860	370/540/650/850	370/530/650/850
Ricircolo aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m³/h) 280/440/550/760	290/440/550/750	290/440/550/750
<b>Caratteristiche</b>			
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	•	•	•
Funzione post cottura	(min) •/integrata	•/integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min) –	–	–
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi	6	4	4
Canale di scolo per grasso	•	•	•
Tipo di illuminazione	LED	LED	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 10	4 x 10	4 x 10
Illuminazione	(lx) 1,390	1,390	1,390
Colore luce	(Kelvin) 3,500	3,500	3,500
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	1.75	1.75
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70	70	70
Piani elettrici	(cm) 60	60	60
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore	dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> I valori fanno riferimento alla configurazione AI 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.

Tipologia	Cappa a parete	Cappa a parete	Cappa a parete
Acciaio inox	AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo	•/•	•/•	•/•
Compatibile con (a estrazione):	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
Compatibile con (a ricircolo):	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810	AR 400 143 e AA 442 810
<b>Dimensioni con camino</b>			
Larghezza	(cm) 160	120	90
Profondità	(cm) 55	55	55
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.–max.	(cm) 72–150	72–150	72–150
Peso netto, min.–max.	(kg) 40	32	26
Peso tubo, min.–max.	(kg) 7–11	7–11	7–11
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>			
Classe di efficienza energetica	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A+ <sup>1</sup>
Consumo medio di energia	kWh/anno 49,8 <sup>1</sup>	43,3 <sup>1</sup>	41,6 <sup>1</sup>
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>	A <sup>1</sup>
Classe di efficienza di illuminazione	A	A	A
Classe di efficienza filtro grassi	A <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>	B <sup>1</sup>
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 47/64	47/64	47/63
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>			
Estrazione aria con AR 400 142 per installazione interna	(m³/h) 340/500/650/790	340/510/640/790	320/490/640/780
Estrazione aria con AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m³/h) 330/500/620/890	330/500/610/880	350/500/630/880
Estrazione aria con AR 401 142 per installazione esterna a muro	(m³/h) 370/480/620/800	370/480/620/790	370/480/620/790
Air recirculation with AR 400 143 per camino di AI / AW 442	(m³/h) 280/440/550/720	290/440/550/720	270/430/540/710
<b>Caratteristiche</b>			
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	•	•	•
Funzione post cottura	(min) •/integrata	•/integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min) –	–	–
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro inclinato	Filtro inclinato	Filtro inclinato
Numero filtro grassi	4	4	4
Canale di scolo per grasso	•	•	•
Tipo di illuminazione	LED	LED	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 10	3 x 10	2 x 10
Illuminazione	(lx) 1,140	940	710
Colore luce	(Kelvin) 3,500	3,500	3,500
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	1.75	1.75
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>			
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70	70	70
Piani elettrici	(cm) 60	60	60
<b>Valori di collegamento</b>			
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante	dipende dall'unità aspirante
Soppressione radiodisturbi	•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> I valori fanno riferimento alla configurazione AI 442 / AW 442 con il motore AR 400 143.



Tipologia	Interno	Interno	Parete esterna	Interno	Nello zoccolo	Nello zoccolo
Acciaio inox			AR 401 142			
Metallo zincato	AR 400 142	AR 400 143		AR 410 110	AR 403 122	AR 413 122
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	•/-	•/-	•/-	-/•	•/-	-/•
<b>Dimensioni</b>						
Larghezza	(mm) 426	333	422	428	451	406
Profondità	(mm) 426	240	453	228	505	535
Altezza	(mm) 232	232	140	520	95	99
Peso netto	(kg) 14	5	14	12	9	9
<b>Installazione</b>						
Tetto inclinato			•			
Parete esterna			•			
Parete interna	•			•	•	•
Base di un mobile	•			•	•	•
Cappa a isola / parete AI / AW 442		•				
Sottotetto	•				•	
Vano tecnico	•				•	
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>						
Estrazione aria	(m³/h) 350/530/670/830	330/520/640/970	390/580/720/910		420/560/730/890	
Ricircolo aria	(m³/h)			415/495/575/665		380/510/680/850
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa) 500	460	740	360	750	620
<b>Caratteristiche</b>						
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tipo tecnologia motore	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
Ventole	(N.) 1	1	1	1	1	1
Output ventole	(W) 240	230	180	170	180	180
Isolamento sonoro	•	•	•	•	-	-
Staffe di fissaggio	•	-	•	•	•	•
Connettore tubi lato interno	(ø mm) 5 x 150		1 x 200	1 x 150 piatto	1 x 150	1 x 150
Connettore tubi lato esterno	(ø mm) 1 x 150	1 x 150			1 x 150 piatto	
Copertura di chiusura ingresso aria	•	-	-	-	-	-
Filtro a carboni attivi	-	-	-	•	-	•
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.75	-	1.75	1.75	1.75	1.75
Lunghezza cavo dati	(m) 5	-	5	2	2	2
<b>Valori di collegamento con centro di aspirazione</b>						
Soppressione radiodisturbi	•	•	•	•	•	•

• Standard. - Non disponibile.



Tipologia	Cappa a soffitto	Cappa a soffitto
Acciaio inox	AC 231 120	AC 250 121
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	- / *	* / *
<b>Dimensioni</b>		
Larghezza	(cm) 120	120
Profondità	(cm) 70	50
Altezza	(cm) 24	30
Peso netto	(kg) 35	37
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>		
Classe di efficienza energetica	-	A
Consumo medio di energia	kWh/anno -	30
Classe di efficienza di aspirazione	-	A
Classe di efficienza di illuminazione	-	-
Classe di efficienza filtro grassi	-	E
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) -	41/56
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>		
Estrazione aria	(m³/h) -	260/320/450/900
Ricircolo aria	(m³/h) 440/600/780/850	190/310/410/640
Contropressione max a 0 m³/h	(Pa) 541	549
<b>Livello potenza sonora (EN 60704-3) max/Int</b>		
Modalità estrazione aria	(dB(A) re 1 pW) -	64/70
Modalità ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW) 70/72	68/72
<b>Livello pressione sonora (EN 60704-2-13) max/Int</b>		
Modalità estrazione aria	(dB (A) re 20 µPa) -	44/58
Modalità ricircolo aria	(dB (A) re 20 µPa) 56/58	51/60
<b>Caratteristiche</b>		
Controllo remoto	•	•
Livelli di potenza	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione post cottura	•/15 min.	•/integrato
Aspirazione intervallata	•/10 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	-	•
Tipo filtro grassi	Cartuccia	Cartuccia
Numero filtro grassi	3	2
Tipo di illuminazione	LED	-
Potenza lampade	(W) 2x6	-
Illuminazione	(lx) 14	-
Colore luce	(Kelvin) 4000	-
Connettore per estrazione aria	(ø mm) -	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale	-	- / • / • / •
Lunghezza cavo di connessione	(m) -	1.3
Controllo integrato da piano cottura	-	• <sup>1</sup>
Home Connect	-	• <sup>2</sup>
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>		
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 70/70	65/70
Piani elettrici	(cm) 70	65
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(W) 192	250
Soppressione radiodisturbi	•	•

• Standard. - Non disponibile.

<sup>1</sup> Con modello del piano cottura compatibile.

<sup>2</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Cappa da piano
Acciaio inox	VL 200 120
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / •
Compatibile con (a estrazione):	AR 403 122
Compatibile con (a ricircolo):	AR 413 122 / AR 410 110
<b>Dimensioni</b>	
Installazione in appoggio / a filo top	• / -
Larghezza sopra il top di cucina	(cm) 15
Profondità	(cm) 51
Altezza nel mobile in appoggio / a filo	(cm) 17.5/-
Peso netto	(kg) 5
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>	
Classe di efficienza energetica	A+ <sup>2</sup>
Consumo medio di energia	kWh/anno 39.7 <sup>2</sup>
Classe di efficienza di aspirazione	A <sup>2</sup>
Classe di efficienza di illuminazione	-
Classe di efficienza filtro grassi	B <sup>2</sup>
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 58/73 <sup>2</sup>
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>	
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(m³/h) 360/440/500/600
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(m³/h) 310/410/530/670
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(m³/h) 360/460/600/750
<b>Livello di potenza sonora (EN 60704-3) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>	
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(dB(A) re 1 pW) 60/64/68/73
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW) 57/64/72/78
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(dB(A) re 1 pW) 56/64/71/76
<b>Livello di pressione sonora (EN 60704-2-13) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>	
Ricircolo aria con AR 410 110 per installazione nel mobile	(dB (A) re 20 µPa) 44/49/53/58
Ricircolo aria con AR 413 122 per installazione nello zoccolo	(dB (A) re 20 µPa) 41/49/57/62
Estrazione aria con AR 403 122 per installazione nello zoccolo	(dB (A) re 20 µPa) 41/48/55/60
<b>Caratteristiche</b>	
Livelli di potenza	3 + intensivo
Funzione automatica	•
Funzione post cottura	(min) •/integrato
Aspirazione intervallata	(min) •/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•
Tipo filtro grassi	Acciaio inox
Numero filtro grassi	1
Canale di scolo per grasso	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•
Connessione per estrazione aria fondo/lato/top/posteriore	- / - / •
Parte di connessione per estrazione aria, tubo piatto ø 150	AD 410 040 <sup>1</sup>
Parte di connessione per prolunga tubo piatto ø 150	AD 851 041 <sup>1</sup>
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.7
<b>Valori di collegamento</b>	
Assorbimento totale	(W) dipende dall'unità motore
Soppressione radiodisturbi	•

• Standard. - Non disponibile.

<sup>1</sup> Accessorio speciale.

<sup>2</sup> I valori fanno riferimento alla configurazione VL 200 con il motore AR 403 122.



<b>Tipologia</b>	Cappa a isola
Acciaio inox	Al 240 191
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo	• / •
<b>Dimensioni con camino</b>	
Larghezza	(cm) 90
Profondità	(cm) 60
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm) 74-92/82-104
Peso netto	(kg) 32
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>	
Classe di efficienza energetica	A
Consumo medio di energia	kWh/anno 43.2
Classe di efficienza di aspirazione	A
Classe di efficienza di illuminazione	A
Classe di efficienza filtro grassi	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 43/64
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>	
Estrazione aria	(m³/h) 280/440/650/950
Ricircolo aria	(m³/h) 190/360/450/530
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa) 436
<b>Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>	
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW) 64/72
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW) 69/72
<b>Livello pressione sonora (EN 60704-2-13) max / Intensivo</b>	
Estrazione aria	(dB (A) re 20 µPa) 52/60
Ricircolo aria	(dB (A) re 20 µPa) 57/60
<b>Caratteristiche</b>	
Livelli di potenza	(N.) 3 + intensivo
Funzione automatica	•
Funzione post cottura	(min) •/integrata
Aspirazione intervallata	(min) •/ 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•
Tipo filtro grassi	Cartuccia
Numero filtro grassi	3
Canale di scolo per grasso	-
Tipo di illuminazione	LED
Potenza lampade	(W) 4 x 3
Illuminazione	(lx) 679
Colore luce	(Kelvin) 3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin) 2700 - 5000
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	•/S/S/S
Output ventola	(W) 260
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.3
Controllo integrato da piano cottura	• <sup>1</sup>
Home Connect	• <sup>2</sup>
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>	
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 65/70
Piani elettrici	(cm) 55
<b>Valori di collegamento</b>	
Assorbimento totale	(W) 272
Soppressione radiodisturbi	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> Con modello del piano cottura compatibile.

<sup>2</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia	Cappe a parete	Cappe a parete	Cappe a parete	Cappe a parete
Acciaio inox	AW 240 191			
Frontale in vetro in colore Gaggenau Antracite	•	AW 250 192	AW 250 172	AW 270 192
Funzionamento ad estrazione / a ricircolo	•/•	•/•	•/•	•/•
<b>Dimensioni con camino</b>				
Larghezza	(cm) 90	90	70	90
Profondità	(cm) 50	54	54	26
Altezza, A estrazione / Ricircolo aria, min.-max.	(cm) 65-95/82-115	96-123/45	96-123/45	102-129/500
Peso netto	(kg) 21	27	26	28
Peso tubo per estrazione dell'aria		5	5	5
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>				
Classe di efficienza energetica	A	A+	A+	A
Consumo medio di energia	kWh/anno 39.3	31.4	31.8	37.1
Classe di efficienza di aspirazione	A	A	A	A
Classe di efficienza di illuminazione	A	A	A	A
Classe di efficienza filtro grassi	B	B	B	C
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A) 44/64	42/57	42/57	42/57
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(m³/h) 270/420/620/930	280/380/530/960	290/390/530/970	230/340/410/730
Ricircolo aria	(m³/h) 180/320/380/470	190/350/460/670	190/350/470/680	130/230/340/540
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa) 459			
<b>Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW) 64/73	57/70	57/70	57/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW) 69/74	68/78	68/78	63/74
<b>Livello pressione sonora (EN 60704-2-13) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB (A) re 20 µPa) 52/61	42/54	43/56	43/56
Ricircolo aria	(dB (A) re 20 µPa) 57/62	54/64	54/64	50/61
<b>Caratteristiche</b>				
Livelli di potenza	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	•	•	•	•
Funzione post cottura	(min) • / integrata	•/integrata	•/integrata	•/integrata
Aspirazione intervallata	(min) • / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.	• / 6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•	•	•	•
Indicatore saturazione filtro a carboni attivi	•	•	•	•
Tipo filtro grassi	Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia	Filtro a cartuccia
Numero filtro grassi	3	2	2	2
Canale di scolo per grasso	-	-	-	-
Tipo di illuminazione	LED	LED	LED	LED
Potenza lampade	(W) 3 x 3	2 x 3	2 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx) 575	460	440	460
Colore luce	(Kelvin) 3500	3500	3500	3500
Gamma colori (regolabile con Home Connect)	(Kelvin) 2700 - 5000	-	-	-
Connettore per estrazione aria	(ø mm) 150	150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc	• / S / S / S	•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Output ventola	(W) 260	260	260	140
Lunghezza cavo di connessione	(m) 1.3	1.3	1.3	1.3
Controllo integrato da piano cottura	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>	• <sup>1</sup>
Home Connect	• <sup>2</sup>	• <sup>2</sup>	• <sup>2</sup>	• <sup>2</sup>
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm) 65/70	60/70	60/70	60/70
Piani elettrici	(cm) 55	45	45	45
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(W) 269	270	270	150
Soppressione radiodisturbi	•	•	•	•

• Standard. – Non disponibile.

<sup>1</sup> Con modello del piano cottura compatibile.

<sup>2</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Cappa con deflettore	Cappa con deflettore	Cappa con deflettore
Finitura in acciaio inox		AF 210 191	AF 210 161	AF 200 160
Funzionamento a estrazione / a ricircolo		• / •	• / •	• / •
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm)	90	60	60
Profondità	(cm)	32	32	32
Profondità con frontalino estratto	(cm)	48,8	48,8	48,8
Altezza	(cm)	37,8	37,8	42,6
Peso netto	(kg)	15	13	13
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>				
Classe di efficienza energetica		A+	A+	A
Consumo medio di energia	kWh/anno	32	39,4	34
Classe di efficienza di aspirazione		A	A	A
Classe di efficienza di illuminazione		A	A	A
Classe di efficienza filtro grassi		B	B	B
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	40/56	40/56	41/54
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(m³/h)	280/380/520/930	280/370/510/920	200/310/380/690
Ricircolo aria	(m³/h)	270/370/500/900	270/370/500/900	190/300/380/660
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	481	485	396
<b>Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	40/48/56/70	40/48/56/70	41/48/54/66
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	46/55/62/69	46/55/62/69	46/51/57/69
<b>Livello pressione sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB (A) re 20 µPa)	26/34/42/56	26/34/42/56	27/34/40/52
Ricircolo aria	(dB (A) re 20 µPa)	32/41/48/55	32/41/48/55	32/37/43/55
<b>Caratteristiche</b>				
Vetro		•	•	•
Disposizione comandi		Frontale	Frontale	Frontale
Livelli di potenza	(N.)	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica		•	•	•
Funzione post cottura	(min)	•/integrato	•/integrato	•/integrato
Aspirazione intervallata	(min)	-	-	-
Indicatore saturazione filtro grassi		•	•	•
Tipo filtro grassi		Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox	Filtro in acciaio inox
Numero filtro grassi		1	1	1
Canale di scolo per grasso		-	-	-
Tipo di illuminazione		LED	LED	LED
Potenza lampade	(W)	3 x 3	2 x 3	2 x 3
Illuminazione	(lx)	708	683	683
Colore luce	(Kelvin)	3500	3500	3500
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150	150	150
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto ad hoc		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Ventole	(N.)	1	1	2
Output ventola	(W)	260	260	140
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1.75	1.75	1.75
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	43	43	43
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(W)	269	266	146
Soppressione radiodisturbi		•	•	•

• Standard. - Non disponibile.



Tipologia	Sotto pensile		Sotto pensile	Sotto pensile
Finitura in acciaio inox	AC 200 191		AC 200 181	AC 200 161
Funzionamento a estrazione / a ricircolo	• / •		• / •	• / •
<b>Dimensioni</b>				
Larghezza	(cm)	86	70	52
Profondità	(cm)	28.2	30	30
Altezza	(cm)	36 (telaio)	36 (telaio)	36 (telaio)
Peso netto	(kg)	9.8	9.2	8.3
<b>Dati di consumo secondo norma europea EN 65/2014</b>				
Classe di efficienza energetica	A++		A++	A++
Consumo medio di energia	kWh/anno	25.5 kWh	30.3 kWh	29.6 kWh
Classe di efficienza di aspirazione	A		A	A
Classe di efficienza di illuminazione	A		A	A
Classe di efficienza filtro grassi	D		D	D
Livello di rumorosità min./max./standard	dB(A)	41/64	46/64	44/64
<b>Performance nell'estrazione aria (EN 61591) con motori remoti, livello 1 / 2 / 3 / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(m³/h)	210/380/570/800	210/380/570/770	210/365/540/730
Ricircolo aria	(m³/h)	200/360/540/790	200/360/540/740	200/360/530/690
Contropressione massima a 0 m³/h	(Pa)	560	560	560
<b>Livello potenza sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB(A) re 1 pW)	64/70	64/70	64/70
Ricircolo aria	(dB(A) re 1 pW)	72/77	73/78	72/77
<b>Livello pressione sonora (EN 60704-3) max / Intensivo</b>				
Estrazione aria	(dB (A) re 20 µPa)	51/57	51/57	51/57
Ricircolo aria	(dB (A) re 20 µPa)	59/65	60/65	59/64
<b>Caratteristiche</b>				
Disposizione comandi	1		1	1
Livelli di potenza	3 + intensivo		3 + intensivo	3 + intensivo
Funzione automatica	-		-	-
Funzione post cottura	•/6 min.		•/6 min.	•/6 min.
Aspirazione intervallata	•/6 min.		•/6 min.	•/6 min.
Indicatore saturazione filtro grassi	•		•	•
Tipo filtro grassi	Cartucce		Cartucce	Cartucce
Numero filtro grassi	2		2	1
Canale di scolo per grasso	-		-	-
Tipo di illuminazione	LED		LED	LED
Potenza lampade	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Illuminazione	(lx)	266	244	244
Colore luce	(Kelvin)	4000	4000	4000
Connettore per estrazione aria	(ø mm)	150/120	150/120	150/120
Connettore per estrazione aria, top/lato/posteriore/frontale S = prodotto	•/-/-/-		•/-/-/-	•/-/-/-
Ventole	(No.)	1	1	1
Output ventola	(W)	170	170	170
Lunghezza cavo di connessione	(m)	1	1	1
<b>Distanza minima dall'area cottura</b>				
Piani a gas / con bruciatore > 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Piani elettrici	(cm)	65	65	65
<b>Valori di collegamento</b>				
Assorbimento totale	(W)	172	172	172
Soppressione radiodisturbi	•		•	•

• Standard. - Non disponibile.

¹ Accessorio speciale.



## Centri di refrigerazione e conservazione

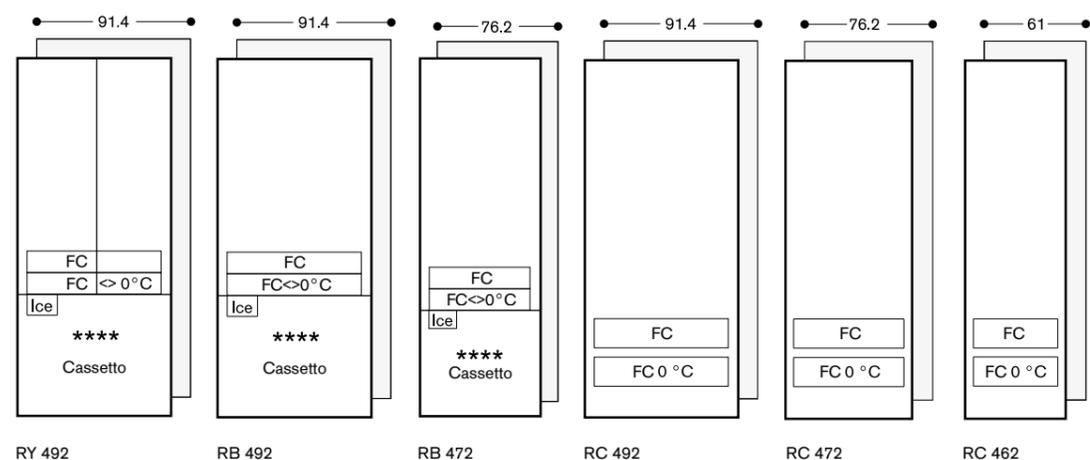
Tavola informativa	306
Frigoriferi, congelatori e cantine per vino VarioCooling Serie 400	310
Precauzioni di montaggio per apparecchi VarioCooling Serie 400	322
Accessori speciali per VarioCooling Serie 400	330
Frigoriferi e congelatori Vario Serie 200 e Serie 200	332
Cantine climatizzate per vino Serie 200	352
Accessori e pannelli per VarioCooling Serie 400 e Serie 200	356
Tabelle tecniche	362

GAGGENAU



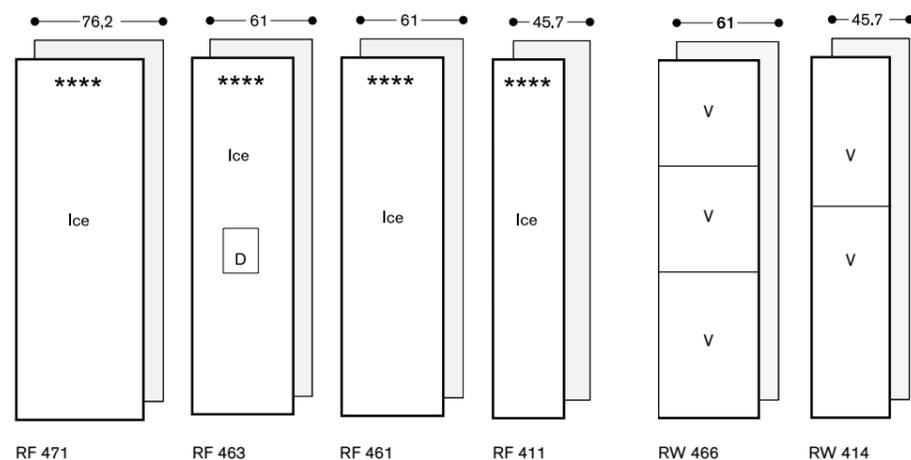
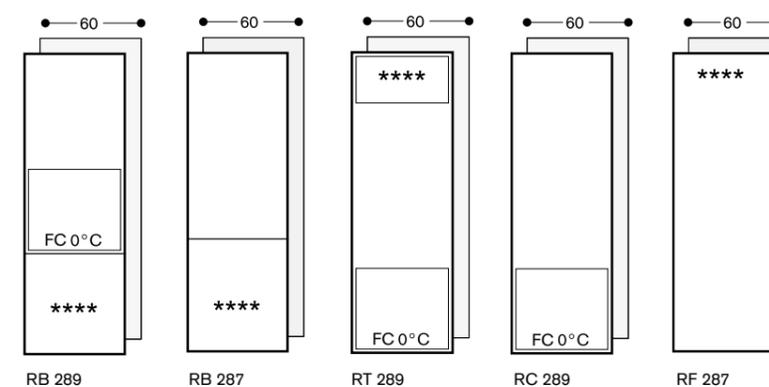
**VarioCooling Serie 400**

Nicchia 213 cm



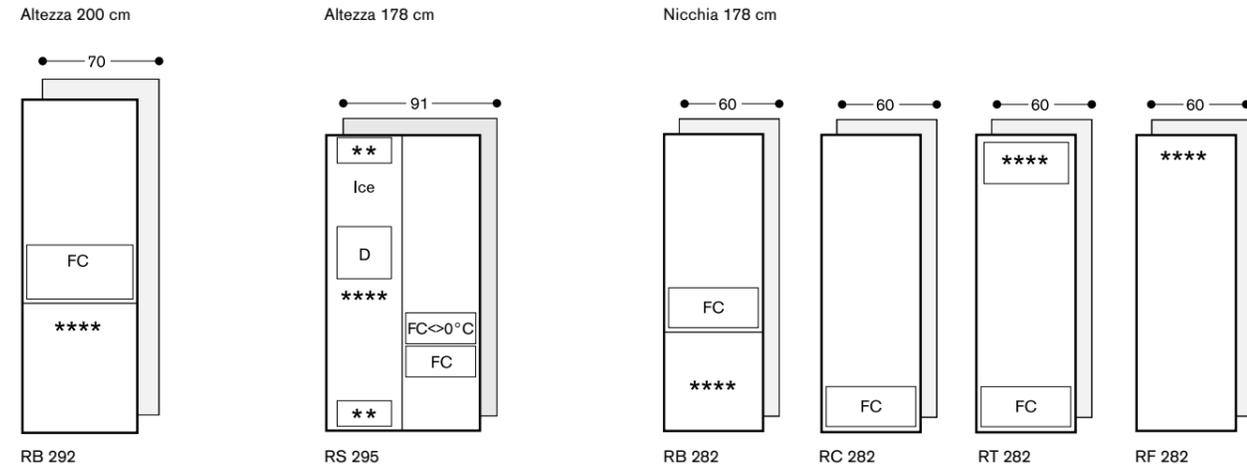
**Centri di raffreddamento e congelamento Serie 200**

Nicchia 178 cm

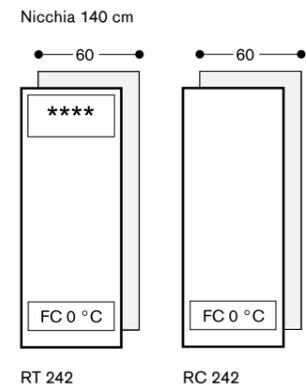
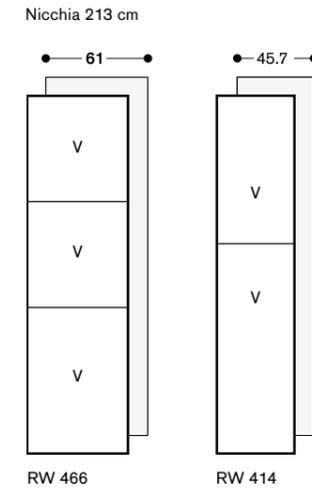


- FC:** Cassetto Fresh Cooling
- FC <math>\lt; 0^{\circ}\text{C}</math>:** Cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C
- FC 0 °C:** Cassetto Fresh Cooling 0 °C
- V:** Vino
- D:** Dispenser acqua e ghiaccio
- Ice:** Ice maker (ghiaccio)

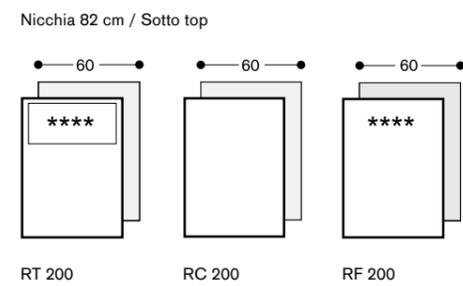
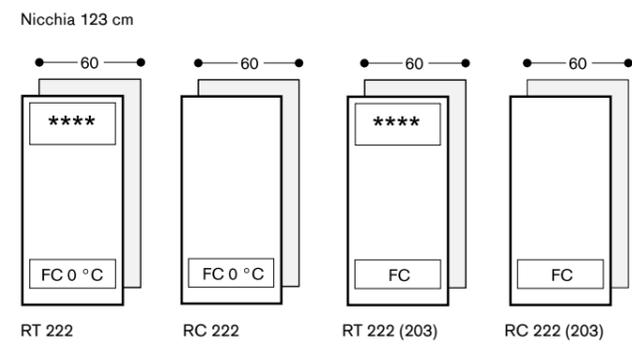
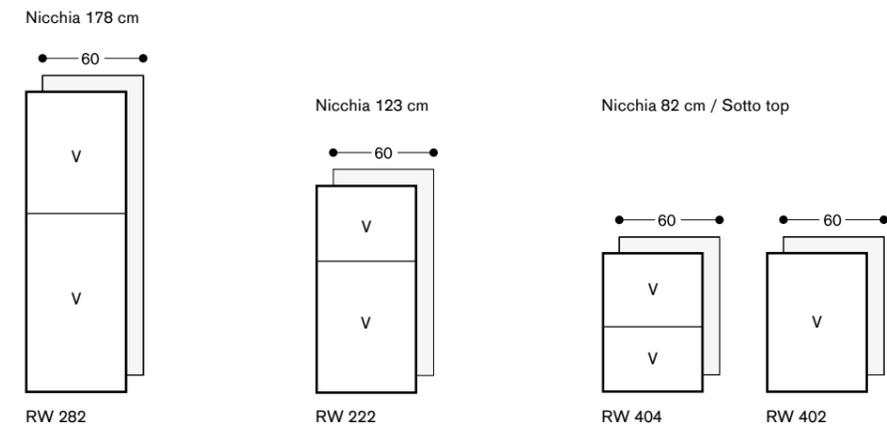
**Centri di raffreddamento e congelamento Serie 200**



**Cantine Serie 400**



**Cantine Serie 200**





#### R Y 492 304

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 91,4 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm  
Centro di raffreddamento con due porte e un cassetto freezer completamente estraibile

#### Accessori in dotazione

- 1 portauova con coperchio
- 1 paletta per il ghiaccio

#### Accessori necessari per l'installazione

RA 421 912  
Pannello acciaio con maniglie  
Per RY 492, spessore 19 mm

#### RA 423 340

Bande metalliche laterali  
2 pezzi, per RY e RB

#### RA 425 910

Maniglia, acciaio, corta

Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm

#### RA 428 912

Pannelli porta in acciaio, senza maniglie  
Per RY 492, spessore 19 mm

#### RA 460 000

Kit di installazione Side by Side

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.

Incluso nell'imballo per RF e RW

#### RA 460 013

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

#### RA 460 030

Kit di congiunzione verticale per pannelli  
Per combinazione frigo-freezer

#### RA 464 910

Griglia di ventilazione in acciaio  
Per RY/RB 492

#### Accessori speciali

##### RA 430 100

Contenitore antracite con coperchio trasparente

##### RA 450 000

Filtro particolato

##### RA 450 010

Filtro ai carboni attivi per filtraggio acqua. Con indicatore di saturazione

#### Vario combinazione frigo-congelatore Serie 400 RY 492

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Interni porta a finitura piatta in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Un ripiano in vetro a disposizione asimmetrica, regolabile in altezza.
- Cassetti freezer con diviso completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 518 litri.

#### Funzionamento

Display TFT.  
Display con testi in chiaro.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.  
Sbrinatorio automatico.  
Filtro aria ai carboni attivi.  
Modalità riposo certificato da Star-K.  
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Vano frigorifero

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

3 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.

Un ripiano in vetro infrangibile divisibile asimmetricamente.

4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

6 supporti nella controporta regolabili in altezza, 2 di cui extra profondi.

Capacità netta 344 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.  
Temperatura regolabile manualmente.  
Ideale per carne e pesce.  
Capacità netta 34 litri.

#### Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.  
Livello umidità regolabile manualmente.  
Ideale per frutta e verdura.

#### Vano congelatore

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.  
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.  
Vano congelatore \*\*\*\*  
Capacità di congelamento 16 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 17 h.  
Due cassette completamente estraibili.  
Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda.  
Capacità netta 140 litri.

#### Produttore ghiaccio

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.  
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.  
Disattivabile separatamente.  
Produzione ghiaccio ca. 1.6 kg/24 h.  
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3 kg.

#### Valori di consumo

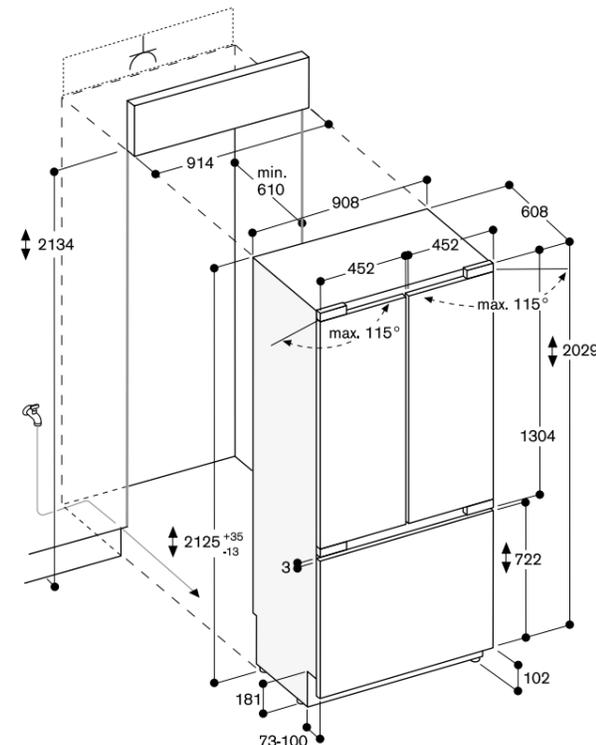
Classe di efficienza energetica A++  
(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia 346 kWh/annuo.  
Rumorosità 42 db (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso max pannelli porte:  
Porte superiori 67 kg.  
Cassetto 10 kg.  
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.  
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

#### Valori di collegamento

Absorbimento totale 0,300 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.  
Collegamento per carico dell'acqua.  
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".  
Pressione dell'acqua da 2.4 a 8.3 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RB 492 304**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 91,4 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm  
Centro di raffreddamento con una porte e un cassetto freezer completamente estraibile  
**RB 472 304**  
Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 76,2 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm  
Centro di raffreddamento con una porte e un cassetto freezer completamente estraibile

**Accessori in dotazione**

1 portaovova con coperchio  
1 paletta per il ghiaccio

**Accessori necessari per l'installazione**

**RA 421 712**  
Pannello acciaio con maniglie  
Per RB 472, spessore 19 mm  
**RA 421 910**  
Pannello acciaio con maniglie  
Per RB 492, spessore 19 mm  
**RA 423 340**  
Bande metalliche laterali  
2 pezzi, per RY e RB  
**RA 425 110**  
Maniglia, acciaio, lunga  
Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1.131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm  
**RA 425 710**  
Maniglia, acciaio, corta  
Per RB 472, 2 punti di fissaggio, lunghezza 658 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 637 mm  
**RA 425 910**  
Maniglia, acciaio, corta  
Per RY/RB 492, 2 punti di fissaggio, lunghezza 810 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 787 mm  
**RA 428 712**  
Pannelli porta in acciaio, senza maniglie  
Per RB 472, spessore 19 mm  
**RA 428 910**  
Pannelli porta in acciaio, senza maniglie  
Per RB 492, spessore 19 mm  
**RA 460 000**  
Kit di installazione Side by Side  
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.  
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.  
Incluso nell'imballo per RF e RW

**Vario combinazione frigo-congelatore Serie 400**  
**RB 492/RB 472**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con regolazione manuale dell'umidità.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Cassetti freezer con divisore completamente estraibili; colore antracite.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 521/418 litri.

**Funzionamento**

Display TFT.  
Display con testi in chiaro.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.  
Sbrinatorio automatico.  
Filtro aria ai carboni attivi.  
Modalità riposo certificato da Star-K.  
Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Vano frigorifero**

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
3 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.  
4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.  
Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.  
3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.  
Capacità netta 347/281 litri.

**Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C**

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.  
Temperatura regolabile manualmente.  
Ideale per carne e pesce.  
Capacità netta 34/27 litri.

**RA 460 013**

**Kit anticondensa 230 V**  
Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.  
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro  
**RA 460 030**  
Kit di congiunzione verticale per pannelli  
Per combinazione frigo-freezer  
**RA 464 710**  
Griglia di ventilazione in acciaio  
Per RB 472 con filtro acqua integrato  
**RA 464 910**  
Griglia di ventilazione in acciaio  
Per RY/RB 492

**Accessori speciali**

**RA 430 100**  
Contenitore antracite con coperchio trasparente  
**RA 450 000**  
Filtro particolato  
**RA 450 010**  
Filtro ai carboni attivi per filtraggio acqua. Con indicatore di saturazione

**Zona Fresh Cooling**

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.  
Livello umidità regolabile manualmente.  
Ideale per frutta e verdura.

**Vano congelatore**

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.  
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.  
Vano congelatore \*\*\*\*  
Capacità di congelamento 16/14 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 17/17 h.  
Due cassette completamente estraibili.  
Illuminazione interna a 2 punti luce LED: luce bianca e calda.  
Capacità netta 140/110 litri.

**Produttore ghiaccio**

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.  
Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.  
Disattivabile separatamente.  
Produzione ghiaccio ca. 1.7/1.7 kg/24 h.  
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3/3 kg.

**Valori di consumo**

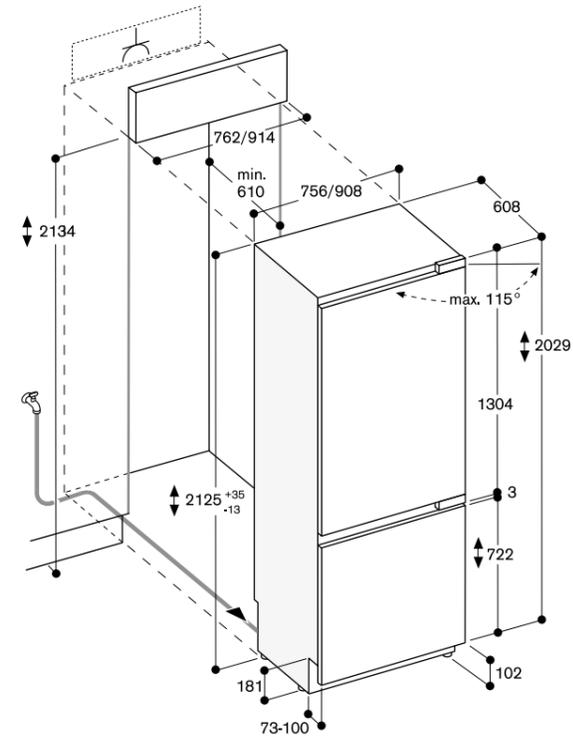
Classe di efficienza energetica A++/A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia 347/301 kWh/annuo.  
Rumorosità 42/42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso max pannelli porte:  
Porta 47/41 kg.  
Cassetto 10/10 kg.  
La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.  
Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.  
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.  
Collegamento per carico dell'acqua.  
Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".  
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RC 492 304**

Con zona Fresh Cooling 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 91,4 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm

**RC 472 304**

Con zona Fresh Cooling 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 76,2 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm

**RC 462 304**

Con zona Fresh Cooling 0 °C  
Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 61 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm

**Accessori in dotazione**

1 portauova con coperchio

**Accessori necessari per l'installazione****RA 421 610**

**Pannello porta acciaio con maniglia**  
Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 421 710**

**Pannello porta acciaio con maniglia**  
Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 421 911**

**Pannello in acciaio con maniglia**  
Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 423 140****Profili laterali, lunghi****RA 425 110****Maniglia, acciaio, lunga**

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza 1131 mm, distanza di foratura tra i punti di fissaggio 554 mm

**RA 428 610****Pannello porta in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 428 710****Pannello porta in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 76,2 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 428 911****Pannello porta in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 91,4 cm, spessore pannello 19 mm

**RA 460 000****Kit di installazione Side by Side**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.  
Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro.  
Incluso nell'imballo per RF e RW

**Vario frigorifero Serie 400**  
**RC 492/RC 472/RC 462**

- Interni in acciaio inox e solidi elementi in alluminio color antracite.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.
- Interno porta piatto in acciaio inox.
- Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.
- Solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.
- Un cassetto 0 °C con controllo temperatura da -1 °C a +3 °C e un cassetto Fresh Cooling con regolazione umidità manuale.
- Display TFT touch.
- Capacità netta 567/463/356 litri.

**Funzionamento**

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Vano frigorifero**

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.

Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 3 di cui sono regolabili in altezza.

1 cassetto completamente estraibile con fronte trasparente.

4 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

3 balconcini regolabili in altezza, di cui uno molto ampio.

Capacità netta 509/416/321 litri.

**RA 460 013****Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

**RA 460 020****Elemento di connessione verticale per pannelli**

Per frontale a filo

**RA 464 611****Griglia di ventilazione in acciaio**

Per apparecchi larghi 61 cm

**RA 464 711****Griglia di ventilazione in acciaio**

Per apparecchi larghi 76,2 cm

**RA 464 911****Griglia di ventilazione in acciaio**

Per apparecchi larghi 91,4 cm

**Accessori speciali****RA 430 100****Contenitore antracite con coperchio trasparente****Zona Fresh Cooling 0 °C**

1 cassetto 0 °C completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.

Regolazione temperatura via display TFT: la temperatura è regolabile da -1 °C a +3 °C.

Ideale per carne e pesce.  
Capacità netta 58/47/35 litri.

**Zona Fresh Cooling**

1 cassetto Fresh Cooling completamente estraibile con frontale trasparente, illuminato.  
Livello umidità regolabile manualmente.  
Ideale per frutta e verdura.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++/A+/A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia 151/141/131 kWh/annuo.  
Rumorosità 40/40/40 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

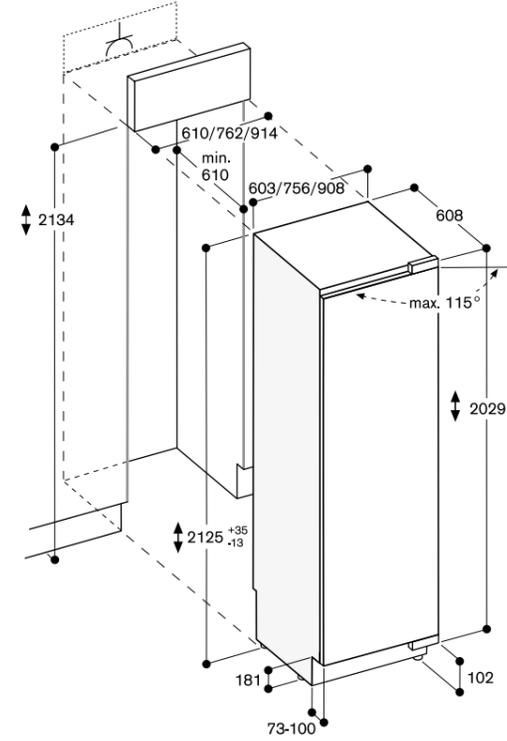
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta: 43/24/41 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.


**RF 463 304**

Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 61 cm,  
Altezza nicchia 213,4 cm  
Cerniera dx

**RF 463 305**

Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 61 cm,  
Altezza nicchia 213,4 cm  
Cerniera sx

**Accessori inclusi nell'imballo**

Componente per installazione Side by Side

**Accessori necessari per l'installazione**
**RA 422 610**

Pannello porta in acciaio con maniglia  
Per RF 463, spessore 19 mm

**RA 423 140**

Profili laterali, lunghi

**RA 425 110**

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza  
1131 mm, distanza di foratura tra i  
punti di fissaggio 554 mm

**RA 428 810**

Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia

Per RF 463, spessore 19 mm

**RA 460 013**

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono  
installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono  
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

**RA 460 020**

Elemento di connessione verticale per  
pannelli

Per frontale a filo

**RA 464 613**

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463, con filtro, cerniera a dx

**RA 464 614**

Griglia di ventilazione in acciaio

Per RF 463, con filtro, cerniera a sx

**Accessori speciali**
**RA 450 000**

Filtro particolato

**RA 450 010**

Filtro ai carboni attivi per filtraggio  
acqua. Con indicatore di saturazione

**Vario congelatore Serie 400**
**RF 463**

– Interni in acciaio inox e solidi  
elementi in alluminio color antracite.

– Punti di illuminazione con luce a  
LED calda e anti-abbaglio.

– Porte dotate di Open Assist in due  
modalità:

1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.

– Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.

– I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.

– Materiale ed estetica interni come modelli RC:

- ripiani in vetro
- solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.

– Interno porta piatto in acciaio inox.

– Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.

– Dispenser di acqua e ghiaccio nella porta.

– Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.

– Sensore di prossimità per dispenser acqua/ghiaccio.

– Zona di erogazione del dispenser illuminata.

– Display TFT touch.

– Capacità netta 300 litri.

**Funzionamento**

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

Tasti touch per gestione dispenser acqua e ghiaccio.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Vano congelatore**

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.

Vano congelatore \*\*\*\*

Capacità di congelamento 14 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 10 h.  
4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 2 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

**Dispenser acqua e ghiaccio**

Luce LED bianca e calda.

Sensore di prossimità per un'attivazione automatica della luce e dei tasti del dispenser acqua/ghiaccio. Integrato con connessione al tubo di carico dell'acqua.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio ca. 1.4 kg/24 h.

Cubetti ghiaccio e ghiaccio tritato.

Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 3.2 kg.

Riserva acqua 1.5 litri.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia 343 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 67 kg.

La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.

Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

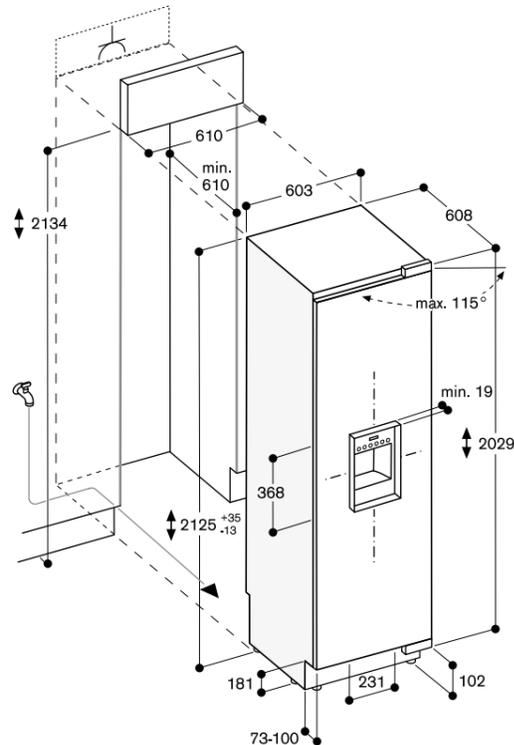
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2.4 a 8.3 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.


**RF 471 304**

Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 76,2 cm,  
Altezza nicchia 213,4 cm

**RF 461 304**

Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 61 cm,  
Altezza nicchia 213,4 cm

**RF 411 304**

Completamente integrabile  
Larghezza nicchia 45,7 cm,  
Altezza nicchia 213,4 cm

**Accessori in dotazione**

1 paletta per il ghiaccio

1 contenitore per ghiaccio, largo

**Accessori necessari per l'installazione**
**RA 421 110**

Pannello porta acciaio con maniglia  
Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 421 610**

Pannello porta acciaio con maniglia  
Per apparecchi larghi 61 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 421 710**

Pannello in acciaio con maniglia  
Per apparecchi larghi 76,2 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 423 140**

Profili laterali, lunghi

**RA 425 110**

Maniglia, acciaio, lunga  
Con 3 punti di fissaggio, lunghezza  
1131 mm, distanza di foratura tra i  
punti di fissaggio 554 mm

**RA 428 110**

Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 428 610**

Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia

Per apparecchi larghi 61 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 428 710**

Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia

Per apparecchi larghi 76,2 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 460 013**

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono  
installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono  
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

**RA 460 020**

Elemento di connessione verticale per  
pannelli

Per frontale a filo

**Vario congelatore Serie 400**
**RF 471/RF 461/RF 411**

– Interni in acciaio inox e solidi  
elementi in alluminio color antracite.

– Punti di illuminazione con luce a  
LED calda e anti-abbaglio.

– Porte dotate di Open Assist in due  
modalità:

1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.

– Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.

– I cassetti nel RC e nel RF sono posizionati alla stessa altezza. In caso di installazione side-by-side, i ripiani in vetro e i supporti nelle controporte possono essere allineati sullo stesso livello.

– Materiale ed estetica interni come modelli RC:

- ripiani in vetro
- solidi supporti in alluminio color antracite nella controporta.

– Interno porta piatto in acciaio inox.

– Sistema guide per ripiani e griglie flessibile e discreto.

– Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.

– Display TFT touch.

– Capacità netta 429/328/226 litri.

**Funzionamento**

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Modalità riposo certificato da Star-K. Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può essere aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Vano congelatore**

Tecnologia NoFrost con congelamento intensivo a -30 °C.

Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.

Vano congelatore \*\*\*\*

Capacità di congelamento 20/18/16 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 14/13/10 h.  
4 ripiani in vetro infrangibile, vetro bianco, 3 di cui sono regolabili in altezza.

2 cassetti con fronte trasparente completamente estraibili.

Punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio.

Posizionamento balconcini nella controporta estremamente flessibile.

4 supporti nella controporta regolabili in altezza.

**RA 464 112**

Griglia di ventilazione in acciaio  
Per apparecchi larghi 45,7 cm, con filtro

**RA 464 612**

Griglia di ventilazione in acciaio  
Per apparecchi larghi 61 cm, con filtro  
acqua integrato

**RA 464 712**

Griglia di ventilazione in acciaio  
Per apparecchi larghi 76,2 cm, con filtro  
acqua integrato

**Accessori speciali**
**RA 450 000**

Filtro particolato

**RA 450 010**

Filtro ai carboni attivi per filtraggio  
acqua. Con indicatore di saturazione

**Produttore ghiaccio**

Produttore ghiaccio integrato nel vano congelatore, con collegamento diretto alla rete idrica.

Filtro particolato per ingresso acqua, integrato nell'area della griglia di ventilazione.

Disattivabile separatamente.

Produzione ghiaccio ca. 1.4/1.4/1.4 kg/24 h.

Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 4/4/4 kg.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++/A++/A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia 340/284/253 kWh/annuo.

Rumorosità 42/42/42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.

Cerniere a sinistra, reversibili.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Per un'installazione con angolo apertura porta a 90° il contenitore ghiaccio va cambiato con il contenitore ghiaccio piccolo (RA 448 220). Ciò va fatto prima di fissare la porta.

Peso max pannello porta 25/41/59 kg.

La valvola per il collegamento dell'acqua deve essere posizionata vicino all'apparecchio ed essere sempre accessibile.

Se la pressione dell'acqua supera 0.8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.

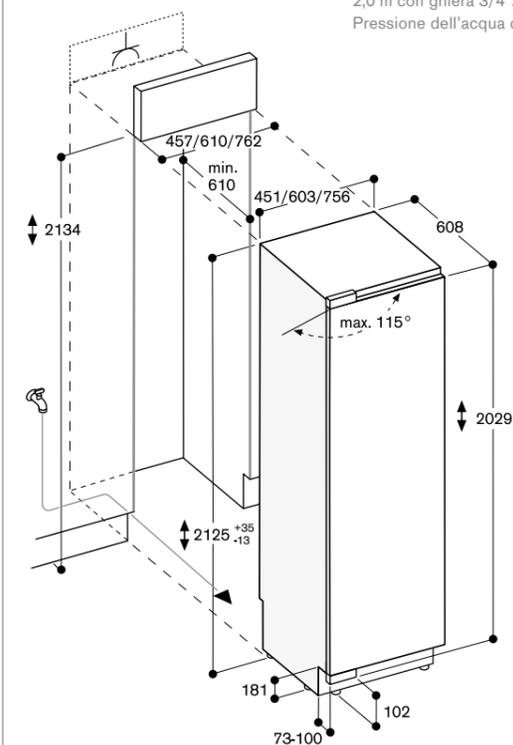
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.

Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.

Collegamento per carico dell'acqua. Lunghezza del cavo di allacciamento 2,0 m con ghiera 3/4".

Pressione dell'acqua da 2.4 a 8.3 bar.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**RW 466 364**

Completamente integrabile,  
con porta in vetro  
Larghezza nicchia 61 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm

**Accessori necessari per l'installazione****RA 420 010****Serratura**

Per RW 414 e RW 464

**RA 421 610****Pannello porta acciaio con maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 421 611****Cornice in acciaio con maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera  
a sx, spessore pannello 19 mm

**RA 421 612****Cornice in acciaio con maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm, cerniera  
a dx, spessore pannello 19 mm

**RA 423 140****Profili laterali, lunghi****RA 425 110****Maniglia, acciaio, lunga**

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza  
1131 mm, distanza di foratura tra i  
punti di fissaggio 554 mm

**RA 428 610****Pannello porta in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 428 611****Cornice in acciaio, senza maniglia**

Per apparecchi larghi 61 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 460 013****Kit anticondensa 230 V**

Necessario se gli apparecchi sono  
installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono  
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

**RA 460 020****Elemento di connessione verticale per pannelli**

Per frontale a filo

**RA 464 111****Griglia di ventilazione in acciaio**

Per apparecchi larghi 61 cm

**Vario cantina per vino Serie 400****RW 466**

- Tre zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:

1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.

- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità massima: 99 bottiglie.

**Funzionamento**

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.

Sbrinatorio automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Protezione raggi UV.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Caratteristiche**

Capacità netta 366 litri.

Capacità massima: 99 bottiglie (bottiglie standard da 0.75/l).

12 supporti per bottiglie di cui 9 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili. È possibile posizionare fino a 12 bottiglie Magnum mantenendo la configurazione standard dei supporti interni (12 supporti bottiglie).

Numero max ripiani bottiglie: 12.

2 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio in ciascuna zona. 5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

**Accessori speciali****RA 430 000****Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi****RA 492 660****Ripiano removibile con cornice in quercia**

Utilizzabile con decanter e bottiglie

Per apparecchi larghi 61 cm

**RA 493 060****Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite**

Per esposizione di una singola bottiglia

**RA 491 661****Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite**

Guide telescopiche estraibili

Per apparecchi larghi 61 cm

**RA 498 640****Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio**

Per apparecchi larghi 61 cm

Per apparecchi larghi 61 cm

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica

A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia 171 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 73 kg.

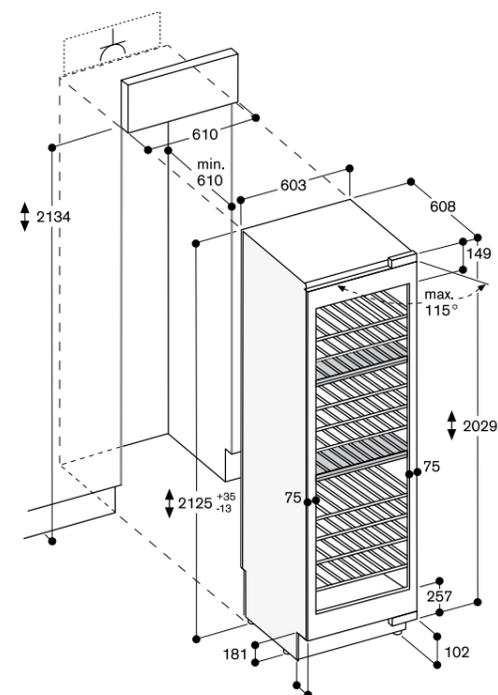
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

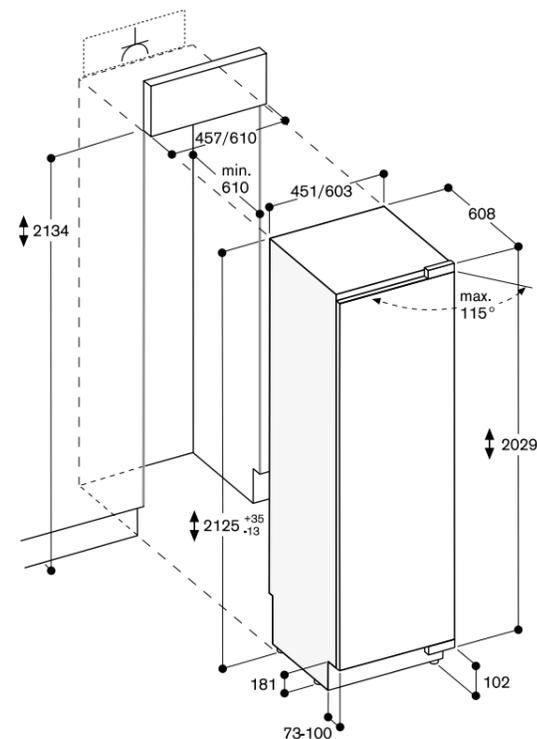
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.

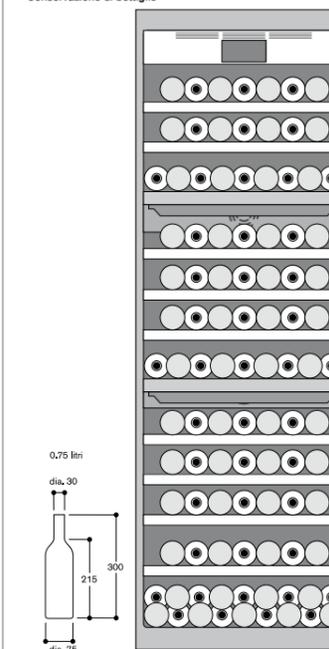
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**Conservazione di bottiglie**

**RW 414 364**

Completamente integrabile,  
con porta in vetro  
Larghezza nicchia 45,7 cm  
Altezza nicchia 213,4 cm

**Accessori necessari per l'installazione****RA 420 010**

Serratura

Per RW 414 e RW 464

**RA 421 110**

Pannello porta acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 421 111**

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
cerniera a sx, spessore pannello 19 mm

**RA 421 112**

Cornice in acciaio con maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
cerniera a dx, spessore pannello 19 mm

**RA 423 140**

Profili laterali, lunghi

**RA 425 110**

Maniglia, acciaio, lunga

Con 3 punti di fissaggio, lunghezza  
1131 mm, distanza di foratura tra i  
punti di fissaggio 554 mm

**RA 428 110**

Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 428 111**

Cornice in acciaio, senza maniglia

Per apparecchi larghi 45,7 cm,  
spessore pannello 19 mm

**RA 460 013**

Kit anticondensa 230 V

Necessario se gli apparecchi sono  
installati fianco a fianco.

Non necessario se gli apparecchi sono  
installati a più di 160 mm l'uno dall'altro

**RA 460 020**

Elemento di connessione verticale per  
pannelli

Per frontale a filo

**RA 464 111**

Griglia di ventilazione in acciaio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

**Vario cantina per vino Serie 400****RW 414**

- Due zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Interni in acciaio inox inossidabile.
- Supporti bottiglie completamente estraibili; in legno di quercia e alluminio color antracite.
- Supporti per bottiglie con guide telescopiche nascoste.
- Punti di illuminazione con luce a LED calda e anti-abbaglio.
- 5 scenari luce preimpostati, selezionabili via display TFT.
- Porte dotate di Open Assist in due modalità:
  1. Funzione Push-to-Open per integrare il frigo in composizioni senza maniglia
  2. Funzione Pull-to-Open per facilitare l'apertura tramite maniglia.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Vibrazioni ridotte grazie al compressore VCC.
- Display TFT touch.
- Capacità massima: 70 bottiglie.

**Funzionamento**

Display TFT.

Display con testi in chiaro.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Filtro aria ai carboni attivi.

Protezione raggi UV.

Modalità riposo certificato da Star-K.

Quando la modalità riposo è attiva l'apparecchio può esser aperto solo tramite maniglia.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Caratteristiche**

Capacità netta 269 litri.

Capacità massima: 70 bottiglie (bottiglie standard da 0,75l).

12 supporti per bottiglie di cui 10 completamente estraibili e 3 adatti per bottiglie Magnum.

Configurazione interni flessibile tramite l'aggiunta o la rimozione di ripiani per bottiglie completamente estraibili. Possibilità di conservare 6 bottiglie Magnum non modificando la configurazione standard dei ripiani (12 ripiani).

Numero max ripiani bottiglie: 13.

2 punti luce LED con luce bianca, calda e anti-abbaglio in ciascuna zona.

5 scenari di illuminazione selezionabili per una presentazione vini personalizzata.

**Accessori speciali****RA 430 000**

Elementi di copertura foro viti, 8 pezzi

**RA 492 160**

Ripiano removibile con cornice in quercia

Utilizzabile con decanter e bottiglie

Per apparecchi larghi 45,7 cm

**RA 493 060**

Elemento di presentazione in quercia e alluminio colore antracite

Per esposizione di una singola bottiglia

**RA 491 161**

Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite

Guide telescopiche estraibili

Per apparecchi larghi 45,7 cm

**RA 498 140**

Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio

Per apparecchi larghi 45,7 cm

Per apparecchi larghi 45,7 cm

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica

A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia 167 kWh/annuo.

Rumorosità 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso max pannello porta 76 kg.

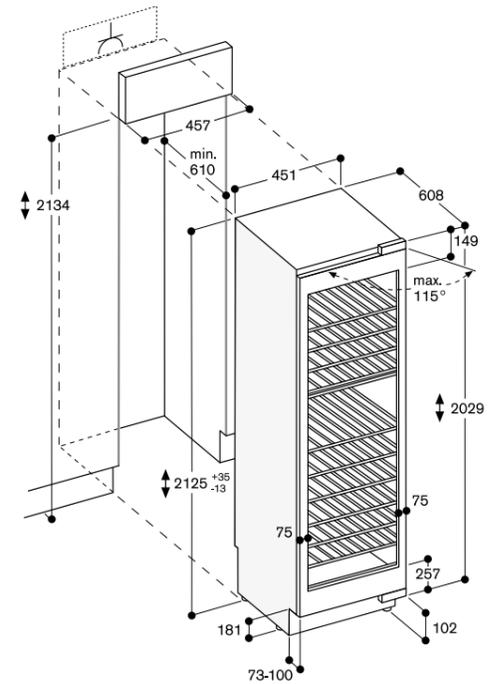
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

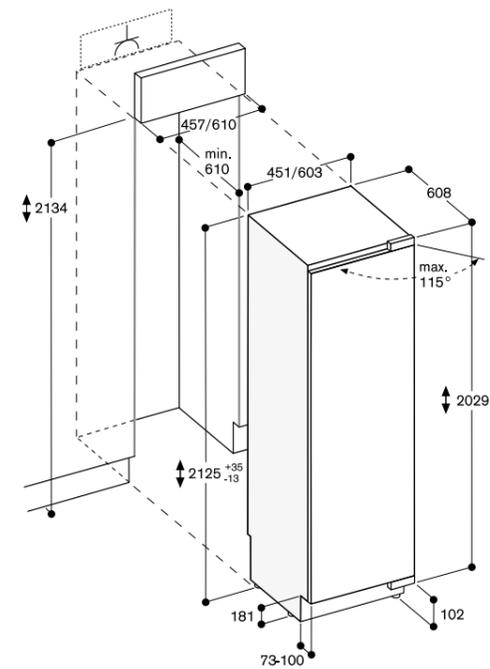
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,300 kW.

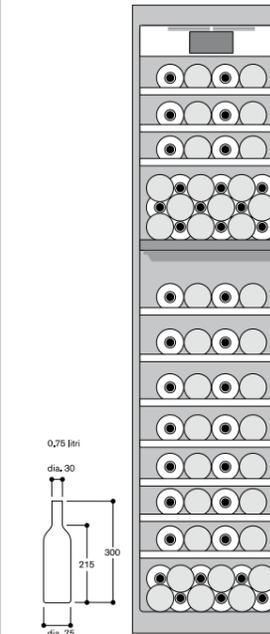
Cavo di connessione lunghezza 3,0 m, con spina Schuko.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.



Le dimensioni massime del frontale dell'anta sono progettate per una luce di 3 mm.

**Conservazione di bottiglie**

Assicurarsi che le pareti laterali del cabinet siano stabili: gli apparecchi VarioCooling sono fissati alla nicchia solo tramite staffe in alto e sul fondo, di lato.

Se si installano gli apparecchi VarioCooling in combinazione side-by-side usare il kit RA 460 000. Se la distanza tra gli apparecchi è compresa tra i 16 mm installare il kit anticondensa RA 460 011.

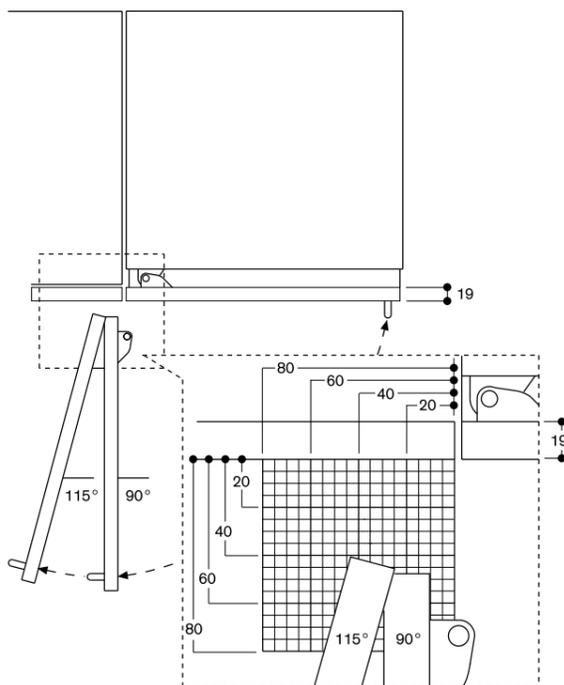
Se gli apparecchi sono installati "cerniera-maniglia" è necessario usare il kit RA 460 011. Questo può essere omesso se la distanza tra gli apparecchi è maggiore di 160 mm. Il kit RA 460 011 non richiede spazio ulteriore nella nicchia e non interferisce con la protezione per le dita.

Se si uniscono gli apparecchi VarioCooling "cerniera-cerniera", prevedere uno stabile pannello tra gli apparecchi per garantire il funzionamento della protezione per le dita.

Quando si installa un VarioCooling Serie 400 a fianco di un forno Serie 400 BO/BM/BS è richiesta una distanza laterale di 60 mm nel caso la maniglia del BO/BM/BS sia sullo stesso lato della cerniera dell'apparecchio VarioCooling. In caso di installazione simile ma con un forno Serie 200 BOP/BMP/BSP è necessaria una distanza di 40 mm.

**Angolo apertura porta**

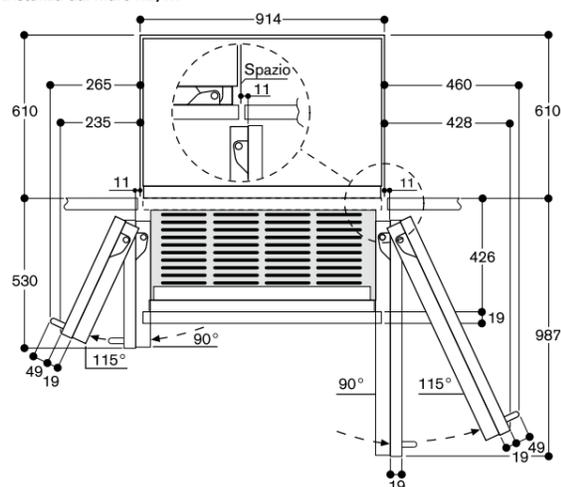
Per permettere una corretta apertura porta fare riferimento al disegno sotto. Il disegno considera uno spessore pannelli di 19 mm; l'apertura standard della porta dell'apparecchio è 115°: in caso di collisione restringerla a 90° tramite il perno incluso. Non è raccomandabile installare un freezer (RF 411, RF 461, RF 471, RF 491) a fianco muro in modo che sia necessario un angolo porta di 90°. Nel caso ciò sia indispensabile cambiare il contenitore ghiaccio con il contenitore ghiaccio più piccolo RA 448 220. Fare ciò prima di bloccare la porta. Prevedere uno spazio tra muro e apparecchio per evitare collisioni.



Lo spazio necessario della porta (vd. figura sopra) dipende dallo spessore dell'anta applicata e dall'angolo di apertura.

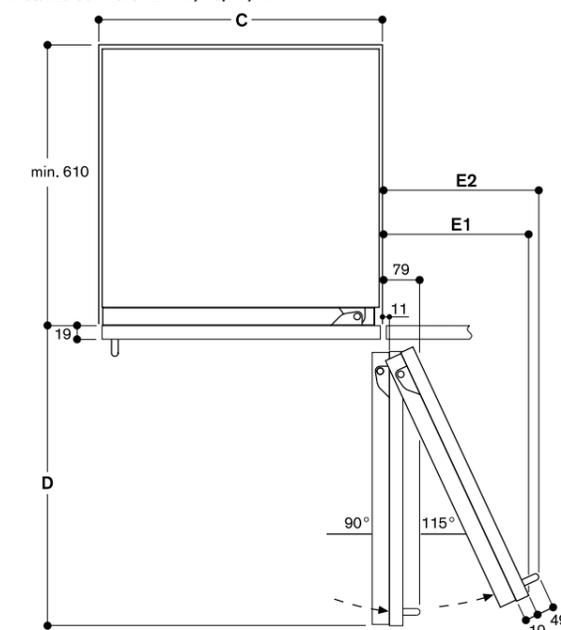
Nel disegno quotato lo spessore dell'anta dell'apparecchio è di 19 mm.

Distanza dal muro RB/RV



Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

Distanza dal muro RB 472/RC/RF/RW



Larghezza 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

Nel disegno è considerato uno spessore dell'anta dell'apparecchio di 19 mm ed una sporgenza della maniglia di 49 mm.

**Note:**

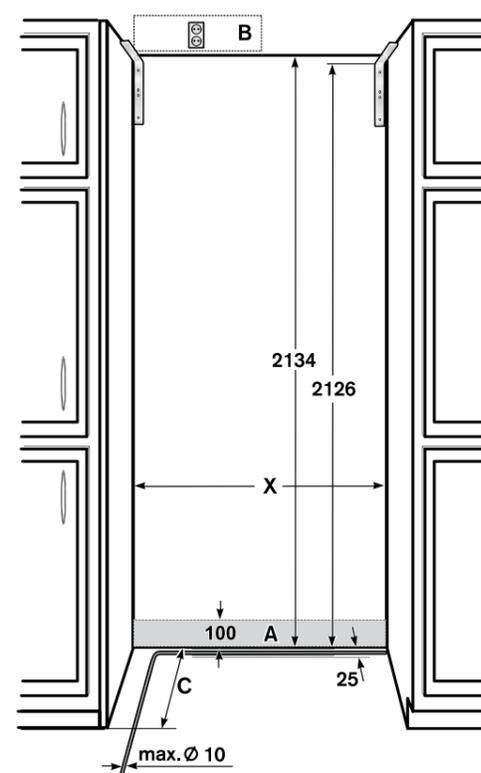
- I piedini prevedono un movimento di +35 / -13 mm. In figura si considerano a 0.
- Per una ventilazione corretta prevedere uno spazio pavimento-bordo del cabinet di 100 mm.
- Lo spessore pannelli può andare da 19 mm a 38 mm.

Gli apparecchi VarioCooling appoggiano sul pavimento. Non bisogna prevedere perciò una nicchia standard.

**Nicchia**

Prevedere una nicchia i cui lati non abbiano sporgenze. Prevedere uno spessore pannelli di almeno 16 mm.

**Nicchia per apparecchio singolo:**



- A Area di installazione per la connessione acqua
- B Area di installazione per la connessione elettrica
- C Profondità nicchia. 610 mm è il minimo!
- X Larghezza nicchia. Fare riferimento alla tavola qui sotto:

Tipo apparecchio	Larghezza nicchia X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

**Nicchia per installazione side-by-side:**

La larghezza nicchia è la risultante della somma delle larghezze degli apparecchi. Altezza e profondità nicchia corrispondono alle specifiche del singolo apparecchio.

**Luogo di installazione**

Installare l'apparecchio in luogo asciutto e ventilato, lontano dalla luce solare o da fonti di calore. In caso ciò non fosse evitabile, prevedere un'isolamento appropriato o rispettare le seguenti distanze dalla fonte di calore:

- 3 cm da cucine a gas / elettriche.
- 30 cm da cucine / apparecchi ad olio o combustibile solido.

Se necessario, rinforzare il pavimento.

per il corretto funzionamento del dispenser ghiaccio, mantenere l'apparecchio sempre verticale.

**Superficie**

Assicurare una superficie di appoggio piatta, omogenea e solida. Lo spessore pavimento dove viene installato l'apparecchio deve essere lo stesso del resto della stanza. Per qualsiasi dubbio contattare il vostro architetto.

**Cabinet**

L'apparecchio è fissato al cabinet. Assicurarsi che lo stesso sia assicurato al pavimento.

Lo spessore dello zoccolo deve essere massimo 19 mm.

**Base**

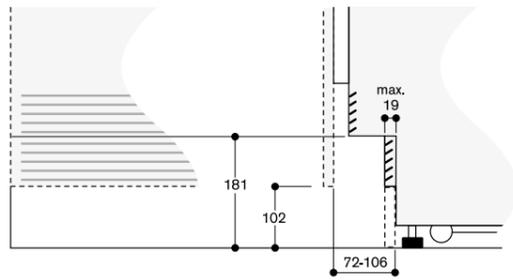
**Importante!**  
Non coprire mai l'ingresso/uscita aria situati nella parte inferiore dell'apparecchio. Rispettare sempre una distanza pavimento-bordo inferiore apparecchio di 100 mm tenendo presente tale distanza anche quando si regolano i piedini.

Altezza massima della base: 102 mm.  
Spessore massimo dello zoccolo: 19 mm.

Connettori adesivi sono predisposti sul frontale dell'apparecchio per fissare il frontale della base.

L'ingresso/uscita aria sono al di sopra del frontale della base. Non coprirli.

**Dettaglio base**



Data l'altezza standard dell'apparecchio, l'altezza massima dello zoccolo è 102 mm. Lo spessore massimo dello zoccolo è 19 mm.

Nel caso fosse necessario eccedere i 102 mm di cui sopra, è possibile arrivare fino a 181 mm. In tal caso l'ingresso/uscita aria diventa visibile!

**Bordo**

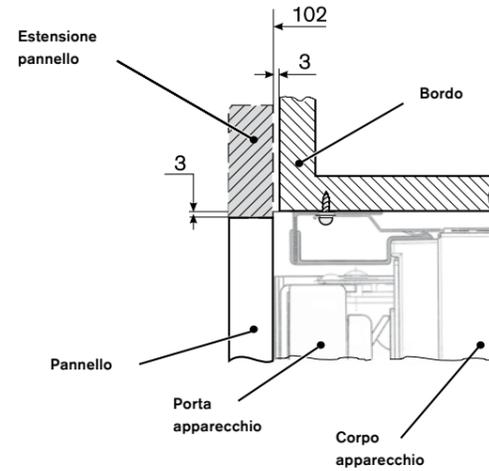
L'altezza dell'anta del cabinet dipende da:

- l'altezza totale dell'apparecchio,
- la distanza pavimento-bordo inferiore cabinet,
- il tipo di apparecchio.

L'altezza complessiva dell'apparecchio è di 2.029 mm.

Tale altezza è regolabile da -13 mm a +35 mm. È necessario rispettare una distanza minima pavimento-bordo inferiore apparecchio di 100 mm.

È possibile, per motivi di design, allungare il pannello della porta dell'apparecchio al di sopra del bordo superiore dell'apparecchio stesso.



**Importante!**  
È necessario che il bordo sia profondo almeno 100 mm (misurato dal frontale dell'apparecchio).

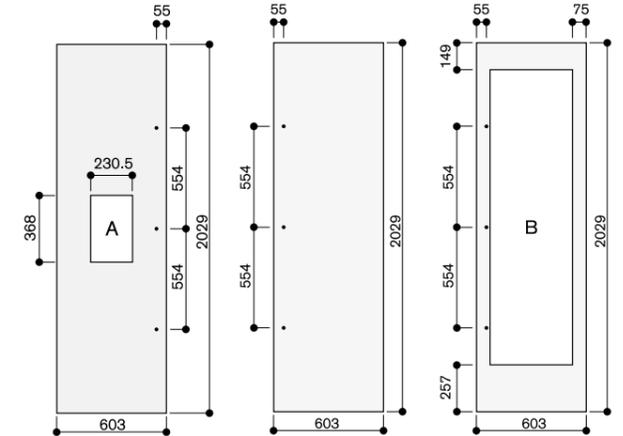
I disegni seguenti mostrano le dimensioni base delle porte come accessori speciali o delle cornici.

Le dimensioni indicate fanno riferimento alle seguenti specifiche base:

- Altezza base: 102 mm
- Altezza complessiva nicchia: 2.134 mm
- Gap: 3 mm
- Spessore pannello: 19 mm

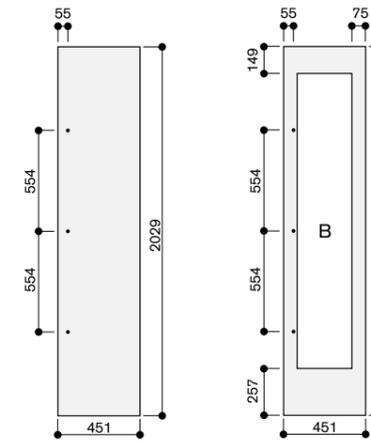
**Importante!**  
I seguenti disegni non sono sostituiti di dettagliati piani di design. Fare sempre riferimento al design globale della cucina.

**Apparecchi con larghezza nicchia 61 cm**



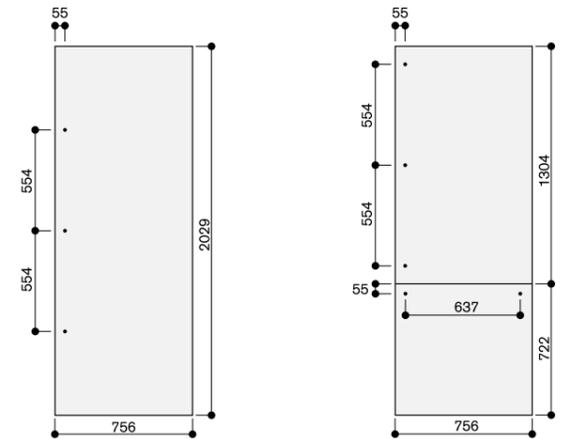
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.  
A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.  
B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

**Apparecchi con larghezza nicchia 45.7 cm**



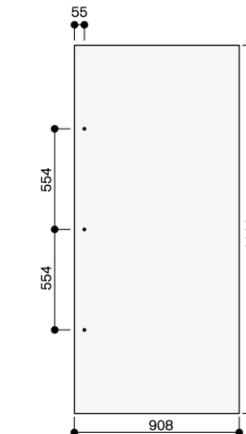
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.  
A: Il taglio sull'anta dell'apparecchio con dispenser acqua e ghiaccio è centrato orizzontalmente e verticalmente.  
B: La larghezza della cornice può essere compresa tra 65 mm e 82 mm.

**Apparecchi con larghezza nicchia 76.2 cm**



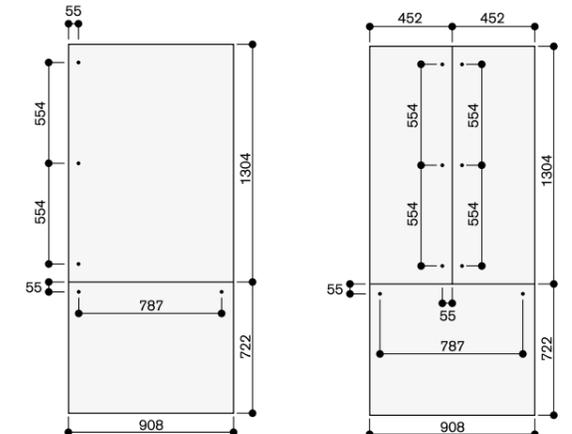
Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

**Apparecchi con larghezza 91.4 cm**

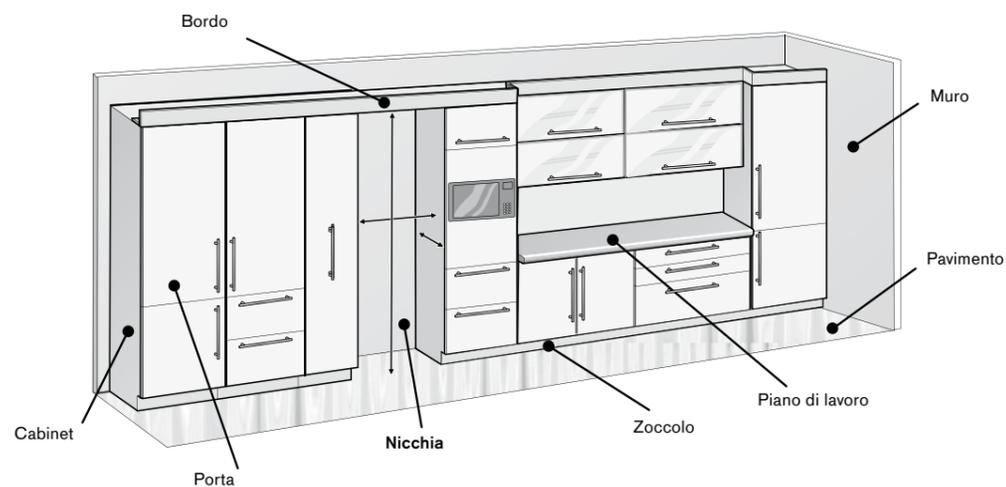


Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.

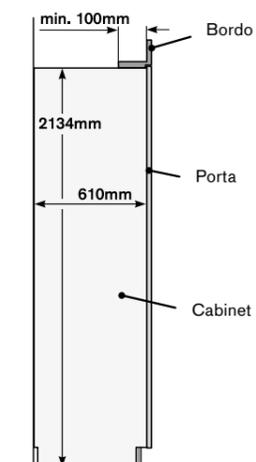
**Apparecchi con larghezza nicchia 91.4 cm**



Lo spessore del pannello della porta è 19 mm. Le dimensioni massime del pannello della porta considerano uno spazio di 3 mm basato sulla singola larghezza.



Nicchia. Taglio verticale



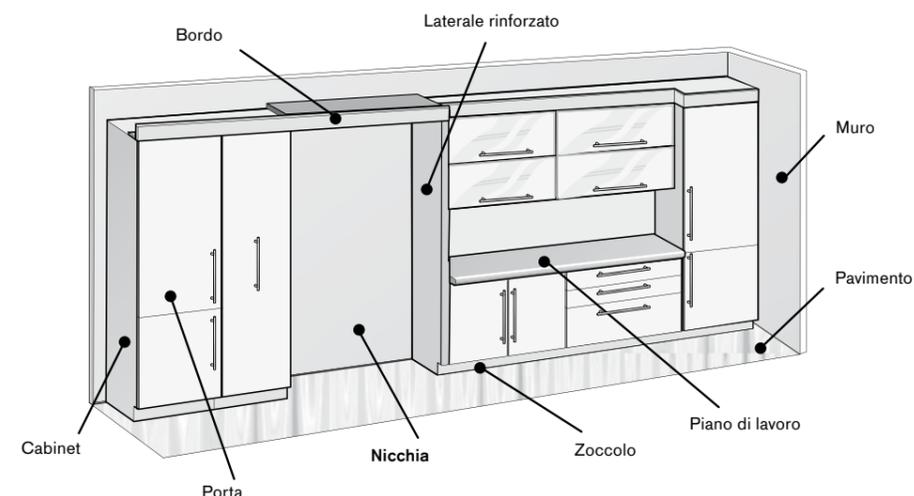
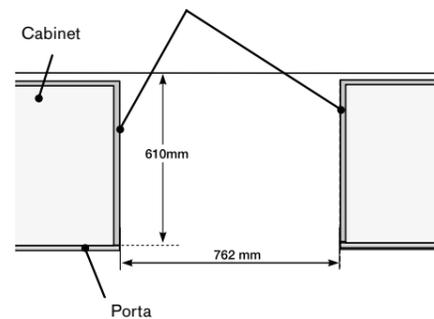
Nicchia per installazione apparecchio singolo (es: larghezza 762 mm)

In questo esempio la nicchia è formata da 2 colonne (sx e dx) con bordo superiore.

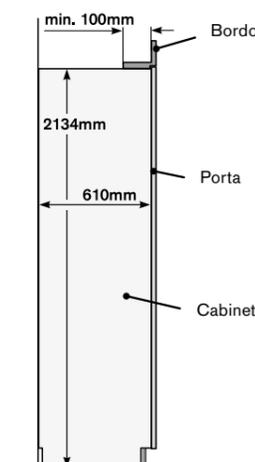
Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 762 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale



Nicchia. Taglio verticale



Nicchia per installazione side-by-side

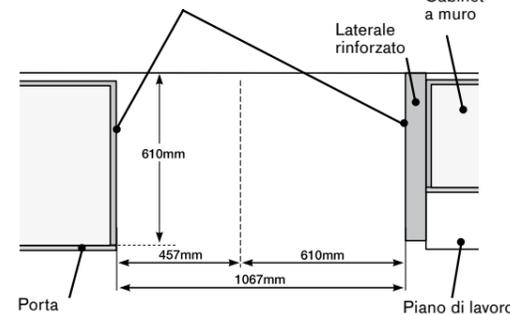
- Frigo da 610 mm (dx)
- Freezer da 457 mm (sx)

In questo esempio la nicchia è formata da una colonna (sx) e un laterale rinforzato (dx) insieme ad un bordo superiore.

Specifiche necessarie:

- I lati della nicchia devono essere lisci ed omogenei
- Il bordo deve essere profondo almeno 100 mm e solido (spessore min. 16 mm)
- Larghezza nicchia: 610 mm + 457 mm = 1.067 mm
- Profondità nicchia: 610 mm

Nicchia. Taglio orizzontale





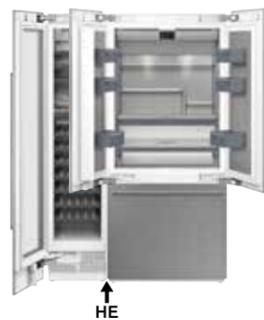
#### Installazione side-by-side. Soluzione 1

**RF 471 / RC 492**  
**Limitazioni:** Nessuna.  
**Accessori:** 1x RA 460 000 (SxS).  
**Note:** Cerniere verso l'esterno.



#### Installazione side-by-side. Soluzione 2

**RW 414 / RB 472**  
**Limitazioni:** Nessuna.  
**Accessori:** 1x RA 460 000 (SxS).  
**Note:** Cerniere verso l'esterno. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



#### Installazione side-by-side. Soluzione 3

**RW 414 / RY 492**  
**Limitazioni:** Non tutte le porte sono apribili contemporaneamente. La porta sx di RY può scontrarsi con la maniglia di RW.  
**Accessori:** 1x RA 460 013 (HE).  
**Note:** È consigliato bloccare la porta di RY a 90°. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



#### Combinazione di 3 apparecchi

**RF 463 / RW 464 / RC 462**  
**Limitazioni:** le porte di RW e RC sono apribili solo una dopo l'altra.  
**Accessori:** 1 x RA 460 000 (SxS) – tra RF e RW,  
 1 x RA 460 013 (HE) – tra RW e RC.  
**Note:** Collegare tutti gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.



#### Distanza massima

**RF 471 / RF 463 / RW 464 / RC 472**  
**Limitazioni:** Nessuna.  
**Accessori:** 2x RA 460 000 (SxS).  
**Note:** 2 nicchie separate con spazio utile per aprire le porte contemporaneamente. Cambiare cerniera a RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



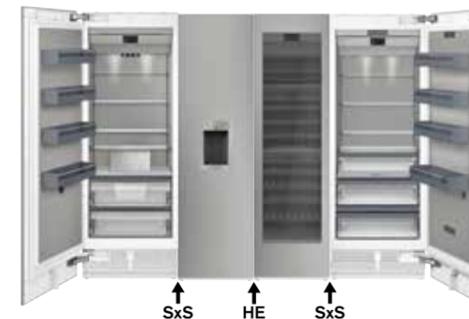
#### Distanza ≥ 160 mm

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**  
**Limitazioni:** Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.  
**Accessori:** 2x RA 460 000 (SxS).  
**Note:** 2 nicchie separate. Spazio tra le nicchie > 160 mm. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



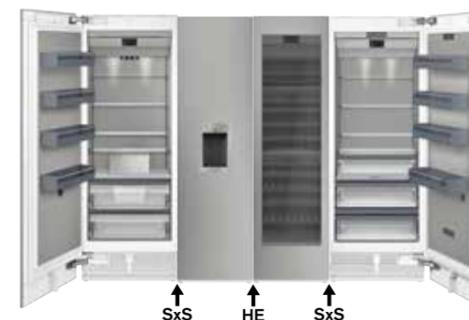
#### Distance ≤ 160 mm

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**  
**Limitazioni:** Può essere necessario aprire le porte centrali una dopo l'altra.  
**Accessori:** 2x RA 460 000 (SxS), 1x RA 460 013 (HE).  
**Note:** 2 nicchie separate con laterale rinforzato tra le due. Spazio tra le nicchie < 160 mm, perciò un elemento riscaldante è necessario. Cambiare cerniera di RW. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



#### Combinazioni di 4 apparecchi

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**  
**Limitazioni:** Le porte centrali non sono apribili contemporaneamente.  
**Accessori:** 2x RA 460 000 (SxS), 1x RA 460 013 (HE).  
**Note:** Collegare tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia. Cambiare cerniera di RF 471 e RW 466. Se si utilizzano le cornici in acciaio (accessori speciali) utilizzare la cornice corretta per RW.



#### Combinazioni di 4 apparecchi - alternativa

**RF 471 / RF 463 / RW 466 / RC 472**  
**Limitazioni:** Se la porta centrale è aperta le altre porte non possono aprirsi.  
**Accessori:** 1x RA 460 000 (SxS) – tra RF 463 e RW 466,  
 2x RA 460 013 (HE) – tra RF e RW/RC.  
**Note:** Gli apparecchi al centro sono installati side-by-side. Per collegare gli altri sono necessari altri elementi riscaldanti. Collegare tutti e 4 gli apparecchi tra di loro, poi inserirli in nicchia.

Note:  
 SxS Accessori per installazione side-by-side  
 HE Elemento supplementare



Tipologia	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigo-congelatore	Frigorifero	Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Cantina per vino	Cantina per vino
	RY 492 304	RB 492 304	RB 472 304	RC 492 304	RC 472 304	RC 462 304	RF 463 304	RF 463 305	RF 471 304	RF 461 304	RF 411 304	RW 466 364	RW 414 364
<b>Pannelli / cornici</b>													
Pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm.	RA 421 912	RA 421 910	RA 421 712	RA 421 911	RA 421 710	RA 421 610	RA 422 610	RA 422 610	RA 421 710	RA 421 610	RA 421 110		
Pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.	RA 428 912	RA 428 910	RA 428 712	RA 428 911	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 810	RA 428 810	RA 428 710	RA 428 610	RA 428 110		
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a sx.												RA 421 611	RA 421 111
Cornice pannello porta in acciaio con maniglia, spessore 19 mm, cerniera a dx.												RA 421 612	RA 421 112
Cornice pannello porta in acciaio senza maniglia, spessore 19 mm.												RA 428 611	RA 428 111
RA 420 010 Serratura per RW 414 e RW 464												•	•
<b>Griglia di ventilazione</b>													
Acciaio	RA 464 910	RA 464 910	RA 464 710	RA 464 911	RA 464 711	RA 464 611	RA 464 613	RA 464 614	RA 464 712	RA 464 612	RA 464 112	RA 464 611	RA 464 111
<b>Interni cantina per vino</b>													
Portabottiglie completamente estraibili in quercia e alluminio colore antracite.												RA 491 661	RA 491 161
Ripiani completamente estraibili con cornice in quercia. Per decanter e bottiglie aperte.												RA 492 660	RA 492 160
Supporto di presentazione in quercia e alluminio colore antracite per bottiglie singole. 1 pezzo.												RA 493 060	RA 493 060
Supporto in legno di quercia per l'alloggiamento delle bottiglie nel vano divisorio.												RA 498 640	RA 498 140
RA 430 000 Set di copertura viti. 8 Pezzi.												•	•
<b>Maniglie</b>													
RA 425 110 Maniglia lunga in acciaio. Con 3 viti, lunghezza 1.131 mm, distanza tra le viti 554 mm.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
RA 425 710 Maniglia corta in acciaio. Per RB 472 con 2 viti, lunghezza 658 mm, distanza tra le viti 637 mm.			•										
RA 425 910 Maniglia corta in acciaio. Per RB/RY 492, con 2 viti, lunghezza 810 mm, distanza tra le viti 787 mm.	•	•											
<b>Altri</b>													
RA 430 100 Contenitore antracite, coperchio trasparente.	•	•	•	•	•	•							
RA 448 220 Contenitore piccolo per ghiaccio. Per installazione porta a 90°.									•	•	•		
ET 625 365 Filtro ai carboni attivi (parte di ricambio).	•	•	•	•	•	•						•	•



#### RB 289 203

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 vaschette per cubetti ghiaccio  
 2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 portabottiglie  
 1 contenitore per ghiaccio  
 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato  
 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

#### Accessori speciali

GN 114 130  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.  
 GN 114 230  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.  
 GN 144 130  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.  
 GN 144 230  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.  
 GN 410 130  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3  
 GN 410 230  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3  
 RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200 RB 289

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 245 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Quattro zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.  
 Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 128 litri.  
 Raffreddamento rapido.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 1 regolabile manualmente in altezza.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.  
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.  
 1 balconcino controporta con profilo in alluminio.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.  
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.  
 Possibili combinazioni:  
 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 e 1 x 1/3 GN

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile.  
 Per carne e pesce.  
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.  
 Per frutta e verdura.  
 Filtro ai carboni attivi.  
 Volume netto 56 litri.

#### Vano congelatore

Capacità netta 61 litri.  
 Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
 Raffreddamento dinamico con MultiAirFlow.  
 Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.  
 Vano congelatore \*\*\*\*  
 Capacità di congelamento 12 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 16 h.  
 2 cassetti, di cui uno più ampio.

#### Valori di consumo

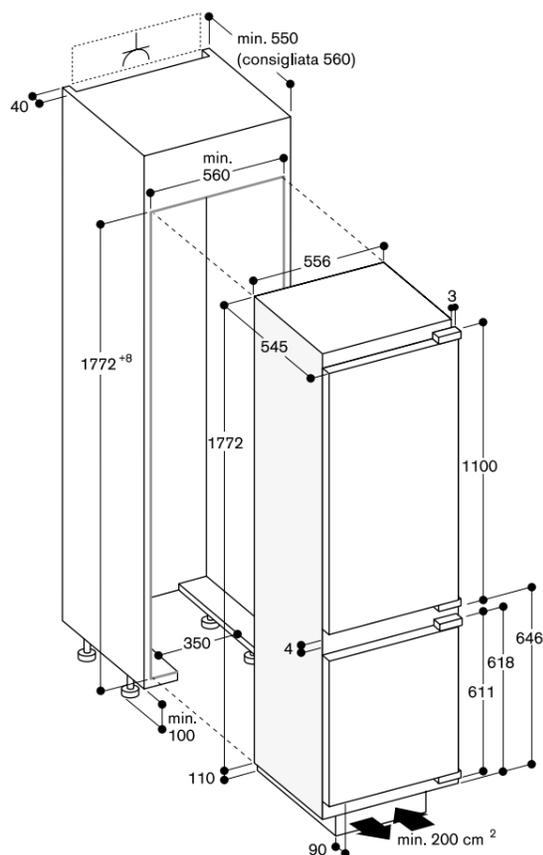
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 236 kWh.  
 Rumorosità 41 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.  
 Peso massimo del pannello porta superiore 22 kg, pannello porta inferiore 22 kg.  
 È necessario uno spazio di 4 mm tra i due pannelli.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



#### RB 287 203

Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 vaschette per cubetti ghiaccio  
 2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 portabottiglie  
 1 contenitore per ghiaccio  
 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato  
 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

#### Accessori speciali

GN 114 130  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.  
 GN 114 230  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.  
 GN 144 130  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3 profondità 40 mm, 1,5 l.  
 GN 144 230  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3 profondità 40 mm, 3 l.  
 GN 410 130  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3  
 GN 410 230  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3  
 RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200 RB 287

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 258 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.  
 Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

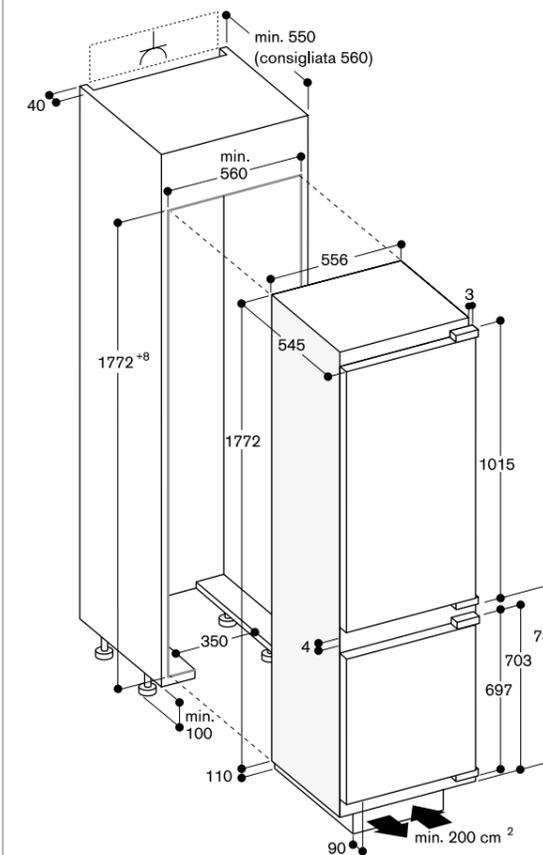
Raffreddamento dinamico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 186 litri.  
 Raffreddamento rapido.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 dei quali regolabili in altezza e 1 completamente estraibile.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.  
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.  
 2 balconcini controporta con profili in alluminio.  
 Cassetto per verdure.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.  
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.  
 Possibili combinazioni:  
 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 e 1 x 1/3 GN

#### Vano congelatore

Capacità netta 72 litri.  
 Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
 Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.  
 Vano congelatore \*\*\*\*  
 Capacità di congelamento 15 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 25 h.  
 3 cassetti, uno dei quali più ampio.



#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 237 kWh.  
 Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.  
 Peso massimo del pannello porta superiore 22 kg, pannello porta inferiore 22 kg.  
 È necessario uno spazio di 4 mm tra i due pannelli.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.

**RT 289 203**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

**Accessori in dotazione**

2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 portabottiglie  
 1 contenitore per ghiaccio  
 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato  
 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

**Accessori speciali**

**GN 114 130**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3  
 profondità 40 mm, 1,5 l.  
**GN 114 230**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3  
 profondità 40 mm, 3 l.  
**GN 144 130**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3  
 profondità 40 mm, 1,5 l.  
**GN 144 230**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3  
 profondità 40 mm, 3 l.  
**GN 410 130**  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3  
**GN 410 230**  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3  
**RA 430 100**  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

**Combinazione frigo-congelatore Vario Serie 200 RT 289**

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 284 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Quattro zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

**Funzionamento**

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.  
 Comandi Touch.

**Caratteristiche tecniche**

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

**Vano congelatore**

Capacità netta 27 litri.  
 Funzione di congelamento rapido.  
 Temperatura di conservazione da -18 °C.  
 Congelatore \*\*\*\*  
 Capacità di congelamento 2 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 14 h.  
 2 ripiani in vetro infrangibile di cui uno removibile.

**Vano frigorifero**

Capacità netta 180 litri.  
 Sbrinatorio automatico.  
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
 1 ripiano profondo totalmente estraibile in vetro infrangibile.  
 3 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 1 regolabile manualmente in altezza.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro  
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.  
 3 balconcini controporta con profilo in alluminio.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.  
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.  
 Possibili combinazioni:  
 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 e 1 x 1/3 GN

**Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C**

2 cassetti Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibili.  
 Per carne e pesce.  
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.  
 Per frutta e verdura.  
 Filtro ai carboni attivi.  
 Volume netto 77 litri.

**Valori di consumo**

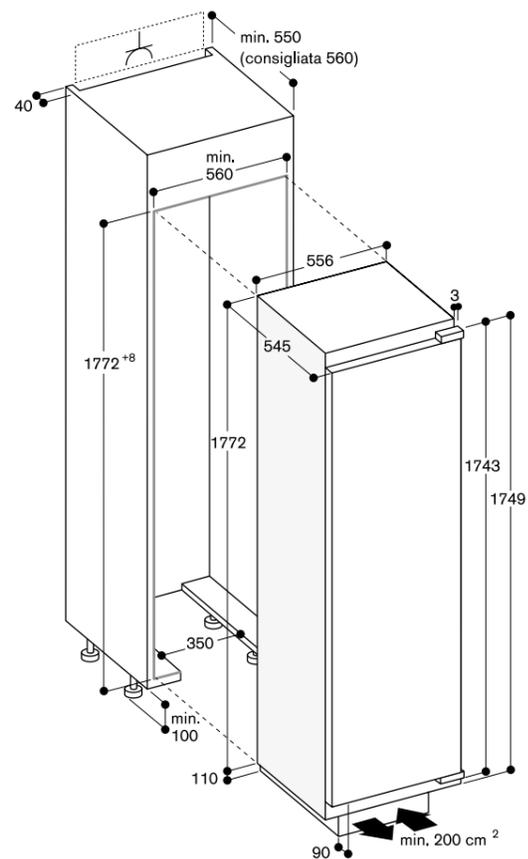
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 229 kWh.  
 Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.  
 Peso massimo del pannello porta 22 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,12 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.

**RC 289 203**

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

**Accessori in dotazione**

2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 portabottiglie  
 1 vassoio Gastronorm in acciaio inox GN 1/3, non forato  
 1 coperchio per vassoio Gastronorm GN 1/3

**Accessori speciali**

**GN 114 130**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 1/3  
 profondità 40 mm, 1,5 l.  
**GN 114 230**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, GN 2/3  
 profondità 40 mm, 3 l.  
**GN 144 130**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 1/3  
 profondità 40 mm, 1,5 l.  
**GN 144 230**  
 Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato antiaderente, GN 2/3  
 profondità 40 mm, 3 l.  
**GN 410 130**  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3  
**GN 410 230**  
 Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3  
**RA 430 100**  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

**Centro di raffreddamento Serie 200 RC 289**

- Ottimizzazione degli interni: ripiani regolabili, con la massima profondità e con speciali ripiani per varie tipologie di contenitori.
- Facile accessibilità: cassetti e ripiani completamente estraibili.
- Massima visibilità: nuovo concetto di illuminazione e utilizzo di materiali trasparenti e vetro.
- Possibilità di utilizzare i vassoi Gastronorm GN.
- Maggiore capacità interna 302 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Tre zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Possibilità di combinazione Side by Side con RF 287.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Movimento controllato dei cassetti e dei ripiani su guide completamente estraibili ed ammortizzate.

**Funzionamento**

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.  
 Comandi Touch.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Allarme porta aperta.

**Vano frigorifero**

Capacità netta 225 litri.  
 Raffreddamento rapido.  
 Sbrinatorio automatico.  
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
 2 ripiani profondi in vetro infrangibile completamente estraibili.  
 4 ripiani in vetro infrangibile, 2 completamente estraibili e 2 regolabili in altezza.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 Ripiano con speciale fissaggio per vassoio in vetro.  
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.  
 2 balconcini controporta con profili in alluminio.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.  
 Ripiani regolabili in alluminio per l'utilizzo ottimale dello spazio interno e per l'appoggio dei vassoi Gastronorm GN.  
 Possibili combinazioni:  
 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 e 1 x 1/3 GN

**Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C**

2 cassetti Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibili.  
 Per carne e pesce.  
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C con controllo umidità.  
 Per frutta e verdura.  
 Filtro ai carboni attivi.  
 Volume netto 77 litri.

**Valori di consumo**

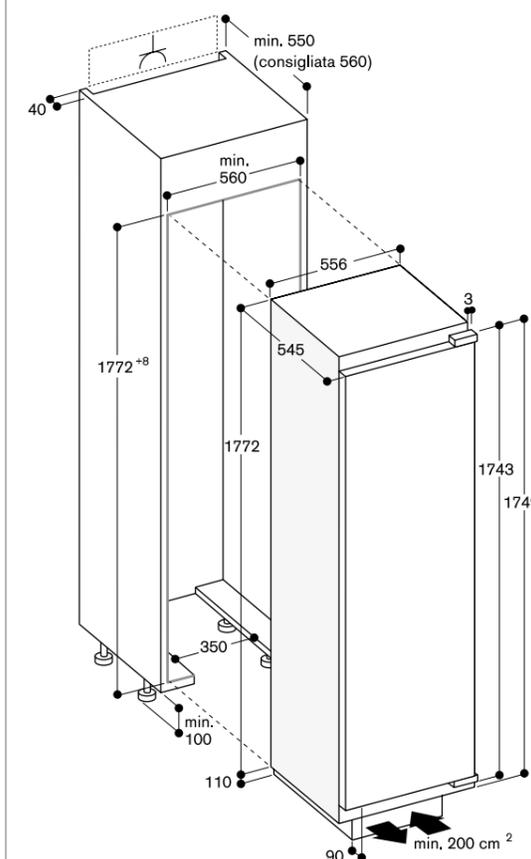
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 133 kWh.  
 Rumorosità 39 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.  
 Peso massimo del pannello porta 22 kg.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,12 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.  
 Rivestimento anti-batterico.





#### RF 287 202

Perfettamente integrabile  
Larghezza nicchia 56 cm  
Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 cumulatori ghiaccio  
1 contenitore per ghiaccio

#### Congelatore Vario Serie 200 RF 287

- Maggiore capacità interna 210 litri netti grazie al riallocaimento del motore.
- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Possibilità di combinazione Side by Side con il frigorifero RC 289.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema SoftClosing.
- Consumo energetico più basso.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura grazie al display.  
Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico con MultiAirFlow.  
Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Caratteristiche

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.

Vano congelatore \*\*\*\*

Capacità di congelamento 18 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 20 h.  
5 cassetti, di cui uno più ampio.  
4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti.  
2 scomparti con porta a ribalta trasparente.  
Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.

#### Valori di consumo

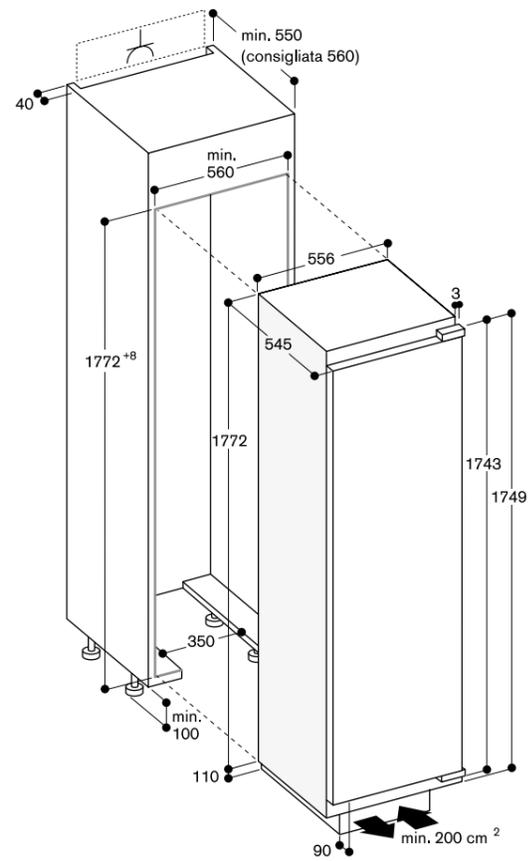
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia annuo 242 kWh.  
Rumorosità 42 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
Cerniera a sinistra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Lo zoccolo è arretrato di 90 mm.  
Peso massimo del pannello porta 30 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.  
Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





#### RS 295 355

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
Libero posizionamento con porta in vetro color antracite  
Dispenser acqua/ghiaccio, nero  
Larghezza 91,2 cm, altezza 175,6 cm

#### Accessori in dotazione

2 accumulatori del freddo  
1 tubo di connessione  
1 portauova

#### Accessori speciali

##### RA 450 010

Filtro ai carboni attivi per filtro acqua con indicatore di saturazione

#### Frigo Side-by-Side Serie 200 RS 295

- Quattro zone climatizzate compresa zona vicino a 0 °C e zona Fresh Cooling.
- Capacità netta 541 litri.
- Produttore di ghiaccio integrato con collegamento diretto alla rete idrica.
- Zona di erogazione del dispenser illuminata.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura tramite digitale display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.  
Sicurezza bambini.  
Rest mode.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 368 litri.  
Raffreddamento rapido.  
Sbrinamento automatico.  
Raffreddamento dinamico.  
Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

4 ripiani in vetro infrangibile, 3 di cui regolabili in altezza, 1 senza bisogno di rimuoverlo.

Ripiano removibile per vino e champagne, per 4 bottiglie.  
2 ampi supporti per bottiglie nella controporta, 1 regolabile in altezza.  
4 ripiani nella controporta, di cui 2 regolabili in altezza.  
Luce LED.  
1 cassetto ampio.  
Filtro aria ai carboni attivi.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C completamente estraibile.  
Per carne e pesce.  
Volume netto 26 litri.

#### Zona Fresh Cooling

1 cassetto 0 °C.  
Livello umidità regolabile manualmente.  
Ideale per frutta e verdura.

#### Vano congelatore

Capacità netta 158 litri.  
Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido.  
Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.  
Vano congelatore \*\*\*\*  
2 zone piccole con congelamento a \*\*  
Capacità di congelamento 12 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 12 h.  
3 ripiani in vetro infrangibile, 2 di cui sono regolabili in altezza.  
2 ampi cassetti freezer.  
Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi  
4 balconcini controporta.  
Luce LED.

#### Dispenser acqua e ghiaccio

Funzionamento indipendente dell'illuminazione.  
Ottimo anche per ampi contenitori. Integrato nel comparto congelatore, con allacciamento alla rete idrica. Disattivabile separatamente.  
Produzione ghiaccio ca. 1 kg/24 h.  
Contenitore cubetti ghiaccio e ghiaccio tritato.  
Contenitore cubetti ghiaccio removibile con capacità 2.3 kg.  
Riserva acqua 1 litri.

#### Valori di consumo

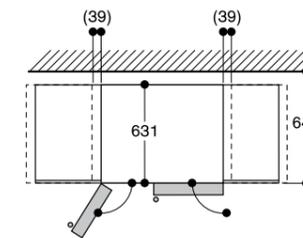
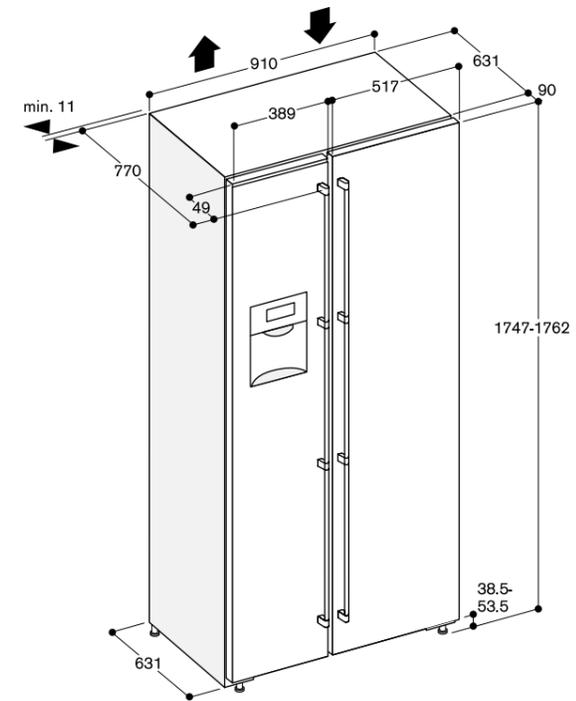
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia 348 kWh/annuo.  
Rumorosità 42 db (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

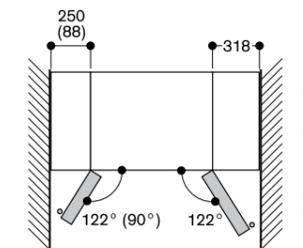
Necessaria una distanza dal muro di 11 mm.  
Piedini anteriori e posteriori regolabili in altezza dal davanti fino a 15 mm.  
Angolo apertura di entrambe le porte: 122°; zona freezer accessibile ad un angolo di apertura di 90°.  
Prevedere la presa elettrica e il rubinetto di chiusura a lato dell'apparecchio.  
Se la pressione dell'acqua supera 0,8 MPa (8 bar), collegare una valvola di sfogo tra rubinetto e tubo di allacciamento.  
Peso 170 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,190 kW.  
Lunghezza cavo di allacciamento 2,4 m con presa.  
Collegamento per carico dell'acqua.  
Lunghezza del cavo di allacciamento 3,0 m con ghiera 3/4".  
Pressione dell'acqua da 2 a 8 bar.

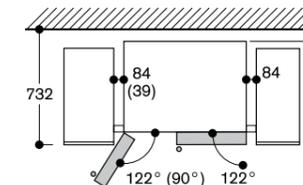


La porta si apre di 100° quando il corpo dell'apparecchio è integrato con mobili adiacenti. Per l'apertura della porta di 122° è necessaria una distanza di 39 mm.



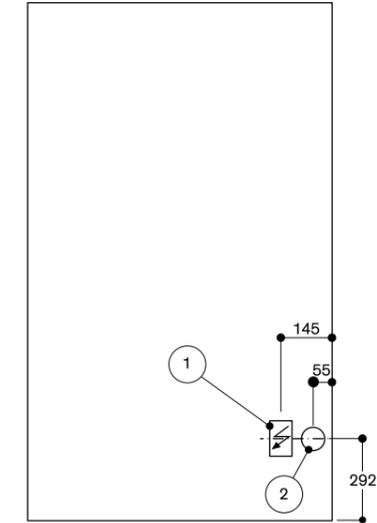
In caso di incasso con parete laterale è necessario prevedere a sinistra una distanza di 250 mm e a destra di 318 mm in modo da poter estrarre il dispenser del ghiaccio e i cassetti.

Se l'apertura dell'anta è di 90° a sinistra è ammessa una distanza di 88 mm. I cassetti non possono essere estratti.



In caso di incasso completo lasciare da entrambi i lati una distanza di 84 mm (con apertura dell'anta di 90° a sinistra è ammessa una distanza di 39 mm). Con l'apertura dell'anta di 90° può essere estratto l'ice maker. La rimozione del cassetto è possibile con un'apertura dell'anta di 122°.

#### Vista da dietro



(1) allacciamento elettrico sull'apparecchio  
(2) allacciamento alla rete idrica sull'apparecchio



#### RB 282 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

- 2 accumulatori del ghiaccio
- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio
- 1 contenitore per piccoli frutti

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione frigo-congelatore Serie 200 RB 282

- 4 zone climatizzate incluse 2 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 223 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
 Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.  
 2 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.  
 Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.  
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.  
 1 balconcino con profili in alluminio.  
 Intensa illuminazione interna.  
 Capacità netta 101 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.  
 Livello umidità regolabile manualmente.  
 Ideale per frutta e verdura.  
 1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.  
 Ideale per carne, pesce e pollame  
 Capacità netta 55 litri.

#### Vano congelatore

Sistema NoFrost con congelamento rapido.  
 Temperatura da -16 °C a -24 °C  
 Vano congelatore \*\*\*\*  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.  
 Capacità di congelamento 8 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 13 h.  
 3 cassette, di cui uno più ampio.  
 2 ripiani in vetro infrangibile.  
 Capacità netta 67 litri.

#### Valori di consumo

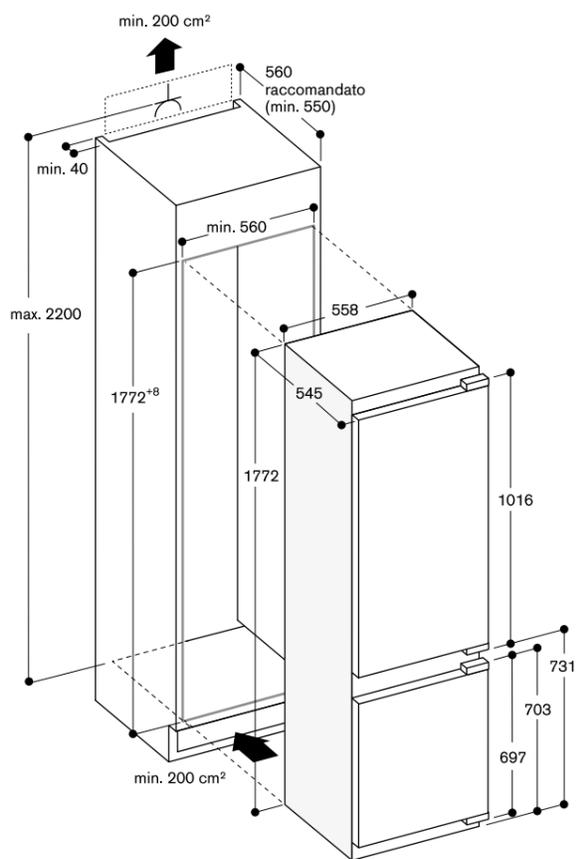
Classe di efficienza energetica A+++  
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia 162 kWh/annuo.  
 Rumorosità 37 db (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta: superiore 18 kg, inferiore 18 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



#### RT 282 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

- 3 portauova
- 1 ripiano per vino e champagne
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio con coperchio

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione frigo-congelatore Serie 200 RB 282

- 4 zone climatizzate incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 269 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
 Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.  
 5 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.  
 Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.  
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.  
 4 balconcini con profili in alluminio.  
 Intensa illuminazione interna.  
 Capacità netta 171 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

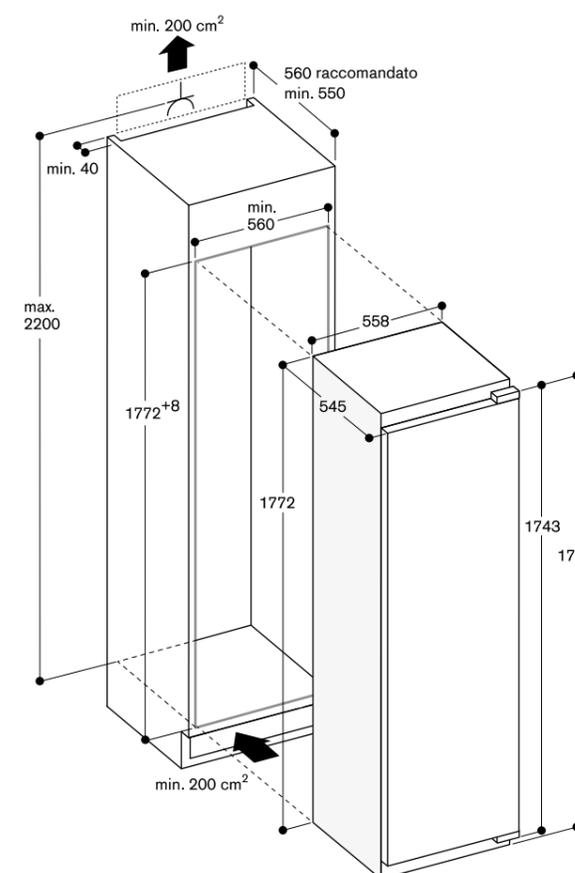
1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.  
 Livello umidità regolabile manualmente.  
 Ideale per frutta e verdura.  
 2 cassette completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminati.  
 Ideale per carne, pesce e pollame  
 Capacità netta 83 litri.

#### Vano congelatore

Temperatura da -18 °C  
 Vano congelatore \*\*\*\*  
 Capacità di congelamento 2,5 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 11 h.  
 Capacità netta 15 litri.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A+++  
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia 153 kWh/annuo.  
 Rumorosità 36 db (re 1 pW).



#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



#### RT 282 203

Con zona Fresh Cooling  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 portauova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con  
 coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione frigo-congelatore con Fresh Cooling Serie 200 RT 282

- Tre zone climatizzate inclusa zona Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 286 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.  
 SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano congelatore

Funzione di congelamento rapido.  
 Temperatura di conservazione da -18 °C.  
 Capacità di congelamento 3 kg/24 h.  
 Congelatore \*\*\*\*  
 Autonomia in caso di guasto 22 h.  
 Capacità netta 34 litri.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 252 litri.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.  
 Quattro ripiani in vetro infrangibile di cui 1 completamente estraibile e regolabile in altezza.  
 1 ripiano integrato.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 1 balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.  
 3 balconcini con profilo in alluminio.  
 Cassetto per verdure.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.

#### Zona Fresh Cooling

Un cassetto ad umidità regolabile da 28 litri per frutta e verdura, controllabile manualmente.

#### Valori di consumo

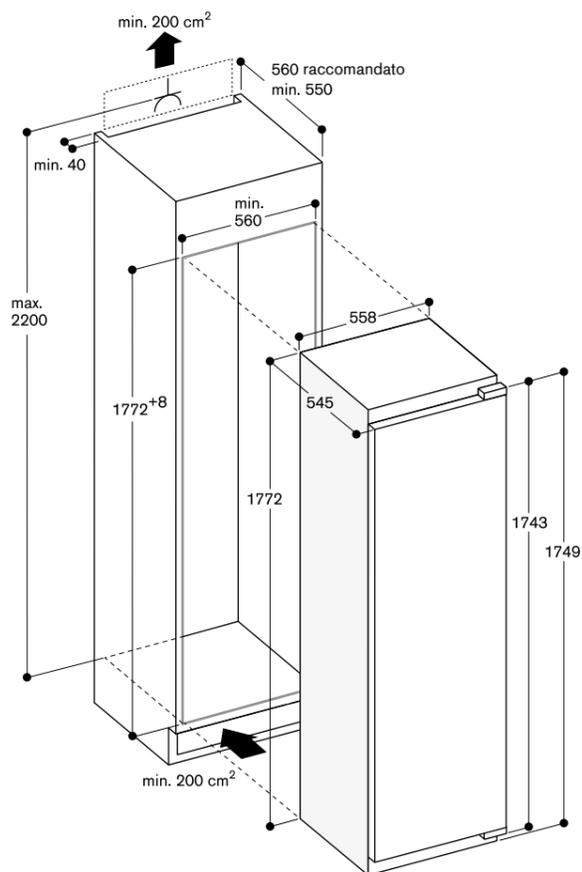
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 209 kWh.  
 Rumorosità 36 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



#### RC 282 305

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

3 portauova  
 1 ripiano per vino e champagne

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con  
 coperchio trasparente, antracite

#### Centro di raffreddamento Serie 200 RC 282

- 3 zone climatizzate incluse 3 zone Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Combinabile con congelatore RF282 per installazione side-by-side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 284 litri.
- Classe di efficienza energetica A+++.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema NoFrost per sbrinamento automatico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.

#### Home Connect

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi. Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

#### Vano frigorifero

Raffreddamento rapido.  
 Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.  
 6 ripiani in vetro infrangibile, con altezza regolabile di cui 1 completamente estraibile e 1 integrato.  
 Ripiano per 4 bottiglie di vino e champagne a scomparsa.  
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.  
 4 balconcini con profili in alluminio.  
 Intensa illuminazione interna.  
 Capacità netta 201 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto completamente estraibile vicino a 0 °C, illuminato.  
 Livello umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.  
 2 cassette completamente estraibili vicino a 0 °C, illuminato.  
 Ideale per carne, pesce e pollame.  
 Capacità netta 83 litri.

#### Valori di consumo

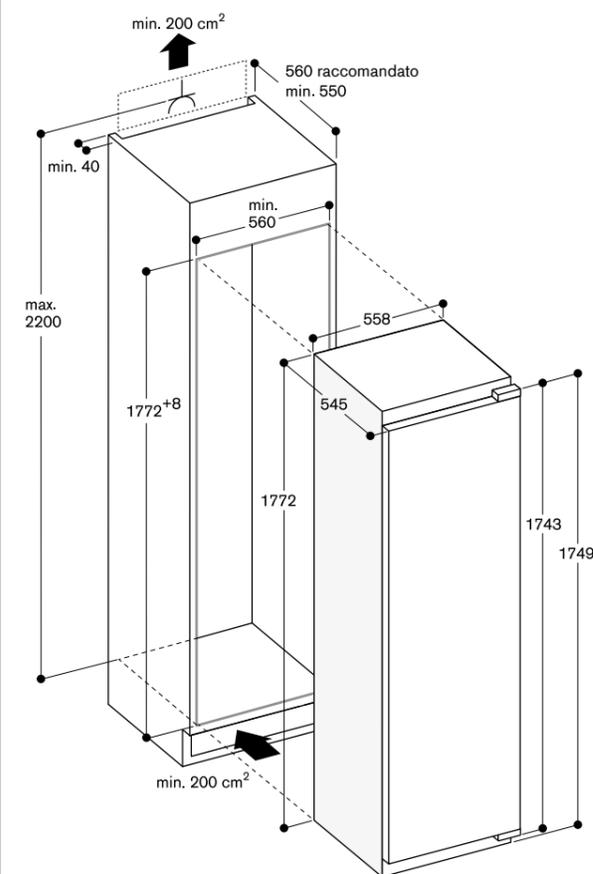
Classe di efficienza energetica A+++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 87 kWh.  
 Rumorosità 36 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta: 22 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.





#### Congelatore Serie 200 RF 282

- Gestione flessibile dello spazio interno grazie a cassetti e ripiani totalmente removibili.
- Combinabile con frigo RC 282 (Side by Side).
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Capacità netta 211 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura tramite display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico con MultiAir Flow.

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Caratteristiche

Sistema NoFrost con funzione di congelamento rapido. Temperatura regolabile da -16 °C a -24 °C.

Vano congelatore \*\*\*\*.

Capacità di congelamento 20 kg/24 h.

Autonomia in caso di guasto 22 h.

5 cassetti freezer, 2 di cui extra large.

4 ripiani in vetro infrangibile tra i cassetti.

2 ripiani infrangibili in vetro.

Tutti i cassetti e i ripiani in vetro infrangibile possono essere rimossi.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo di energia 243 kWh/annuo. Rumorosità 36 db (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a sinistra, reversibile.

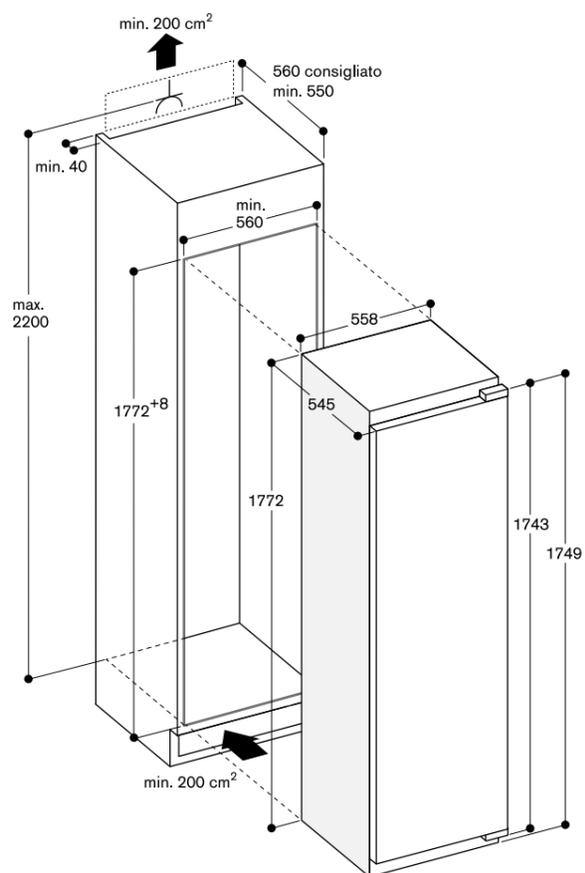
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso massimo del pannello porta 30 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,12 kW.

Lunghezza cavo di allacciamento 2,3 m con presa.



#### RF 282 303

Perfettamente integrabile

Larghezza nicchia 56 cm

Altezza nicchia 177,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 accumulatori del ghiaccio

1 vaschetta per cubetti ghiaccio



#### RT 242 203

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

Perfettamente integrabile

Larghezza nicchia 56 cm

Altezza nicchia 140 cm

#### Accessori in dotazione

2 portauova

1 ripiano per vino e champagne

1 vaschetta per cubetti ghiaccio

#### Accessori speciali

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione Frigo-Congelatore Serie 200 RT 242

- Tre zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 204 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano congelatore

Funzione di congelamento rapido.

Temperatura di conservazione da -18 °C.

Capacità di congelamento 2,5 kg/24 h.

Congelatore \*\*\*\*

Autonomia in caso di guasto 13 h.

Capacità netta 15 litri.

#### Vano frigorifero

Sbrinatorio automatico.

Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.

Tre ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza, di cui 1 completamente estraibile.

1 ripiano integrato.

Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.

1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.

3 balconcini con profilo in alluminio. Ampia illuminazione interna con luci laterali.

Capacità netta 130 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.

Umidità regolabile manualmente.

Ideale per frutta e verdura.

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.

Ideale per carne e pesce.

Volume netto 59 litri.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A++

(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).

Consumo di energia annuo 196 kWh.

Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

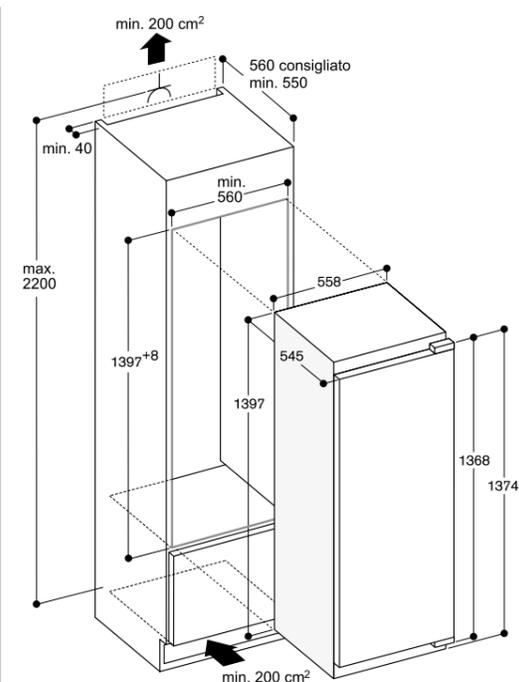
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.

Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.

Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.





#### RC 242 203

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 140 cm

#### Accessori in dotazione

2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con  
 coperchio trasparente, antracite

#### Frigorifero Serie 200

##### RC 242

- Due zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 222 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.  
 Quattro ripiani in vetro infrangibile di cui 1 completamente estraibile e regolabile in altezza.  
 1 ripiano integrato.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.  
 3 balconcini controporta con profilo in alluminio.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali  
 Capacità netta 163 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.  
 Umidità regolabile manualmente.  
 Ideale per frutta e verdura.  
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.  
 Ideale per carne e pesce.  
 Volume netto 59 litri.

#### Valori di consumo

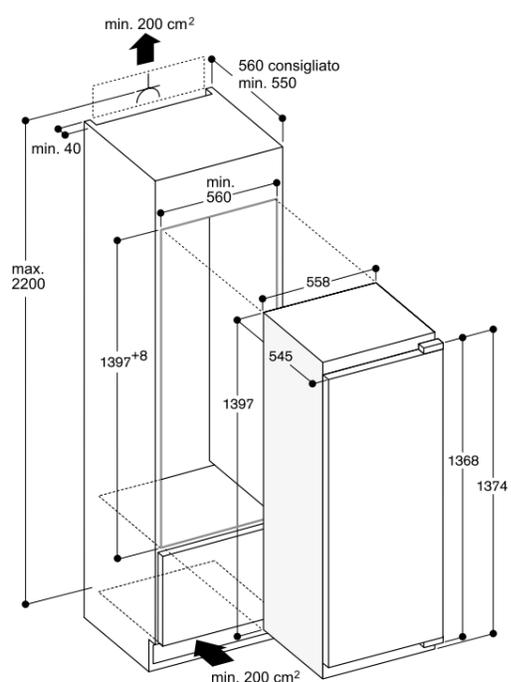
Classe di efficienza energetica A++  
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 124 kWh.  
 Rumorosità 37 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



#### RT 222 102

Con zona Fresh Cooling vicino a 0 °C  
 Perfettamente integrabile  
 Larghezza nicchia 56 cm  
 Altezza nicchia 122,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 contenitori per uova  
 1 ripiano per vino e champagne  
 1 contenitore per ghiaccio

#### Accessori speciali

RA 430 100  
 Contenitore di conservazione con  
 coperchio trasparente, antracite

#### Combinazione Frigo-Congelatore

##### Serie 200

##### RT 222

- Tre zone climatizzate incluso cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 169 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.  
 Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.  
 Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Sbrinamento automatico.  
 Temperatura regolabile da +3 °C a +8 °C.  
 Due ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza, di cui 1 completamente estraibile.  
 1 ripiano integrato.  
 Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.  
 1 balconcino di ampie dimensioni per bottiglie: profilo in alluminio e divisorio flessibile.  
 2 balconcini controporta con profili in alluminio.  
 Ampia illuminazione interna con luci laterali.  
 Capacità netta 95 litri.

#### Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C

1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.  
 Umidità regolabile manualmente.  
 Ideale per frutta e verdura.  
 1 cassetto Fresh Cooling vicino a 0 °C.  
 Ideale per carne e pesce.  
 Volume netto 59 litri.

#### Vano congelatore

Capacità netta 15 litri.  
 Funzione di congelamento rapido.  
 Temperatura di conservazione da -18 °C.  
 Vano congelatore \*\*\*\*  
 Capacità di congelamento 2,5 kg/24 h.  
 Autonomia in caso di guasto 13 h.

#### Valori di consumo

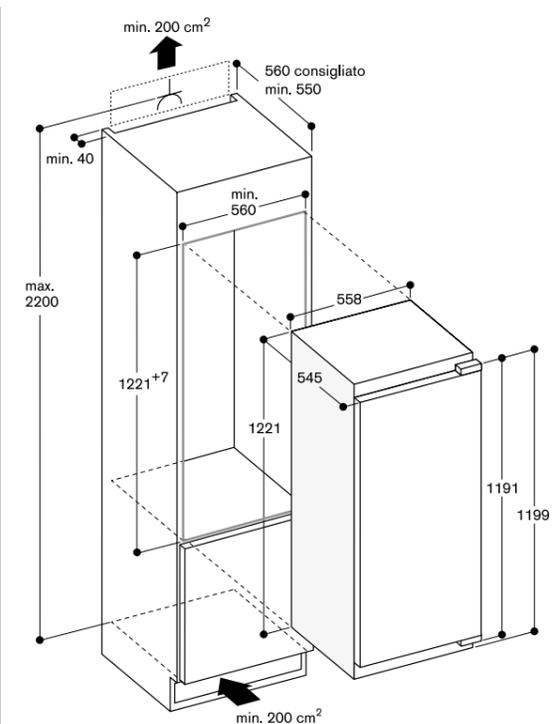
Classe di efficienza energetica A++  
 (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
 Consumo di energia annuo 184 kWh.  
 Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.  
 Cerniera a destra, reversibile.  
 Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
 Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW.  
 Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.





### Combinazione Frigo-Congelatore Serie 200 RT 222

- Tre zone climatizzate inclusa zona Fresh Cooling.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 195 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°. Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 180 litri. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

Cinque ripiani in vetro infrangibile di cui uno completamente estraibile e quattro regolabili in altezza. Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.

Un balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.

Tre balconcini controporta con profilo in alluminio.

Cassetto per verdure.

Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.

#### Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling. Umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

#### Vano congelatore

Capacità netta 15 litri. Funzione di congelamento rapido. Temperatura di conservazione da -18 °C. Vano congelatore \*\*\*\*. Capacità di congelamento 2,4 kg/24 h. Autonomia in caso di guasto 13 h.

#### Valori di consumo

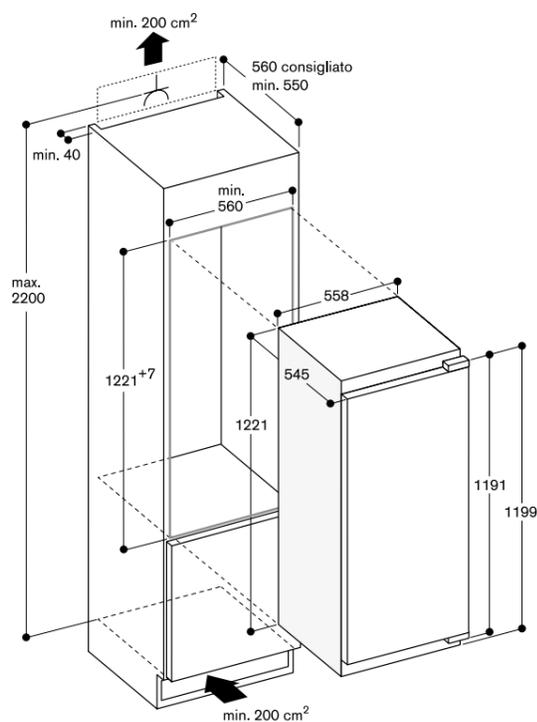
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo di energia annuo 172 kWh. Rumorosità 37 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte. Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°. Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



#### RT 222 203

Perfettamente integrabile  
Larghezza nicchia 56 cm  
Altezza nicchia 122,5 cm

#### Accessori in dotazione

2 contenitori per uova  
1 ripiano per bottiglie  
1 contenitore per ghiaccio

#### Accessori speciali

RA 430 100  
Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite



### Frigorifero Serie 200

#### RC 222

- Due zone climatizzate inclusa zona Fresh Cooling con regolazione manuale umidità.
- Ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza.
- Balconcini con profili in alluminio.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 211 litri.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura visualizzata tramite display. Comandi Touch.

#### Caratteristiche tecniche

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°. Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

#### Vano frigorifero

Capacità netta 211 litri. Raffreddamento rapido. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da +2 °C a +8 °C.

Sei ripiani in vetro infrangibile di cui uno completamente estraibile e cinque regolabili in altezza.

Portabottiglie per vino e champagne reclinabile.

Un balconcino controporta regolabile con profilo in alluminio per bottiglie grandi.

Tre balconcini controporta con profilo in alluminio.

Cassetto per verdure.

Ampia illuminazione interna con luci laterali antiriflesso.

#### Zona Fresh Cooling

1 cassetto Fresh Cooling. Umidità regolabile manualmente. Ideale per frutta e verdura.

#### Valori di consumo

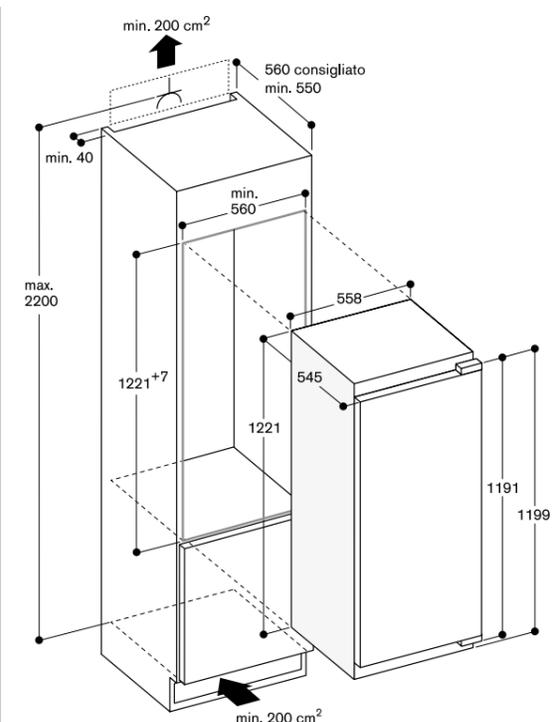
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D). Consumo di energia annuo 105 kWh. Rumorosità 33 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte. Cerniera a destra, reversibile. Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°. Peso massimo del pannello porta 14 kg.

#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,09 kW. Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.





**Frigorifero con comparto congelatore Serie 200**  
**RT 200**

- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 123 litri.

**Caratteristiche tecniche**

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

**Vano congelatore**

Capacità netta 15 litri.  
Temperatura di conservazione da -18 °C.  
Congelatore \*\*\*\*  
Capacità di congelamento 2 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 10 h.

**Vano frigorifero**

Capacità netta 108 litri.  
Sbrinamento automatico.  
Due ripiani in vetro infrangibile regolabili in altezza di cui uno divisibile.  
Un ripiano sdoppiabile in vetro infrangibile sopra l'ampio cassetto per frutta e verdura.  
Un balconcino ampio per bottiglie.  
Quattro solidi balconcini in alluminio di cui tre regolabili in altezza, uno con apertura.  
Un ampio comparto per frutta e verdura.

**Valori di consumo**

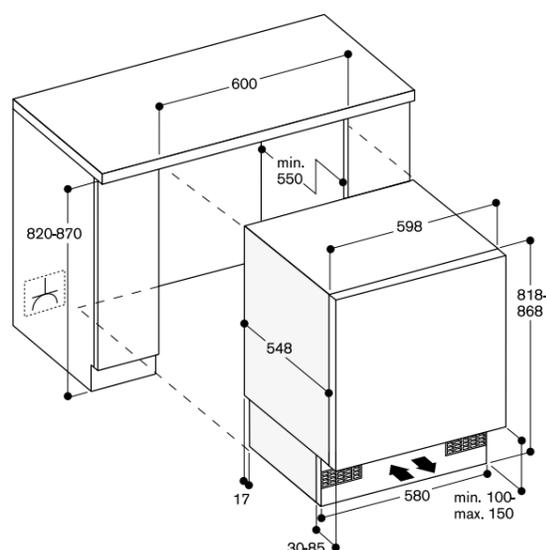
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia annuo 140 kWh.  
Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso massimo del pannello porta 14 kg.  
Piedini regolabili in altezza.  
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.  
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.  
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,09 kW.  
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:  
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm  
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm

**RT 200 202**

Perfettamente integrabile da sottopiano  
Larghezza nicchia 60 cm  
Altezza nicchia 82 cm

**Accessori in dotazione**

- 1 contenitore per uova
- 1 vaschetta per cubetti ghiaccio

**Accessori speciali**

RA 430 100

Contenitore di conservazione con coperchio trasparente, antracite



**Frigorifero Serie 200**  
**RC 200**

- Abbinabile a RF 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 137 litri.

**Caratteristiche tecniche**

Sistema SoftClosing con cerniere piatte per permettere la chiusura automatica della porta da un angolo di apertura di 20°.

**Caratteristiche**

Sbrinamento automatico.  
3 ripiani in vetro infrangibile, 2 regolabili in altezza.  
1 cassetto estraibile.  
1 comparto verdura.  
1 balconcino ampio.  
2 balconcini.  
Illuminazione interna.

**Valori di consumo**

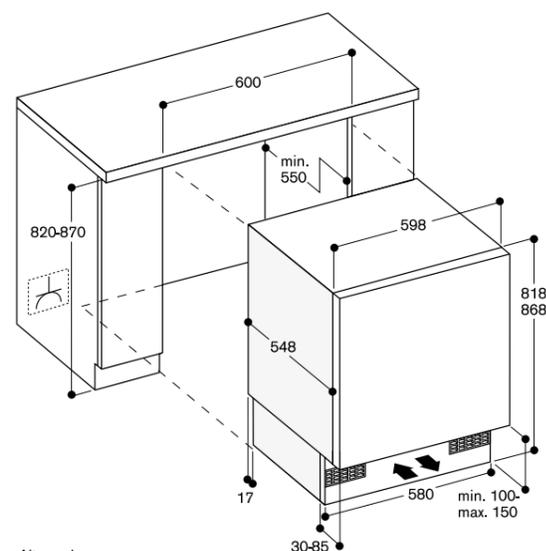
Classe di efficienza energetica A++ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia 92 kWh/annuo.  
Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso massimo del pannello porta 14 kg.  
Piedini regolabili in altezza.  
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.  
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.  
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,09 kW.  
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:  
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm  
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



**Congelatore Serie 200**  
**RF 200**

- Abbinabile al modello RC 200 per una combinazione Side by Side.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema di cerniere SoftClosing.
- Capacità netta 98 litri.

**Caratteristiche tecniche**

Il nuovo sistema SoftClosing con cerniere piatte permette la chiusura ammortizzata della porta da un angolo di apertura di 20°.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalia.

**Caratteristiche**

Funzione di congelamento rapido.  
Regolazione della temperatura.  
Vano congelatore \*\*\*\*  
Capacità di congelamento 12 kg/24 h.  
Autonomia in caso di guasto 23 h.  
Tre cassette.

**Valori di consumo**

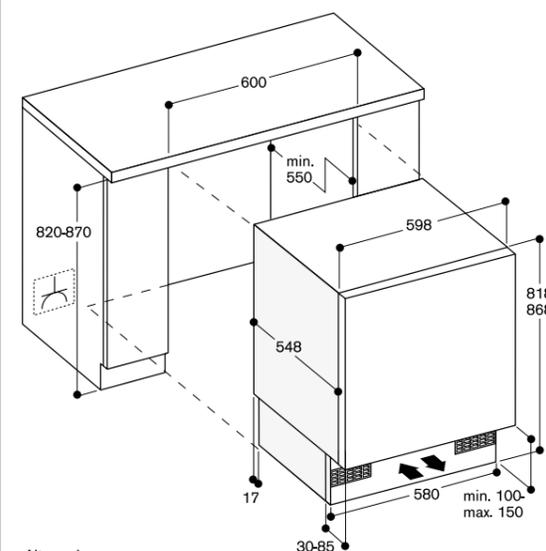
Classe di efficienza energetica A+ (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D).  
Consumo di energia annuo 184 kWh.  
Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso massimo del pannello porta 14 kg.  
Piedini regolabili in altezza.  
La griglia di ventilazione è obbligatoria e deve rimanere completamente libera.  
Per un'altezza di 820 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 100 - 170 mm.  
Per un'altezza di 870 mm dell'apparecchio, l'altezza dello zoccolo deve essere 150 - 220 mm.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,09 kW.  
Cavo di collegamento 2,3 m con spina Schuko.



Altezza base:  
- 100 mm se l'altezza nicchia è 820 mm  
- 150 mm se l'altezza nicchia è 870 mm



**Cantina per vino Serie 200**  
**RW 282**

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità massima: 80 bottiglie.

**Funzionamento**

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.  
Comandi touch.  
Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.  
Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.  
Sbrinatorio automatico.  
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.  
Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.  
Protezione raggi UV.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.  
Sicurezza bambini.

**Caratteristiche**

Capacità massima: 80 bottiglie (bottiglie standard da 0.75/l).  
10 supporti per bottiglie di cui 8 estraibili.  
Possibilità di conservare bottiglie Magnum.  
Luce LED.  
Capacità netta 254 litri.

**Valori di consumo**

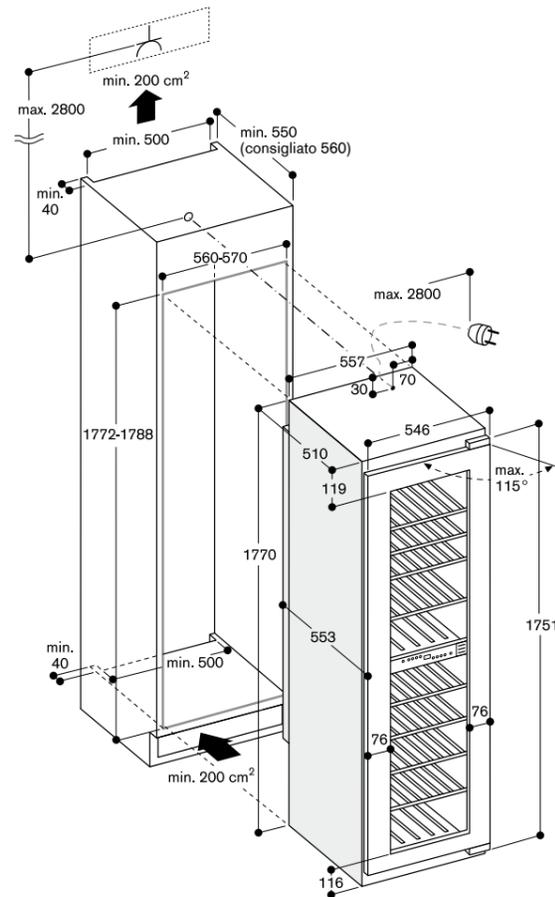
Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).  
Consumo di energia annuo 160 kWh.  
Rumorosità 35 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

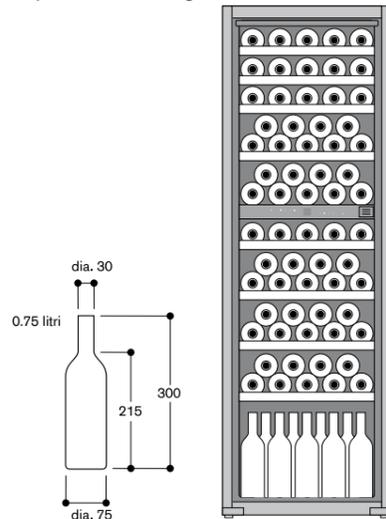
Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso max pannello porta 20 kg.  
Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere previsto nella propria nicchia.  
In caso di combinazione con un frigorifero/congelatore è necessario prevedere l'elemento anticondensa.  
Senza elemento anticondensa una distanza minima di 150 mm deve essere mantenuta tra gli apparecchi.  
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,13 kW.  
Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



**Disposizione delle bottiglie**



**Cantina per vino Serie 200**  
**RW 222**

- 2 zone climatizzate indipendenti.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C,
- Regolazione dell'umidità.
- Supporti bottiglie estraibili; in legno di faggio e alluminio.
- Opzioni di illuminazione
- Vibrazioni ridotte
- Capacità massima: 48 bottiglie.

**Funzionamento**

Controllo elettronico della temperatura con display digitale.  
Comandi touch.  
Luce di presentazione per ogni zona, regolabile.  
Luce soffusa automatica alla chiusura e apertura.

**Caratteristiche tecniche**

Raffreddamento dinamico.  
Sbrinatorio automatico.  
Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.  
Filtro aria ai carboni attivi per entrambe le zone.  
Protezione raggi UV.  
Segnalazione acustica e visiva in caso di porta aperta o di anomalie.  
Sicurezza bambini.

**Caratteristiche**

Capacità massima: 48 bottiglie (bottiglie standard da 0.75/l).  
6 supporti per bottiglie di cui 4 estraibili.  
Possibilità di conservare bottiglie Magnum.  
Luce LED.  
Capacità netta 158 litri.

**Valori di consumo**

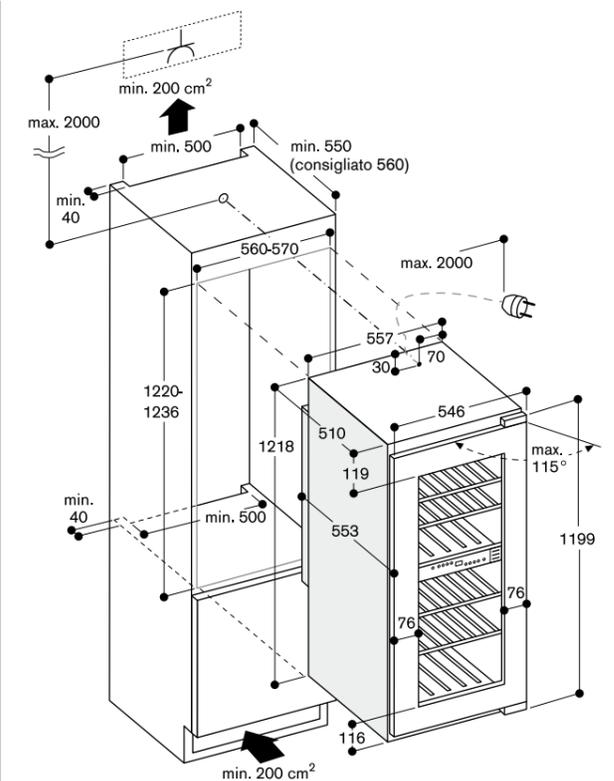
Classe di efficienza energetica A (In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).  
Consumo di energia annuo 151 kWh.  
Rumorosità 35 dB (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

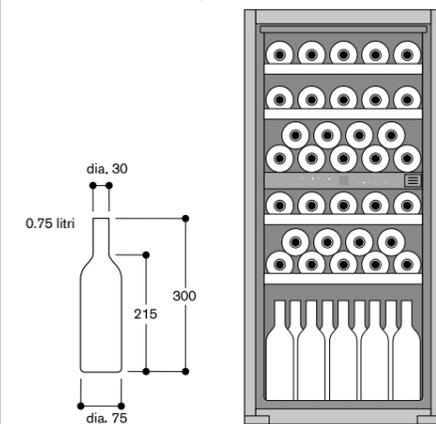
Cerniere piatte.  
Cerniera a destra, reversibile.  
Angolo di apertura della porta di 115°, possibilità di bloccaggio a 90°.  
Peso max pannello porta 20 kg.  
Spessore del pannello min. 16 mm/ max. 22 mm.  
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.  
Se prevista installazione side-by-side ogni apparecchio deve essere previsto nella propria nicchia.  
In caso di combinazione con un frigorifero/congelatore è necessario prevedere l'elemento anticondensa.  
Senza elemento anticondensa una distanza minima di 150 mm deve essere mantenuta tra gli apparecchi.  
Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 0,13 kW.  
Cavo di collegamento 2,8 m con spina Schuko.



**Disposizione delle bottiglie**





#### RW 404 261

Sottotop, porta in cristallo con cornice in acciaio inox.  
Larghezza nicchia 60 cm,  
Altezza nicchia 82 cm

#### Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per RW 404 e RW 402

RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop

#### Cantina per vino Serie 200

##### RW 404

- Due zone climatizzate entrambi regolabili indipendentemente.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Portabottiglie estraibili in faggio e alluminio.
- Illuminazione a LED.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Porta con chiusura a chiave.
- Capacità 34 bottiglie.
- Installazione Side by Side possibile con accessorio speciale.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.  
Comandi Touch.

Illuminazione con funzione dimmer in tutte le zone climatizzate.

Illuminazione a LED con funzione dimmer, attivabile anche a porta chiusa.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.

1 filtro ai carboni attivi per entrambe le zone climatizzate.

Protezione raggi UV.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Filtro polvere, lavabile in lavastoviglie.

#### Caratteristiche

Capacità netta 94 litri.

Capacità 34 bottiglie (0.75 l bottiglie standard).

Cinque portabottiglie tre di cui estraibili.

Si possono conservare anche bottiglie magnum.

Illuminazione a LED.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A

(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia annuo 144 kWh.

Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Piedini regolabili in altezza.

Apertura porta fino a 95°.

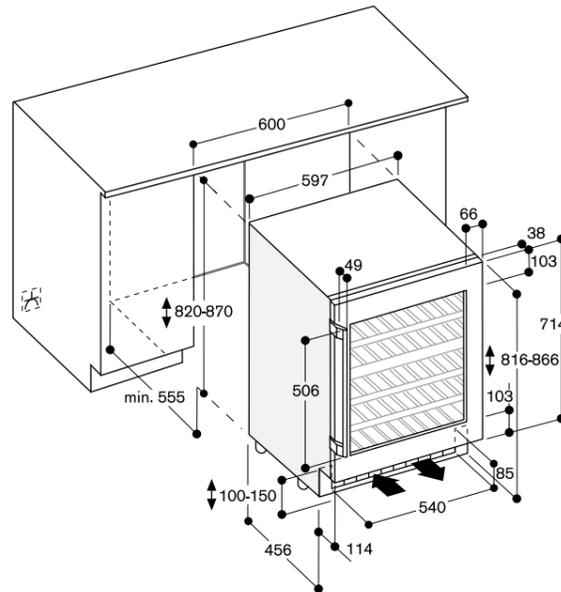
Per installazione a fine colonna è necessario mantenere una distanza di 150 mm dal lato cerniera.

La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile. Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

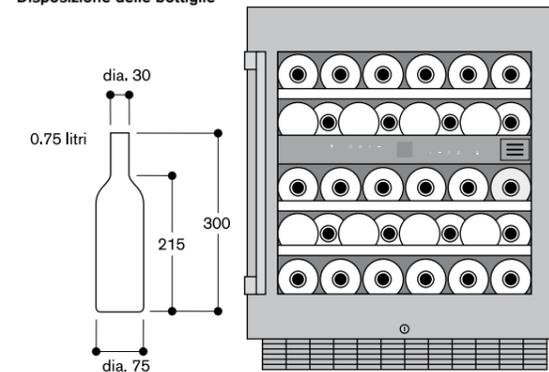
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.

Cavo di collegamento 2 m con spina Schuko.



#### Disposizione delle bottiglie



#### RW 402 261

Sottotop, porta in cristallo con cornice in acciaio inox.  
Larghezza nicchia 60 cm,  
Altezza nicchia 82 cm

#### Accessori speciali

RA 050 220

Filtro ai carboni attivi per RW 404 e RW 402

RA 097 600

Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop

#### Cantina per vino Serie 200

##### RW 402

- 1 zona climatizzata per una maggiore capacità di carico.
- Regolazione elettronica della temperatura da +5 °C a +20 °C, visualizzata sul display.
- Regolazione dell'umidità.
- Portabottiglie estraibili in faggio e alluminio.
- Illuminazione a LED.
- Chiusura porta ammortizzata grazie al nuovo sistema Soft-Closing.
- Porta con chiusura a chiave.
- Capacità 42 bottiglie.
- Installazione Side by Side possibile con accessorio speciale.

#### Funzionamento

Regolazione elettronica della temperatura, visualizzata sul display.  
Comandi Touch.

Luce di presentazione, smorzabile.

Illuminazione a LED con funzione dimmer, attivabile anche a porta chiusa.

#### Caratteristiche tecniche

Raffreddamento dinamico.

Sbrinamento automatico.

Sistema di chiusura ammortizzato integrato nella cerniera della porta.

1 filtro ai carboni attivi.

Protezione raggi UV.

Segnalazione acustica e visiva in caso di anomalie.

Filtro polvere, lavabile in lavastoviglie.

#### Caratteristiche

Capacità netta 110 litri.

Capacità 42 bottiglie (0.75 l bottiglie standard).

Quattro portabottiglie, di cui tre estraibili.

Si possono conservare anche bottiglie magnum.

Illuminazione a LED.

#### Valori di consumo

Classe di efficienza energetica A

(In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a G).

Consumo di energia annuo 145 kWh.

Rumorosità 38 dB (re 1 pW).

#### Precauzioni di montaggio

Cerniere piatte.

Cerniera a destra, reversibile.

Piedini regolabili in altezza.

Apertura porta fino a 95°.

Per installazione a fine colonna è necessario mantenere una distanza di 150 mm dal lato cerniera.

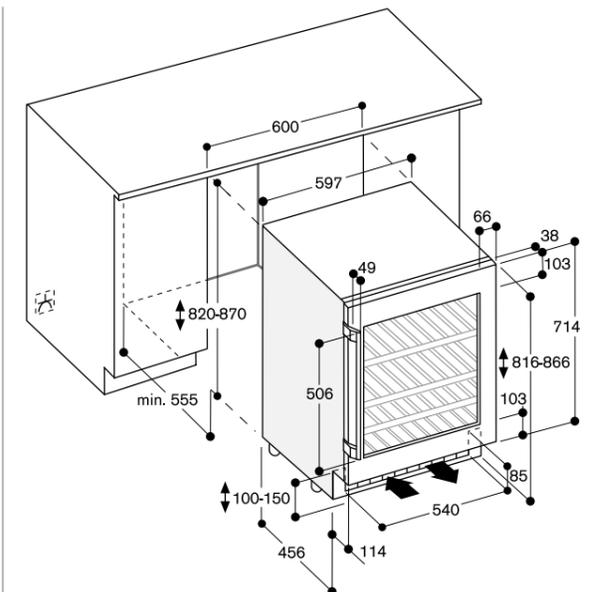
La presa elettrica deve essere prevista fuori dalla nicchia del mobile.

Non trasportare/operare sopra i 1.500 m rispetto al livello del mare.

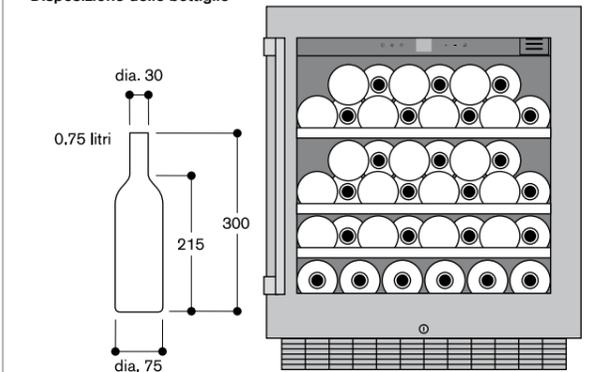
#### Valori di collegamento

Assorbimento totale 0,13 kW.

Cavo di collegamento 2,0 m con spina Schuko.



#### Disposizione delle bottiglie



**GN 114 130**  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



**GN 114 230**  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



**GN144130**  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



**GN144230**  
Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



**GN 410 130**  
Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3



**GN 410 230**  
Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3



**RA 050 220**  
Filtro ai carboni attivi per zone temperatura superiore e inferiore



**RA 430 100**  
Contenitore antracite con coperchio trasparente



**RA 493 060**  
Presenter in legno di quercia e alluminio antracite per bottiglia singola  
1 pezzo



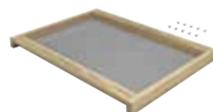
**RA 430 000**  
Set copertura fori viti. 8 pezzi



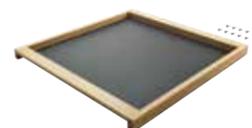
**RA 448 220**  
Contenitore ghiaccio piccolo. Per installazione con angolo apertura porta di 90° il contenitore ghiaccio incluso nell'apparecchio va cambiato con questo. Eseguire tale operazione prima di fissare la porta



**RA 492 160**  
Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie.  
Per apparecchi larghi 45,7 cm



**RA 492 660**  
Ripiano removibile con cornice in legno di quercia. Per decanter e bottiglie.  
Per apparecchi larghi 61 cm



**RA 498 140**  
Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio.  
Per apparecchi larghi 45,7 cm



**RA 498 640**  
Supporto bottiglie removibile in legno di quercia per ripiano divisorio.  
Per apparecchi larghi 61 cm



**RA 421 110**  
Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 428 110**  
Pannello porta acciaio inox, 45,7 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 111**  
Cornice porta centro raffreddamento vino, acciaio inox, cerniera sx, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 112**  
Cornice porta centro raffreddamento vino, acciaio inox, cerniera dx, 45,7 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 428 111**  
Cornice porta centro raffreddamento vino, acciaio inox, 45,7 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 610**  
Pannello porta acciaio inox, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 428 610**  
Pannello porta acciaio inox, 61 cm, senza maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 611**  
Cornice porta centro raffreddamento vino, acciaio inox, cerniera sx, 61 cm, con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 612**  
Cornice porta centro raffreddamento  
vino, acciaio inox, cerniera dx, 61 cm,  
con maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 428 611**  
Cornice porta centro raffreddamento  
vino, acciaio inox, 61 cm, senza  
maniglia, spessore pannello 19 mm



**RA 421 710**  
Pannello porta acciaio con maniglia  
Per apparecchi larghi 76,2 cm,  
spessore pannello 19 mm



**RA 428 710**  
Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia  
Per apparecchi larghi 76,2 cm,  
spessore pannello 19 mm



**RA 421 911**  
Pannello in acciaio con maniglia  
Per apparecchi larghi 91,4 cm,  
spessore pannello 19 mm



**RA 428 911**  
Pannello porta in acciaio, senza  
maniglia  
Per apparecchi larghi 91,4 cm,  
spessore pannello 19 mm



**RA 421 712**  
Pannello porta acciaio inox con  
maniglie per RB 472, spessore pannello  
19 mm.



**RA 428 712**  
Pannello porta acciaio inox senza  
maniglie per RB 472, spessore pannello  
19 mm



**RA 421 910**  
Pannello porta acciaio inox con  
maniglie per RB 492, spessore pannello  
19 mm



**RA 428 910**  
Pannello porta acciaio inox senza  
maniglie per RB 492, spessore pannello  
19 mm



**RA 421 912**  
Pannello porta acciaio inox con  
maniglie per RY 492, spessore pannello  
19 mm



**RA 428 912**  
Pannello porta acciaio inox senza  
maniglie per RY 492, spessore pannello  
19 mm



**RA 422 610**  
Pannello porta acciaio inox con  
maniglie per RF 463, spessore pannello  
19 mm



**RA 428 810**  
Pannello porta acciaio inox senza  
maniglie per RF 463, spessore pannello  
19 mm



**RA 425 110**  
Maniglia lunga per porta in acciaio  
Lunghezza 1131 mm, distanza di perforazione 554 mm



**RA 425 710**  
Maniglia acciaio inox  
Lunghezza 658 mm, distanza di perforazione 637 mm



**RA 425 910**  
Maniglia corta per porta in acciaio  
Lunghezza 810 mm, distanza di perforazione 787 mm



**RA 450 000**  
Filtro particolato.



**RA 450 010**  
Filtro ai carboni attivi per filtraggio acqua. Con indicatore di saturazione.



**RA 460 000**  
Kit di installazione Side by Side



**RA 460 013**  
Kit anticondensa 230 V. Necessario se gli apparecchi sono installati fianco a fianco. Non necessario se gli apparecchi sono installati a più di 160 mm l'uno dall'altro. Già inclusi per RF e RW.



**RA 460 020**  
Kit di congiunzione per pannelli per colonna singola



**RA 460 030**  
Kit di congiunzione per pannelli per Botton Mount



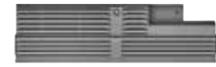
**RA 464 111**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 45,7 cm



**RA 464 112**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 45,7 cm con filtro



**RA 464 611**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 61 cm



**RA 464 612**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 61 cm, con filtro



**RA 464 613**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per RF 463, con filtro, cerniera a dx



**RA 464 614**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per RF 463, con filtro, cerniera a sx



**RA 464 711**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 76,2 cm



**RA 464 712**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 76,2 cm, con filtro



**RA 464 710**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per RB 472, con filtro



**RA 464 910**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per RB/RV 492



**RA 464 911**  
Griglia di ventilazione acciaio inox per apparecchi larghi 91.4 cm



**RA 097 600**  
Accessorio per installazione Side by Side di 2 cantine per vino sottotop



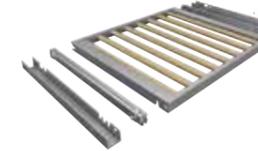
**RA 420 010**  
Serratura per RW 414 e RW 466



**RA 491 161**  
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite  
Guide telescopiche estraibili  
Per apparecchi larghi 45,7 cm



**RA 491 661**  
Ripiano bottiglie completamente estraibile in quercia e alluminio colore antracite  
Guide telescopiche estraibili  
Per apparecchi larghi 61 cm



**RA 423 140**  
Profili laterali, lunghi



**RA 423 340**  
Profili laterali, 2 pezzi, per RY e RB





Modello	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigorifero	Frigorifero	Frigorifero	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore	Congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile	RY 492 304	RB 492 304	RB 472 304	RC 492 304	RC 472 304	RC 462 304	RF 463 304	RF 463 305	RF 471 304	RF 461 304	RF 411 304
<b>Dimensioni</b>											
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm) 90.8 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	90.8 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	75.6 x 212.5 x 60.8	60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm) 91.4 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	91.4 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	76.2 x 213.4 x 61	61 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61
Profondità a muro	(cm) 61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61
Peso netto	(kg) 230	226	203	205	182	163	166	166	182	158	130
Peso per trasporto	(kg) 248	244	219	223	198	178	181	181	199	173	143
Capacità max. di carico	(kg) 622	616	433	564	564	555	401	401	483	401	300
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm) 100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
<b>Tipologia e configurazione</b>											
Frigo / freezer / vino	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/•/-	•/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Zona fresco 0°C / Zona fresco vicino a 0°C / Zona fresco	-/•/•	-/•/•	-/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-	-/•/•	-/•/•	-/•/•
Porta in vetro	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pannellato/porta pannellabile	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°	-/°
<b>Volume / Dati di consumo</b>											
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l) 633/518	637/521	517/418	669/567	547/463	422/356	357/300	357/300	494/429	382/328	268/226
- Capacità netta zona frigorifero	(l) 344	347	281	509	416	321	-	-	-	-	-
- Capacità netta Zona fresco 0 °C / Zona fresco vicino a 0°C	(l) 34	34	27	58	47	35	-	-	-	-	-
- Capacità netta zona congelatore	(l) 140	140	110	-	-	-	300	300	429	328	226
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad	(N°) -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Classe di efficienza energetica¹	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A+	A+	A++	A++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 1532	(kWh/24h) 0.947	0.950	0.822	0.413	0.386	0.358	0.936	0.936	0.930	0.778	0.692
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 1532	(kWh) 346	347	301	151	141	131	342	342	340	284	253
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta²	(kWh) 0.18	0.18	0.20	0.07	0.08	0.10	0.31	0.31	0.22	0.24	0.31
Rumorosità	(dB (re 1 pW)) 42	42	42	40	40	40	42	42	42	42	42
Classe climatica	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T	SN - T
<b>Utilizzo</b>											
Display TFT	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Apertura assistita porte e cassetti freezer	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Display con testi in chiaro	(N°) 52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52
<b>Caratteristiche</b>											
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/-/-/-	-/•/•/•	-/•/•/•	•/•/-/-	•/•/-/-	•/•/-/-
Zona fresco con controllo della temperatura	(N°) •	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-
Zona fresco con regolazione umidità	(N°) •	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°) 4	4	4	3	3	3	1	1	1	1	1
Indicatore temperatura interna/esterna	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Regolazione elettronica della temperatura	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema NoFrost	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/-	•/•/-	•/•/-	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Luce presentazione	(N°) -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Serratura	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Controllo umidità	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Filtro antimicrobico a carboni attivi	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Vibrazioni ridotte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Protezione raggi UV	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Interni in acciaio inox	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Funzione vacanze	•	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Home Connect³	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Zona frigorifero / Zona freschezza</b>											
Raffreddamento intensivo	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-
Raffreddamento dinamico	•	•	•	•	•	•	-	-	-	-	-
Ripiani	(N°) 4	3	3	4	4	4	-	-	-	-	-
Contenitori/cassetti	(N°) 2	2	2	3	3	3	-	-	-	-	-
Balconcini controporta	(N°) 6	3	3	3	4	4	-	-	-	-	-
Portauova	(N° uova) 18	18	18	18	18	18	-	-	-	-	-
<b>Cantina per vino</b>											
Ripiani	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili/estraibili	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ripiani totalmente estraibili/estraibili/removibili	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Capacità max. di bottiglie Magnum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Congelatore</b>											
Congelamento rapido	•	•	•	-	-	-	•	•	•	•	•
Capacità di congelamento	(kg/24h) 16	16	14	-	-	-	14	14	20	18	16
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.) 17	17	17	-	-	-	10	10	14	13	10
Scomparti interni	(N°) -	-	-	-	-	-	4	4	5	5	5
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°) 2	2	2	-	-	-	2	2	2	2	2
Balconcini controporta	(N°) -	-	-	-	-	-	-	-	4	4	4
Vaschette ghiaccio	(N°) 1	1	1	-	-	-	1	1	1	1	1
<b>Valori di collegamento</b>											
Assorbimento totale	(kW) 0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua	•	•	•	-	-	-	•	•	•	•	•

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

¹ Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

² Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

³ La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Modello	Cantina per vino	Cantina per vino
Perfettamente integrabile/integrabile	RW 466 364	RW 414 364
<b>Dimensioni</b>		
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm) 60.3 x 212.5 x 60.8	45.1 x 212.5 x 60.8
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm) 61 x 213.4 x 61	45.7 x 213.4 x 61
Profondità a muro	(cm) 61	61
Peso netto	(kg) 165	140
Peso per trasporto	(kg) 179	152
Capacità max. di carico	(kg) 571	377
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm) 70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
<b>Tipologia e configurazione</b>		
Frigo / freezer / vino	-/-/•	-/-/•
Zona fresco 0°C / Zona fresco vicino a 0°C / Zona fresco	-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento	•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile	•/-/•	•/-/•
Porta in vetro	•	•
Pannellato/porta pannellabile	-/°	-/°
<b>Volume / Dati di consumo</b>		
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l) 443/366	311/269
- Capacità netta zona frigorifero	(l) -	-
- Capacità netta Zona fresco 0 °C / Zona fresco vicino a 0°C	(l) -	-
- Capacità netta zona congelatore	(l) -	-
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad	(N°) 99	70
Classe di efficienza energetica <sup>1</sup>	A	A
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153	(kWh/24h) 0.468	0.457
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153	(kWh) 171	167
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta <sup>2</sup>	(kWh) 0.13	0.17
Rumorosità	(dB (re 1 pW)) 42	42
Classe climatica	SN - T	SN - T
<b>Utilizzo</b>		
Display TFT	•	•
Apertura assistita porte e cassetti freezer	•	•
Display con testi in chiaro	(N°) 52	52
<b>Caratteristiche</b>		
Cubetti ghiaccio / Dispenser acqua e ghiaccio / ghiaccio tritato / acqua	-/-/-/-	-/-/-/-
Zona fresco con controllo della temperatura	(N°) -	-
Zona fresco con regolazione umidità	(N°) -	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°) 3	2
Indicatore temperatura interna/esterna	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura	•	•
Sistema NoFrost	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/zona fresco/congelatore	•/-/-	•/-/-
Luce presentazione	(N°) 5	5
Serratura	°	°
Controllo umidità	•	•
Filtro antimicrobico a carboni attivi	•	•
Vibrazioni ridotte	•	•
Protezione raggi UV	•	•
Interni in acciaio inox	•	•
Funzione vacanze	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico	-/•	-/•
Home Connect <sup>3</sup>	•	•
<b>Zona frigorifero / Zona freschezza</b>		
Raffreddamento intensivo	-	-
Raffreddamento dinamico	-	-
Ripiani	(N°) -	-
Contenitori/cassetti	(N°) -	-
Balconcini controporta	(N°) -	-
Portauova	(N° uova) -	-
<b>Cantina per vino</b>		
Ripiani	12	13
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili	•	•
Ripiani totalmente estraibili	°	°
Capacità max. di bottiglie Magnum	•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore	°	°
<b>Congelatore</b>		
Congelamento rapido	-	-
Capacità di congelamento	(kg/24h) -	-
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.) -	-
Scomparti interni	(N°) -	-
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°) -	-
Balconcini controporta	(N°) -	-
Vaschette ghiaccio	(N°) -	-
<b>Valori di collegamento</b>		
Assorbimento totale	(kW) 0.300	0.300
Collegamento per carico/scarico acqua	-	-

• di serie - non disponibile ° accessorio speciale

<sup>1</sup> Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

<sup>2</sup> Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



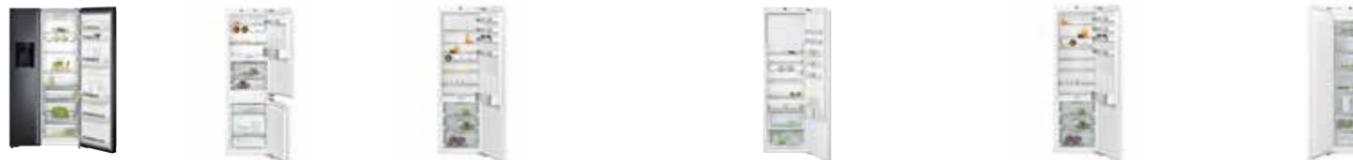
Modello		Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile		RB 289 203	RB 287 203	RT 289 203	RC 289 203	RF 287 202
<b>Dimensioni</b>						
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.6 x 177.2 x 54.5				
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.5 x 55				
Profondità a muro	(cm)	55	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	80	73	83	90	74
Peso per trasporto	(kg)	86	79	88	96	80
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	63 x 198 x 66				
<b>Tipologia e configurazione</b>						
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-
Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C / Zona Fresh Cooling		-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•	-/•/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
<b>Volume / Dati di consumo</b>						
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	273/245	287/258	299/284	316/302	237/210
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	128	186	180	225	-
- Capacità netta Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C	(l)	56	-	77	77	-
- Capacità netta zona congelatore	(l)	61	72	27	-	210
Classe di efficienza energetica <sup>1</sup>		A++	A++	A++	A++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh/24h)	0.646	0.648	0.627	0.363	0.663
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh)	236	237	229	133	242
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta <sup>2</sup>	(kWh)	0.26	0.25	0.22	0.12	0.32
Rumorosità	(dB (re 1pW))	41	39	39	39	42
Classe climatica		SN - ST	SN - T	SN - ST	SN - T	SN - T
<b>Caratteristiche</b>						
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N°)	1	-	1	-	-
Zona freddo con regolazione umidità	(N°)	-	-	-	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	4	2	4	3	1
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	•	-	-	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/•	•/-/•	•/•/-	•/•/-	-/•/•
Filtro ai carboni attivi		•	-	•	•	-
Funzione vacanze		-	-	-	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Home Connect <sup>3</sup>		-	-	-	-	-
<b>Zona frigorifero / Zona freschezza</b>						
Raffreddamento intensivo		•	•	-	•	-
Raffreddamento dinamico		•	•	•	•	-
Ripiani	(N°)	5	6	6	8	-
Contentori/cassetti	(N°)	2	1	3	3	-
Balconcini controporta	(N°)	2	3	4	3	-
Portabottiglie per vino e champagne		•	•	•	•	-
Inserti GN Gastronorm		•	•	•	•	-
Ripiani in vetro		•	•	•	•	-
Portauova	(N° uova)	14	14	14	14	-
<b>Congelatore</b>						
Congelamento rapido		•	•	•	-	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	12	15	2	-	18
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h)	16	25	14	-	20
Scomparti interni	(N°)	-	-	2	-	7
Cestelli/contentori/cassetti interni	(N°)	2	3	-	-	5
Balconcini controporta	(N°)	-	-	-	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	1	1	1	-	1
Accumulatori ghiaccio	(N°)	2	2	-	-	2
<b>Valori di collegamento</b>						
Assorbimento totale	(kW)	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-	-	-	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

<sup>1</sup> Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

<sup>2</sup> Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Modello		Side by Side	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile			RB 282 305	RT 282 305	RT 282 203	RC 282 305	RF 282 303
Porta in acciaio sotto vetro							
Porta antracite sotto vetro		RS 295 355					
<b>Dimensioni</b>							
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	91.2 x 175.6 x 72.1	55.8 x 177.2 x 54.5				
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	–	56 x 177.5 x 55				
Profondità a muro	(cm)	73.2	55	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	170	68	60	67	70	67
Peso per trasporto	(kg)	177	74	66	73	76	73
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	98 x 189 x 84	62 x 184 x 64				
<b>Tipologia e configurazione</b>							
Frigo / freezer / vino		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–	–/•/–
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		–/•/•	–/•/–	–/•/–	–/–/•	–/•/–	–/–/–
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Cerniera dx/sx/reversibile		•/•/–	•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	–/•/•
Pannellato/porta pannellabile		•/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
<b>Volume / Dati di consumo</b>							
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	636/541	267/223	298/269	288/286	313/284	235/211
– Capacità netta zona frigorifero	(l)	368	101	171	252	201	–
– Capacità netta Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C	(l)	26	55	83	–	83	–
– Capacità netta zona congelatore	(l)	173	67	15	34	–	211
Classe di efficienza energetica <sup>1</sup>		A++	A+++	A+++	A++	A+++	A++
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh/24h)	0.953	0.442	0.418	0.572	0.238	0.665
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh)	348	162	153	209	87	243
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta <sup>2</sup>	(kWh)	0.18	0.2	0.16	0.2	0.08	0.32
Rumorosità	(dB (re 1 pW))	42	37	36	36	36	36
Classe climatica		SN – T	SN – T	SN – T	SN – ST	SN – T	SN – T
<b>Caratteristiche</b>							
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		•/•/•	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N°)	1	•	•	•	•	–
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	4	4	4	3	3	1
Indicatore temperatura interna/esterna		–/•	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	•
Sistema NoFrost		•	•	–	–	–	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/–	•/•/•	•/•/–	•/–/–	•/•/–	–/–/•
Sbrinamento facilitato freezer		•	•	–	–	–	–
Filtro ai carboni attivi	(N°)	•	–	–	•	–	–
Funzione vacanze		•	•	–	–	–	–
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	–/–	–/–	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		–/•	•/•	•/•	–/•	•/•	–/•
Home Connect <sup>3</sup>		–	•	•	–	•	–
<b>Zona frigorifero / Zona freschezza</b>							
Raffreddamento intensivo		•	•	•	•	•	–
Raffreddamento dinamico		•	–	–	•	–	–
Ripiani	(N°)	5	3	6	5	7	–
Contenitori/cassetti	(N°)	3	2	3	2	3	–
Balconcini controporta	(N°)	6	2	5	6	5	–
Portabottiglie per vino e champagne		•	•	•	•	•	–
Ripiani in vetro		–	–	–	–	–	–
Portauova	(N° uova)	20	12	12	14	12	–
<b>Congelatore</b>							
Congelamento rapido		•	•	–	–	–	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	12	8	2.5	3	–	20
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	12	13	11	22	–	22
Scomparti interni	(N°)	3	3	2	2	–	7
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°)	2	3	–	–	–	5
Balconcini controporta	(N°)	4	–	–	–	–	–
Vaschette ghiaccio	(N°)	–	1	1	1	–	1
Accumulatori ghiaccio		2	2	–	–	–	2
<b>Valori di collegamento</b>							
Assorbimento totale	(kW)	0.19	0.09	0.09	0.09	0.09	0.12
Collegamento per carico/scarico acqua		•	–	–	–	–	–

• Di serie – Non disponibile ° Accessorio speciale

<sup>1</sup> Valori secondo regolamento EU 1060/2010.<sup>2</sup> Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Modello		Frigo congelatore	Frigorifero	Frigo congelatore	Frigo congelatore	Frigorifero	Frigo congelatore	Frigorifero	Congelatore
Perfettamente integrabile/integrabile		RT 242 203	RC 242 203	RT 222 102	RT 222 203	RC 222 203	RT 200 202	RC 200 202	RF 200 202
<b>Dimensioni</b>									
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.8 x 139.7 x 54.5	55.8 x 139.7 x 54.5	55.8 x 122.1 x 54.5	55.8 x 122.1 x 54.5	55.8 x 122.1 x 54.5	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8	59.8 x 82 x 54.8
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 140 x 55	56 x 140 x 55	56 x 122.5 x 55	56 x 122.5 x 55	56 x 122.5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
Profondità a muro	(cm)	55	55	55	55	55	55	55	55
Peso netto	(kg)	54	54	45	50	50	34	34	36
Peso per trasporto	(kg)	59	59	49	53	52	37	36	39
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	61 x 147 x 64	61 x 147 x 64	62 x 130 x 64	62 x 130 x 64	62 x 130 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
<b>Tipologia e configurazione</b>									
Frigo / freezer / vino		•/•/-	•/-/-	•/•/-	•/•/-	•/-/-	•/•/-	•/-/-	-/•/-
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-	-/•/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/-/-	-/•/•/-	-/•/•/-	-/•/•/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
<b>Volume / Dati di consumo</b>									
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	224/204	238/222	189/169	196/195	215/211	131/123	139/137	114/98
- Capacità netta zona frigorifero	(l)	130	163	95	180	211	108	137	-
- Capacità netta Zona Fresh Cooling 0 °C / Zona Fresh Cooling vicino a 0 °C	(l)	59	59	59	-	-	-	-	-
- Capacità netta zona congelatore	(l)	15	-	15	15	-	15	-	98
Classe di efficienza energetica <sup>1</sup>		A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A+
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh/24h)	0.536	0.337	0.503	0.469	0.285	0.381	0.252	0.504
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh)	196	124	184	172	105	140	92	184
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta <sup>2</sup>	(kWh)	0.26	0.15	0.30	0.24	0.14	0.31	0.18	0.51
Rumorosità	(dB (re 1 pW))	38	37	38	37	33	38	38	38
Classe climatica		SN - ST	SN - T	SN - ST	SN - ST	SN - T	SN - ST	SN - ST	SN - ST
<b>Caratteristiche</b>									
Dispenser acqua e ghiaccio con cubetti ghiaccio/ghiaccio tritato/acqua		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Zona Fresh Cooling con regolazione umidità	(N°)	1	1	1	•	•	-	-	-
Temperatura / Zone climatiche	(N°)	3	2	3	2	1	2	1	1
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	-/-	-/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•	•	-	-	-
Sistema NoFrost		-	-	-	-	-	-	-	-
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	•/•/-	-/•/-
Sbrinamento facilitato freezer		-	-	-	-	-	-	-	-
Filtro ai carboni attivi	(N°)	-	-	-	-	-	-	-	-
Funzione vacanze		-	-	-	-	-	-	-	-
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	•/•
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/-	-/-	-/-
Home Connect <sup>3</sup>		-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Zona frigorifero / Zona freschezza</b>									
Raffreddamento intensivo		•	-	•	-	•	-	-	-
Raffreddamento dinamico		•	•	•	-	-	•	•	-
Ripiani	(N°)	4	5	3	5	6	3	4	-
Contenitori/cassetti	(N°)	2	2	2	1	1	1	1	-
Balconcini controporta	(N°)	4	4	3	4	4	5	5	-
Portabottiglie per vino e champagne		•	•	•	•	•	-	-	-
Ripiani in vetro		-	-	-	-	-	-	-	-
Portauova	(N° uova)	14	14	14	14	14	7	7	-
<b>Congelatore</b>									
Congelamento rapido		-	-	-	•	-	•	-	•
Capacità di congelamento	(kg/24h)	2.5	-	2.5	2.4	-	2	-	12
Mantenimento temperatura in caso di anomalie	(h.)	13	-	13	13	-	10	-	23
Scomparti interni	(N°)	1	-	1	1	-	1	-	-
Cestelli/contenitori/cassetti interni	(N°)	-	-	-	-	-	-	-	3
Balconcini controporta	(N°)	-	-	-	-	-	-	-	-
Vaschette ghiaccio	(N°)	1	-	1	1	-	1	-	1
Accumulatori ghiaccio		-	-	-	-	-	-	-	1
<b>Valori di collegamento</b>									
Assorbimento totale	(kW)	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09
Collegamento per carico/scarico acqua		-	-	-	-	-	-	-	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

<sup>1</sup> Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

<sup>2</sup> Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Modello		Cantina per vino	Cantina per vino	Cantina per vino	Cantina per vino
Perfettamente integrabile/integrabile		RW 282 261	RW 222 261	RW 404 261	RW 402 261
Acciaio inox con porta in vetro					
<b>Dimensioni</b>					
Dimensioni apparecchio L x H x P	(cm)	55.7 x 177 x 55.3	55.7 x 121.8 x 55.3	59.7 x 82-87 x 57	59.7 x 82-87 x 57
Dimensioni nicchia L x H x P	(cm)	56 x 177.2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82-87 x 58	60 x 82-87 x 58
Profondità, inclusa distanza muro	(cm)	55	55	58	58
Peso netto	(kg)	87	64	51	45
Peso per trasporto	(kg)	96	71	55	49
Dimensioni prodotto imballato L x H x P	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69	66 x 87 x 69
<b>Tipologia e configurazione</b>					
Frigorifero / congelatore/vino		-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Zona Fresh Cooling 0°C / Zona Fresh Cooling vicino a 0°C / Zona Fresh Cooling		-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Perfettamente integrabile/integrabile/sottotop/libero posizionamento		•/-/-/-	•/-/-/-	•/-/•/-	-/-/•/-
Cerniera dx/sx/reversibile		•/-/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•
Pannellato/porta pannellabile		-/-	-/-	-/-	-/-
<b>Volumi/Efficienza energetica</b>					
Capacità lorda totale/Capacità netta totale	(l)	289/254	183/158	123/94	135/110
Capacità n° bottiglie da 0,75 l cad.	(N°)	80	48	34	42
Classe di efficienza energetica <sup>1</sup>		A	A	A	A
Consumo energetico giornaliero secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh/24h)	0.438	0.411	0.392	0.396
Consumo energetico annuo secondo DIN EN 153 <sup>2</sup>	(kWh)	160	151	144	145
Consumo energetico giornaliero per 100 l di capacità netta <sup>2</sup>	(kWh)	0.17	0.26	0.42	0.36
Rumorosità	(dB (re 1pW))	35	35	38	38
Classe climatica		SN - ST	SN - ST	SN - ST	SN - ST
<b>Caratteristiche</b>					
Zone climatiche	(N°)	2	2	2	1
Indicatore temperatura interna/esterna		•/-	•/-	•/-	•/-
Regolazione elettronica della temperatura		•	•	•	•
Sbrinamento automatico: frigorifero/Zona Fresh Cooling/congelatore		•/-/-	•/-/-	•/-/-	•/-/-
Luce presentazione		•	•	•	•
Serratura		-	-	•	•
Controllo umidità		•	•	•	•
Filtro a carboni attivi		•	•	•	•
Vibrazioni ridotte		•	•	•	•
Protezione raggi UV		•	•	•	•
Allarme per malfunzionamento: ottico/acustico		•/-	•/-	•/-	•/-
Allarme porta aperta o spia di chiusura: ottico/acustico		•/•	•/•	•/•	•/•
Home Connect <sup>3</sup>		-	-	-	-
<b>Raffreddamento</b>					
Distribuzione dinamica dell'aria		•	•	•	•
<b>Cantina per vino</b>					
Ripiani		10	6	5	4
Ripiani portabottiglie totalmente estraibili / estraibili		-/•	-/•	-/•	-/•
Ripiani totalmente estraibili / estraibili		-/-	-/-	-/-	-/-
Capacità max. di bottiglie Magnum		•	•	•	•
Adatta per decanter, bottiglie aperte e umidificatore		-	-	-	-
<b>Valori di collegamento</b>					
Assorbimento totale	(kW)	0.13	0.13	0.13	0.13
Collegamento per carico acqua		-	-	-	-

• Di serie - Non disponibile ° Accessorio speciale

<sup>1</sup> Valori secondo regolamento EU 1060/2010.

<sup>2</sup> Il consumo effettivo dipende dall'uso/luogo di utilizzo.

<sup>3</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



## Lavastoviglie | Lavatrici | Asciugatrici

Lavastoviglie Serie 400	378
Lavastoviglie Serie 200	382
Note aggiuntive di progettazione	392
Accessori   Accessori speciali	400
Tabella tecniche	402
Lavatrici	404
Asciugatrici	405
Tabella tecniche	406



35-45°  
AUTO

45-65°  
AUTO

65-75°  
AUTO

  
ECO





**i**  
3 sec.

 00:59<sup>h</sup> min

-

+





**DF 481 162**

A scomparsa totale  
Altezza 86,5 cm

**DF 480 162**

A scomparsa totale  
Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello portabicchieri
- 2 Cestelli porta inserti Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

**Accessori per l'installazione**

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GZ 010 011

Prolunga AquaStop, 2 m

**Accessori speciali**

DA 041 160

Terzo cestello con guide ad estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

**Lavastoviglie Serie 400****DF 481/DF 480**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 5 opzioni tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 57 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore e protezione dei cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Interni perfettamente illuminati.
- Sistema Flat Opening: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 43 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

**Caratteristiche tecniche**

**Interni perfettamente illuminati grazie a parete posteriore interamente illuminata.**

**Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.**

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

8 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensivo 70 °C.

Standard Eco 50 °C.

Programma Notte.

Rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

5 Funzioni speciali:

**Power.**

**Intensivo.**

Mezzo carico.

Igiene.

Asciugatura extra.

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa.

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili.

2 supporti per bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili.

Supporto divisibile per bicchieri.

Cestello posate.

Supporto per bicchieri a stelo lungo.

Dimensione massima dei piatti (cestello superiore/inferiore):

DF 481 162:

29/28, 26,5/30,5 e 24/34 cm

rispettivamente.

DF 480 162:

27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 bicchieri.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+++.

in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,8 kWh di energia.

Potenza sonora 43 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.

Peso pannello porta fino a 10/8,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Per l'installazione a colonna è necessaria apertura di ventilazione (min. 200 cm<sup>2</sup>).

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

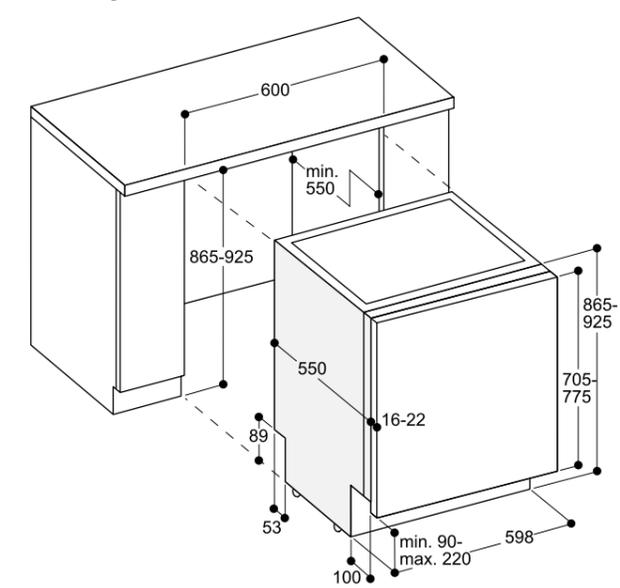
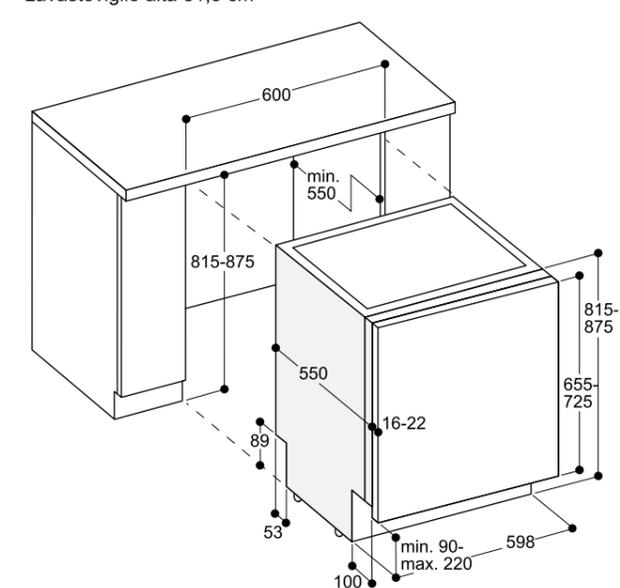
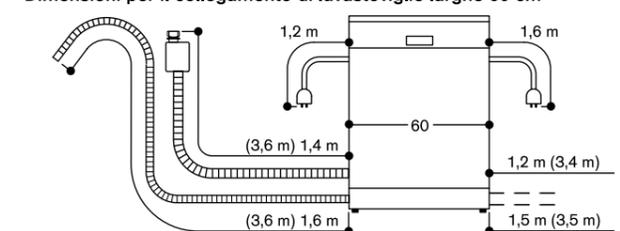
È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Lavastoviglie alta 86,5 cm****Lavastoviglie alta 81,5 cm****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

( ) Valori con prolunga

**DF 481 163F**

A scomparsa totale  
con cerniera flessibile  
Altezza 86,5 cm

**DF 480 163F**

A scomparsa totale  
con cerniera flessibile  
Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Cestello portabicchieri
- 2 Cestelli porta accessori Gastronorm
- 1 Kit listelli di rifinitura in acciaio

**Accessori per l'installazione**

GZ 010 011  
Prolunga AquaStop, 2 m

**Accessori speciali**

DA 041 160  
Terzo cestello con guide a estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti  
DA 042 030  
Contenitore per posate d'argento  
DA 043 000  
Cestello portabicchieri a stelo lungo.  
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.  
Da posizionare nel cestello inferiore

**Lavastoviglie Serie 400**  
**DF 481/DF 480-F**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con Zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 8 programmi con AquaSensor e 5 opzioni tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 57 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore e protezione dei cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Interni perfettamente illuminati.
- Sistema Flat Opening: porta senza maniglia per una perfetta integrazione nei mobili della cucina.
- Potenza sonora: 43 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

InfoLight.

**Caratteristiche tecniche**

**Interni perfettamente illuminati grazie a parete posteriore interamente illuminata. Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.**

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

8 programmi:

Auto 35 °C - 45 °C.

Auto 45 °C - 65 °C.

Auto 65 °C - 75 °C.

Intensivo 70 °C.

Standard Eco 50 °C.

Programma Notte.

Rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

5 Funzioni speciali:

**Power.**

**Intensivo.**

Mezzo carico.

Igiene.

Asciugatura extra.

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata (cestello superiore ed inferiore).

Cestello superiore:

Estrazione completa.

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

6 griglie abbattibili.

4 regge abbattibili.

2 supporti per bicchieri.

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili.

2 regge abbattibili.

Supporto divisibile per bicchieri.

Cestello posate.

Supporto per bicchieri a stelo lungo.

Dimensione massima dei piatti (cestello superiore/inferiore):

DF 480 162F:  
29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm  
rispettivamente.

DF 480 162F:  
27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm  
rispettivamente.

12 coperti.

Massima capacità di carico 23 bicchieri.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+++  
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,8 kWh di energia.

Potenza sonora 43 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

**Altezza zoccolo frontale min. 50 mm.**

**Peso pannello porta fino a 11 kg.**

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

L'installazione è possibile anche con le maniglie dei mobili: l'apertura tramite sistema push-to-open rimane funzionante.

Per l'installazione a colonna è necessaria apertura di ventilazione (min. 200 cm<sup>2</sup>).

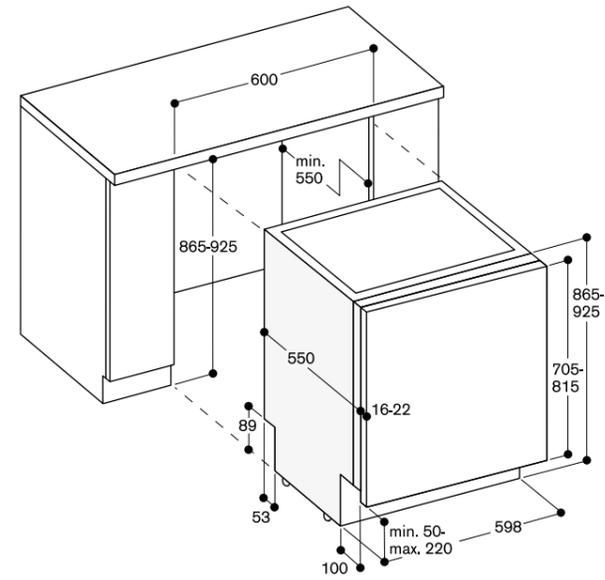
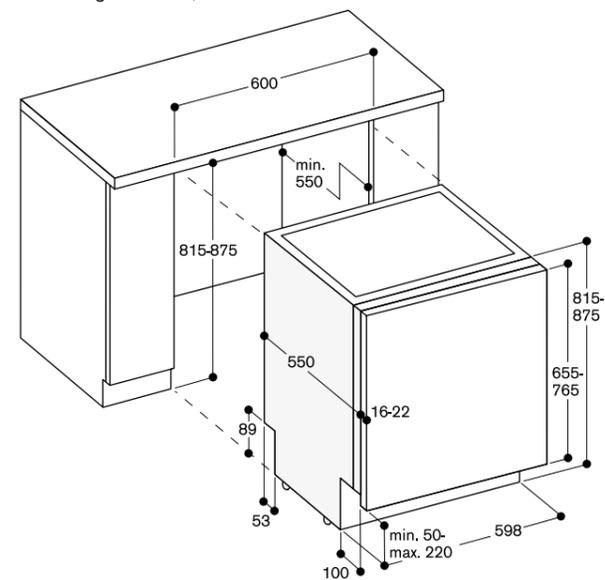
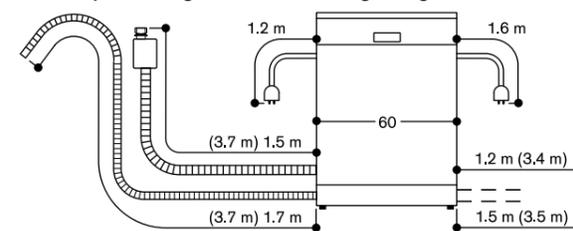
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2,4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Lavastoviglie alta 86,5 cm con cerniera flessibile****Lavastoviglie alta 81,5 cm con cerniera flessibile****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

( ) Valori con prolunga

**DF 261 165**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

**DF 260 165**

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

1 Kit listelli in acciaio inox

**Accessori per l'installazione**

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

DA 231 010

Porta h 81,5 cm, acciaio inox con pannello in vetro

DA 231 110

Porta h 86,5 cm, acciaio inox con pannello in vetro

GH 045 010

Maniglia in acciaio inox,

2 punti di fissaggio, lunghezza 45 cm, distanza di foratura 427 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop

**Accessori speciali**

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

**Lavastoviglie Serie 200****DF 261/DF 260**

- Opzione Apertura Porta: per un'igiene ed un'asciugatura perfetta a fine programma.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 funzioni speciali tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 59 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore così come cristalli protetti nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanete a fine lavaggio.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 42 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanete a fine lavaggio.

**Caratteristiche tecniche**

Ampia illuminazione interna.

Protezione automatica dei cristalli grazie al sistema intelligente di addolcimento acqua.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).**Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C

Standard Eco 50 °C

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

**Intensivo****Power**

Funzione Vacanze

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibile con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.

Cestello superiore:

Estrazione completa

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm

6 griglie abbattibili

4 regge abbattibili

2 supporti per bicchieri

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

Supporto divisibile per bicchieri

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore)

DF 261 165:

29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm

rispettivamente.

DF 260 165:

27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti

Massima capacità di carico 23

bicchieri

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0.9 kWh di energia.

Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Per la visualizzazione a terra del tempo rimanente deve essere presente una sporgenza minima dello zoccolo (40 mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per un'ottimizzazione della visualizzazione del tempo rimanente a fine lavaggio.

Peso pannello porta fino a 10/8,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Per l'installazione a colonna è necessaria apertura di ventilazione

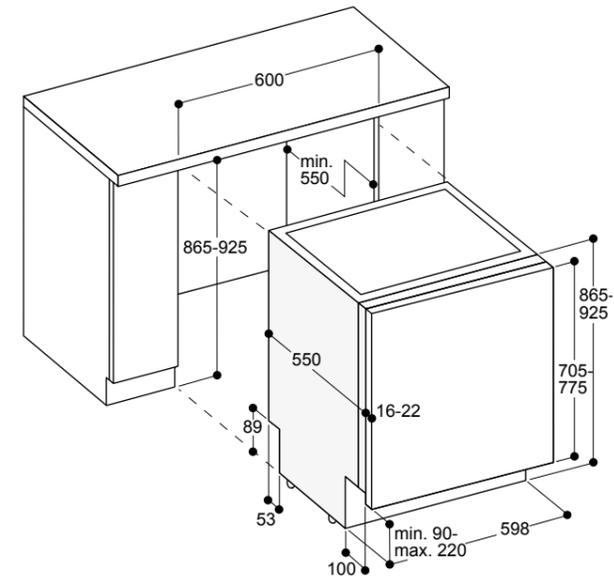
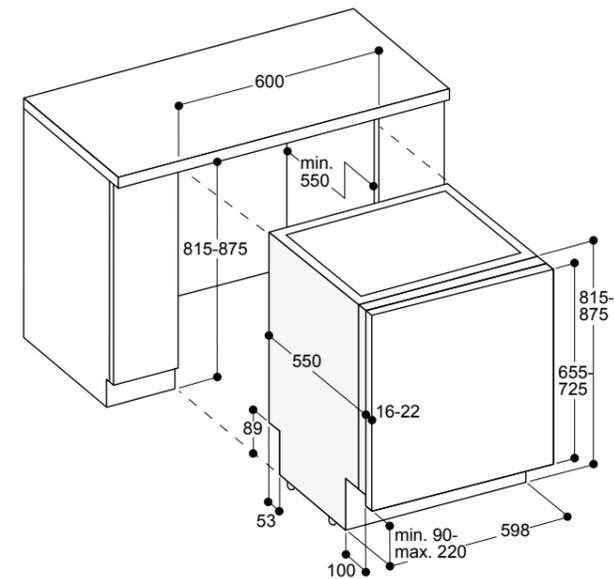
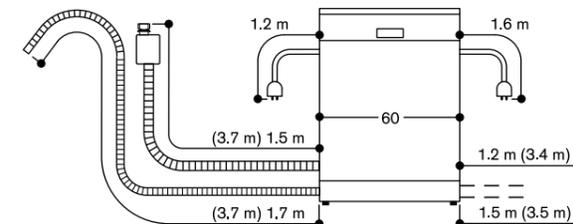
(min. 200 cm<sup>2</sup>).**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2.4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Altezza lavastoviglie 86,5 cm****Altezza lavastoviglie 81,5 cm****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

() Valori con prolunga

**DF 261 166F**

A scomparsa totale  
con cerniera flessibile  
Altezza 86,5 cm

**DF 260 166F**

A scomparsa totale  
con cerniera flessibile  
Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Kit listelli in acciaio inox

**Accessori speciali**

**GH 045 010**  
Maniglia in acciaio inox,  
2 punti di fissaggio, lunghezza 45 cm,  
distanza di foratura 427 mm

**GZ 010 011**  
Prolunga AquaStop

**Accessori speciali**

**DA 041 160**  
Terzo cestello con guide a estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti

**DA 042 030**  
Contentore per posate d'argento

**DA 043 000**  
Cestello portabicchieri a stelo lungo.  
Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri.  
Da posizionare nel cestello inferiore

**Lavastoviglie Serie 200****DF 261/DF 260-F**

- Opzione Apertura Porta: per un'igiene ed un'asciugatura perfetta a fine programma.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 funzioni speciali tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 59 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore così come cristalli protetti nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 42 db.
- AquaStop: Sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

InfoLight.

**Caratteristiche tecniche**

Ampia illuminazione interna.

Protezione automatica dei cristalli grazie al sistema intelligente di addolcimento acqua.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C

Standard Eco 50 °C

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

**Intensivo**

**Power**

Funzione Vacanze

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibile con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli

**Cestello superiore:**

Estrazione completa

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

6 griglie abbattibili

4 regge abbattibili

2 supporti per bicchieri

**Cestello inferiore:**

8 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

Supporto divisibile per bicchieri

Cestello posate

**Dimensione massima dei piatti**

(cestello superiore/inferiore)

DF 261 165F:

29/28, 26.5/30.5 o 24/34 cm

rispettivamente.

DF 260 165F:

27/25, 24.5/27.5 o 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti

Massima capacità di carico 23 bicchieri

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++, in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0.9 kWh di energia.

Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 50 mm.

Peso pannello porta fino a 11 kg.

Le dimensioni della porta dipendono dall'altezza dello zoccolo dei mobili della cucina.

Per l'installazione a colonna è necessaria apertura di ventilazione (min. 200 cm<sup>2</sup>).

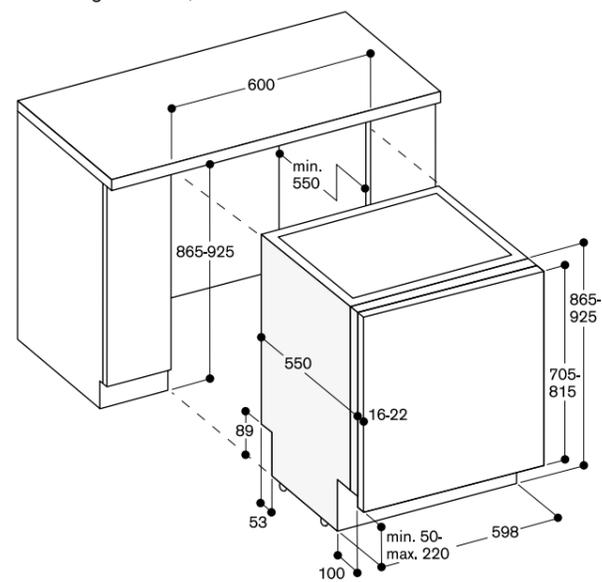
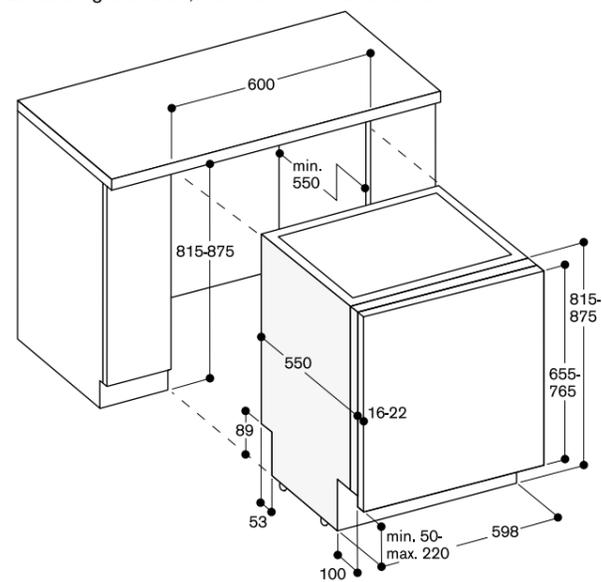
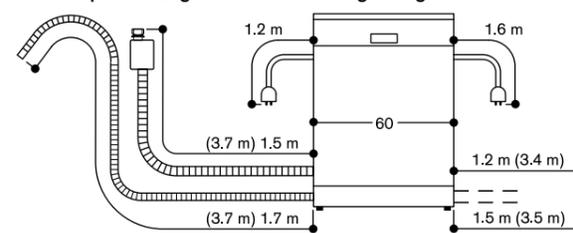
**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2.4 kW.

Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Lavastoviglie alta 86,5 cm con cerniera flessibile****Lavastoviglie alta 81,5 cm con cerniera flessibile****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

( ) Valori con prolunga

**DF 251 161**

A scomparsa totale

Altezza 86,5 cm

**DF 250 161**

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

**Accessori per l'installazione**

DA 020 010

Kit di listelli in acciaio inox

per h. 81,5 cm

DA 020 110

Kit di listelli in acciaio inox

per h. 86,5 cm

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a

scomparsa totale

DA 231 010

Porta h 81,5 cm, acciaio inox

con pannello in vetro

DA 231 110

Porta h 86,5 cm, acciaio inox

con pannello in vetro

GH 045 010

Maniglia in acciaio inox,

2 punti di fissaggio, lunghezza 45 cm,

distanza di foratura 427 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop

**Accessori speciali**

DA 042 030

Contenitore per posate d'argento

DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante

il lavaggio fino a 4 bicchieri.

Da posizionare nel cestello inferiore

DA 043 060

Cestello per bicchieri

DA 041 061

Terzo cestello per raggiungere i 14

coperti

**Lavastoviglie Serie 200****DF 251/DF 250**

- 6 programmi con AquaSensor e 3 funzioni speciali tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 59 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore così come cristalli protetti nel cestello superiore.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 44 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di

24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine

programma.

InfoLight.

**Caratteristiche tecniche**

Ampia illuminazione interna.

Protezione automatica dei cristalli

grazie al sistema intelligente di

addolcimento acqua.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione****anti-allagamento con garanzia a vita****fornita da Gaggenau in caso di danni****provocati dall'acqua. Il sistema di****sicurezza AquaStop impedisce ogni****tipo di danno provocato dall'acqua,****nel tubo di carico o per una perdita****nell'apparecchio stesso.**

Sicurezza bambini.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home

Connect) con la rete di casa via cavo

LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home

Connect dipende dalla disponibilità

del servizio Home Connect in ogni

nazione. Per ulteriori informazioni

visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).**Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C-

Standard Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

**Power****IntensiveZone**

Asciugatura extra

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibile

Cestello superiore:

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

2 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

1 griglia per coltelli

Cestello inferiore

4 griglie abbattibili

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti  
(cestello superiore/inferiore)

DF 251 161:

29/28, 26.5/30.5 or 24/34 cm

rispettivamente

DF 250 161:

27/25, 24,5/27,5 cm e 22/31 cm

rispettivamente.

13 coperti

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,92 kWh di energia.

Potenza sonora 44 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Peso pannello porta fino a 10/8,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono

dall'altezza dello zoccolo dei mobili

della cucina.

Per l'installazione a colonna è

necessaria apertura di ventilazione

(min. 200 cm<sup>2</sup>).**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2.4 kW.

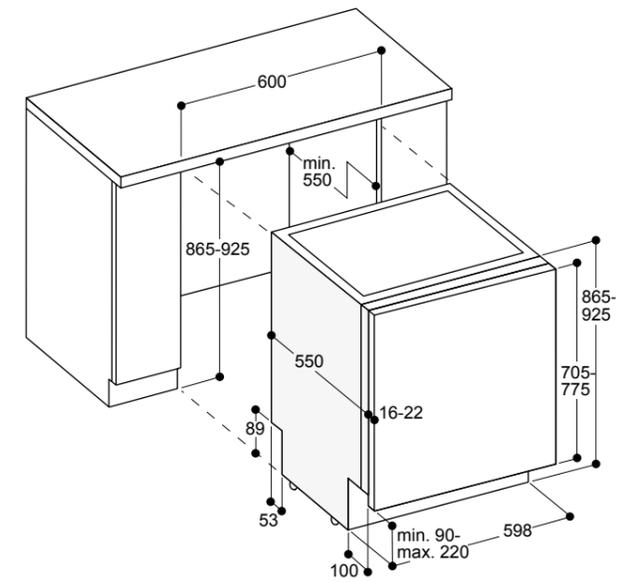
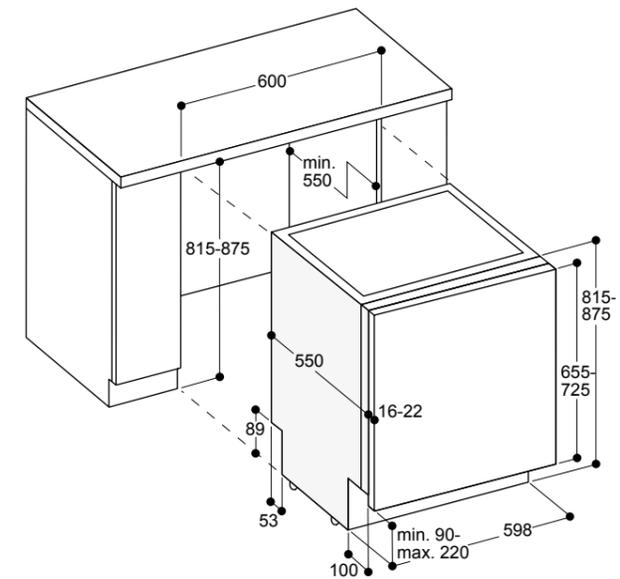
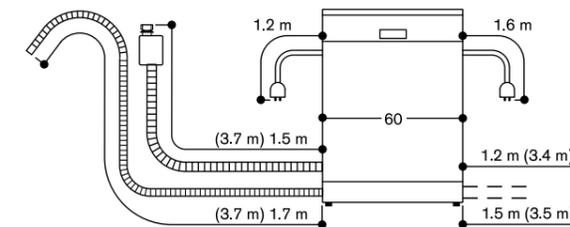
Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m

con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo

dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Altezza lavastoviglie 86,5 cm****Altezza lavastoviglie 81,5 cm****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

() Valori con prolunga

**DF 250 141**

A scomparsa totale

Altezza 81,5 cm, larghezza 45 cm

**In dotazione**

1 Diffusore per lavaggio teglie da forno

**Accessori per l'installazione**

DA 020 010

Kit di listelli in acciaio inox

per h. 81,5 cm

DA 021 000

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale

GH 035 010

Maniglia in acciaio inox,

2 punti di fissaggio, lunghezza 35 cm,

distanza di foratura 327 mm

GZ 010 011

Prolunga AquaStop

**Accessori speciali**

DA 042 030

Contentore per posate d'argento

**Lavastoviglie Serie 200****DF 250**

- Protezione ottimale dei cristalli grazie ad un'asciugatura a bassa temperatura con zeolite e sistema intelligente di addolcimento acqua.
- 6 programmi con AquaSensor e 2 opzioni, Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 65 minuti. Lavaggio intensivo nel cestello inferiore e lavaggio adatto ai cristalli nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibile comprensivo di cestello posate.
- Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 44 db.
- AquaStop: Sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display con tempo residuo/tempo di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

Time projection: proiezione a terra del tempo rimanente a fine lavaggio.

**Caratteristiche tecniche**

Ampia illuminazione interna.

**Sistema automatico di protezione cristalli e massime prestazioni di asciugatura grazie alla tecnologia Zeolite.**

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione antiallagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.****Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C.

Auto 55 °C - 65 °C.

Auto 35 °C - 45 °C.

Standard Eco 50 °C.

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.).

Prelavaggio.

2 Funzioni speciali:

**Power.****IntensiveZone.****Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibile.

Cestello posate.

Cestello superiore:

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.

3 griglie abbattibili.

1 reggia abbattibile.

Cestello inferiore:

4 griglie abbattibili.

1 reggia abbattibile.

Supporto bicchieri.

Cestello posate.

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore):

19/25, 16,5/27,5 o 14/31 cm

rispettivamente.

10 coperti.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A+++,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,66 kWh di energia.

Potenza sonora 44 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Per la visualizzazione a terra del tempo

rimanente deve essere presente una

sporgenza minima dello zoccolo (40

mm + spessore frontale del mobile).

L'altezza massima dello zoccolo

deve essere ridotta di 30 mm per

un'ottimizzazione della visualizzazione

del tempo rimanente a fine lavaggio.

Peso pannello porta fino a 7,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono

dall'altezza dello zoccolo dei mobili

della cucina.

Per un'installazione a colonna, sono

necessarie aperture di ventilazione

(min.150 cm<sup>2</sup>).**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2.4 kW.

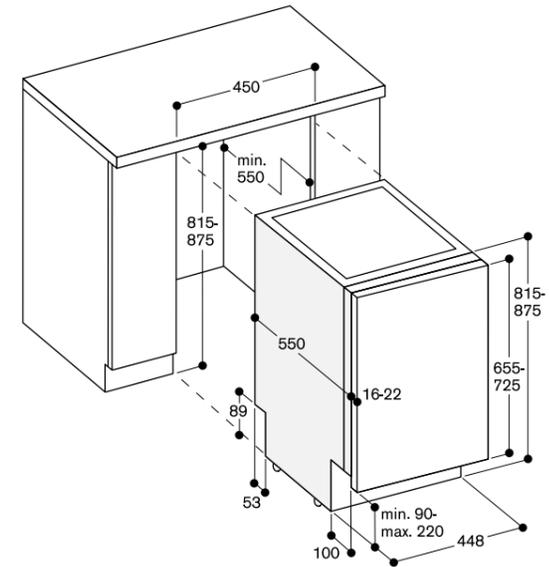
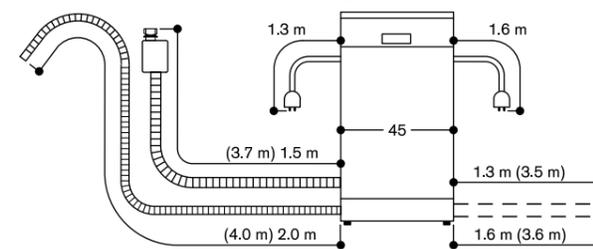
Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m

con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo

dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 45 cm**

( ) Valori con prolunga

**DI 261 112**

Integrabile  
Frontalino in acciaio inox  
Altezza 86,5 cm

**DI 260 112**

Integrabile  
Frontalino in acciaio inox  
Altezza 81,5 cm

**In dotazione**

- 1 Diffusore per lavaggio teglie da forno
- 1 Kit listelli in acciaio inox

**Accessori per l'installazione**

GZ 010 011

Prolunga AquaStop

**Accessori speciali**

DA 041 160

Terzo cestello con guide a estrazione dolce per raggiungere i 13 coperti DA 042 030

Contenitore per posate d'argento DA 043 000

Cestello portabicchieri a stelo lungo.

Per un posizionamento sicuro durante il lavaggio fino a 4 bicchieri. Da posizionare nel cestello inferiore

**Lavastoviglie Serie 200**

DI 261/DI 260

- Opzione Apertura Porta: per un'igiene ed un'asciugatura perfetta a fine programma.
- 6 programmi con AquaSensor e 3 funzioni speciali tra cui Power e Intensivo: piatti puliti e asciutti in 59 minuti. Pulizia intensiva nel cestello inferiore così come cristalli protetti nel cestello superiore.
- Sistema di cestelli flessibili con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli.
- Display TFT per un utilizzo intuitivo.
- Illuminazione interna.
- Potenza sonora: 42 db.
- AquaStop: Sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua.

**Funzionamento**

Display TFT con indicazione del tempo rimanente/di fine lavaggio, mancanza sale/brillantante.

Comandi a sensore.

Tasto informazioni.

Preselezione del tempo di avvio di 24 ore.

Segnale visivo e acustico di fine programma.

**Caratteristiche tecniche**

Ampia illuminazione interna.

Protezione automatica dei cristalli grazie al sistema intelligente di addolcimento acqua.

AquaSensor.

Sensore di carico.

Sistema Auto 3in1.

Rigenerazione elettronica delle resine.

Scambiatore di calore.

Controllo elettronico della temperatura.

Sistema a tre filtri, autopulenti.

Soft lock.

**AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.

Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

6 programmi:

Auto 65 °C - 75 °C

Auto 55 °C - 65 °C

Auto 35 °C - 45 °C

Standard Eco 50 °C

Lavaggio rapido 45 °C (29 min.)

Prelavaggio

3 Funzioni speciali:

**Power**

**Intensivo**

Funzione Vacanze

**Caratteristiche**

Sistema di cestelli flessibile con guide telescopiche a scorrimento dolce su tutti i livelli

Cestello superiore:

Estrazione completa

Rackmatic a 3 livelli, regolabile in

altezza fino a 5 cm

6 griglie abbattibili

4 regge abbattibili

2 supporti per bicchieri

Cestello inferiore:

8 griglie abbattibili

2 regge abbattibili

Supporto divisibile per bicchieri

Cestello posate

Dimensione massima dei piatti

(cestello superiore/inferiore)

DI 261 112:

29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm

rispettivamente.

DI 260 112:

27/25, 24,5/27,5 cm e 22/31 cm

rispettivamente.

12 coperti

Massima capacità di carico 23

bicchieri.

**Valori di consumo**

Classe di efficienza energetica A++,

in una scala di classi di efficienza

energetica da A+++ a D.

9,5 l acqua.

0,9 kWh di energia.

Potenza sonora 42 db (re 1 pW).

**Precauzioni di montaggio**

Piedini regolabili in altezza.

Altezza zoccolo frontale min. 90 mm.

Peso pannello porta fino a 8,5 kg.

Le dimensioni della porta dipendono

dall'altezza dello zoccolo dei mobili

della cucina.

Per l'installazione a colonna è

necessaria apertura di ventilazione

(min. 200 cm<sup>2</sup>).

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2,4 kW.

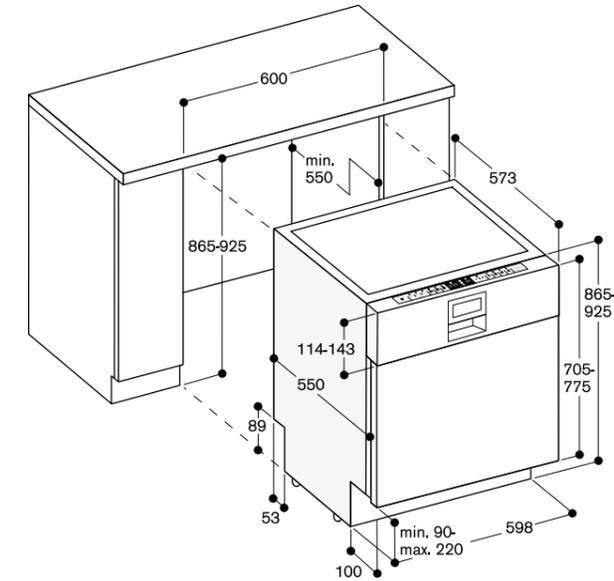
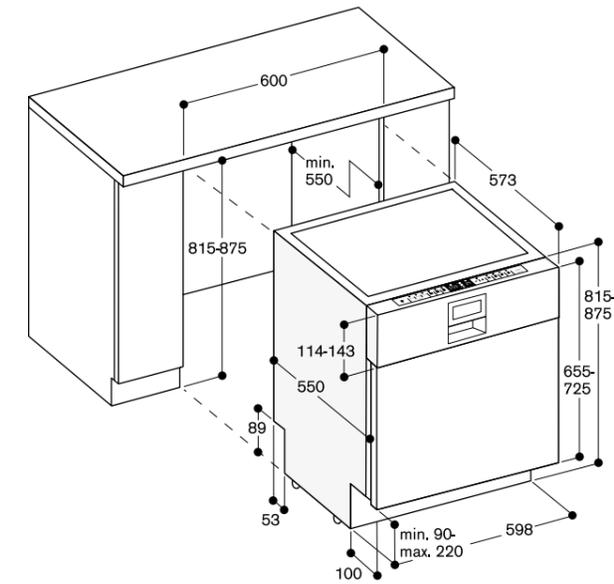
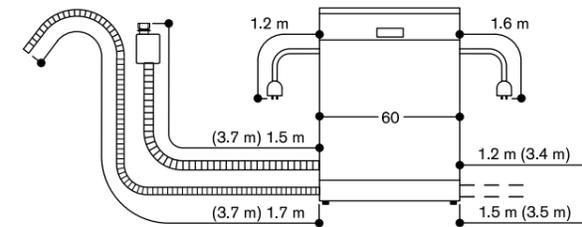
Cavo di collegamento elettrico.

Collegamento idrico con tubo 1,2 m

con raccordo 3/4".

È possibile la connessione al tubo

dell'acqua calda o dell'acqua fredda.

**Altezza lavastoviglie 86,5 cm****Altezza lavastoviglie 81,5 cm****Dimensioni per il collegamento di lavastoviglie larghe 60 cm**

( ) Valori con prolunga

Per altezze nicchie da 815 a 855 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 885 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

Per le macchine con proiezione a terra TimeLight o InfoLight l'altezza max dello zoccolo deve essere ridotta di 30 mm per assicurare una proiezione ottimale.

Altezza zoccolo in mm →	Altezza mobile 655-765 mm						Altezza mobile 705-815 mm					
	Altezza nicchia in mm →											
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	① (S)	① (S)	① (S)	① (S)	① (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)
90	①	① (S/D)	① (S)	① (S)	① (S)	②	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)	② (S)
100	①	①	① (S/D)	① (S)	① (S)	① (S) ②	②	② (S/D)	② (S/D)	② (S)	② (S)	② (S)
110	①	①	①	① (S/D)	① (S)	① (S) ②	②	② (S/D)	② (S/D)	② (S)	② (S)	② (S)
120	①	①	①	①	① (S/D)	① (S) ②	②	②	②	② (S/D)	② (S)	② (S)
130	①	①	①	①	①	① (S/D) ②	②	②	②	② (S/D)	② (S)	② (S)
140	①	①	①	①	①	① ②	② (S/D) ②	②	②	②	②	② (S/D)
150	①	①	①	①	①	① ②	②	②	②	②	②	②
160	①	①	①	①	①	① ②	②	②	②	②	②	②
170		①	①	①	①	① ②	②	②	②	②	②	②
180			①	①	①	①	②	②	②	②	②	②
190				①	①	①	②	②	②	②	②	②
200					①	①	②	②	②	②	②	②
210						①	②	②	②	②	②	②
220							②	②	②	②	②	②

- ① = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 480/DF 260/DI 260/DF 250, (S) = soluzione speciale
- ② = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 481/DF 261/DI 261/DF 251, (S) = soluzione speciale
- (S) = Soluzione speciale con cerniera speciale (DA 021 000) / pannello mobile cucina diviso
- (D) = Soluzione speciale con spazio di 10 mm dal top di lavoro → Spaziatore / child lock non possibili

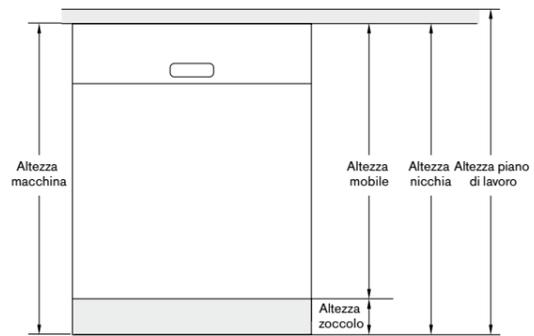


Tabella di installazione pannello porta DA 231

Altezza zoccolo in mm →	Altezza mobile 670-720 mm						Altezza mobile 720-770 mm					
	Altezza nicchia in mm →											
	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
95	①					②						
105	①	①				②	②					
115	①	①	①			②	②	②				
125	①	①	①	①		②	②	②	②			
135	①	①	①	①	①	②	②	②	②	②		
145	①	①	①	①	①	① ②	②	②	②	②	②	
155		①	①	①	①	①	① ②	②	②	②	②	②
165			①	①	①	①	①	②	②	②	②	②
175				①	①	①	①	②	②	②	②	②
185					①	①	①	②	②	②	②	②
195						①	①	②	②	②	②	②
205							①	②	②	②	②	②
215									②	②	②	②
225										②	②	②

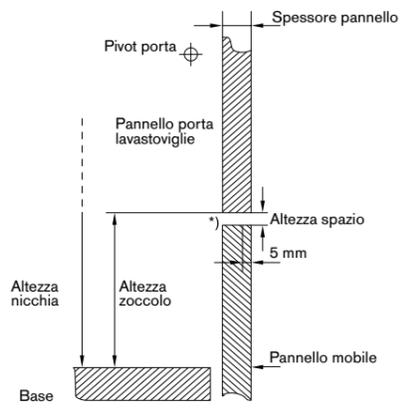
- ① = Lavastoviglie altezza 81,5 cm DF 260 165 / DF 250 161, pannelli porta DA 231 010
- ② = Lavastoviglie altezza 86,5 cm DF 261 165 / DF 251 161, pannelli porta DA 231 110

I pannelli porta non sono utilizzabili con le macchine con cerniera flessibile.

Il pannello porta è variabile in altezza in un range di 49 mm.

Installazione a colonna senza taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.

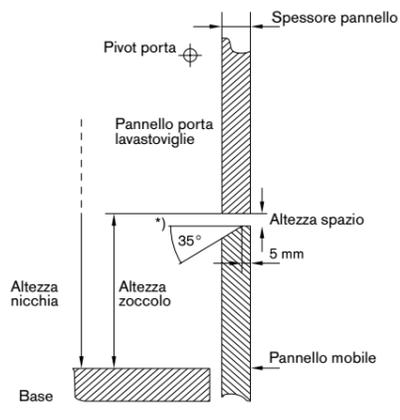


\*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)										
		90	100	110	120	130	140	150	160	170		
815	16	10,5	11	12	13	14,5	16,5	19	22,5			
	19	12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	21	24,5	28,5		
	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	21	24,5	28,5	
	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	21	24,5	
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
845	16				10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	21	24,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
855	16					10,5	11	12	13	14,5		
	19					12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	21
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
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	21	24,5	28,5		
	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	21	24,5	28,5	
	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	21	24,5	
	22			13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5	
895	16				10,5	11	12	13	14,5	16,5		
	19				12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	21	24,5
	22				13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5	28,5
905	16					10,5	11	12	13	14,5		
	19					12	12,5	13,5	15	16,5	18,5	21
	22					13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21	24,5
915	16						10,5	11	12	13		
	19						12	12,5	13,5	15	16,5	18,5
	22						13,5	14,5	15,5	16,5	18,5	21
925	16							10,5	11	12		
	19							12	12,5	13,5	15	16,5
	22							13,5	14,5	15,5	16,5	18,5

Installazione a colonna con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene la misura dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della porta della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello nel caso si consideri un pannello standard dei mobili da cucina.



\*L'area del fulcro (pivot) della lavastoviglie deve essere almeno 4 mm.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)										
		90	100	110	120	130	140	150	160	170		
815	16	6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5			
	19	7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17			
	22	7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18			
825	16		6,5	6,5	7	7,5	8	9	12	15,5		
	19		7	7,5	8	8,5	9,5	11	13	17		
	22		7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18		
835	16			6,5	6,5	7	7,5	8	9	12		
	19			7	7,5	8	8,5	9,5	11	13		
	22			7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14	18	
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	14	18
855	16					6,5	6,5	7	7,5	8		
	19					7	7,5	8	8,5	9,5	11	
	22					7,5	7,5	8	9	9,5	11,5	14
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	18	
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	14	18
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	9,5	
925	16							6,5	6,5	7		
	19							7	7,5	8		
	22							7,5	7,5	8		

Per altezze nicchie da 815 a 860 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 81,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Per altezze nicchie da 880 a 925 mm, nella maggior parte dei casi, è consigliabile installare la macchina da 86,5 cm indipendentemente dall'altezza zoccolo.

Nel caso l'altezza nicchia misuri 865 o 875 mm si noti che: la macchina alta 81,5 cm o quella alta 86,5 cm sono da usare a seconda dell'altezza dello zoccolo.

L'utilizzo di una macchina con cerniera flessibile dipende da diversi fattori.

I pannelli porta non possono essere usati con lavastoviglie con cerniera flessibile.

Altezza zoccolo in mm	Altezza anta del mobile 655-765 mm										Altezza anta del mobile 705-815 mm												
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860	865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
50	1										6												
55	1	1									6	6											
60	1	1	1								6	6	6										
65	1	1	1	1							6	6	6	6									
70	1	1	1	1	1						6	6	6	6	6								
75	1	1	1	1	1	1					6	6	6	6	6	6							
80	1	1	1	1	1	1	1				6	6	6	6	6	6	6						
85	1	1	1	1	1	1	1	1			6	6	6	6	6	6	6	6					
90	1*	1	1	1	1	1	1	1	1		6*	6	6	6	6	6	6	6	6				
95	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6			
100	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6		
105	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6	
110	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6
115	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6
120	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6
125	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6
130	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6
135	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6
140	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6
145	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6
150	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
155	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
160	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
165		1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
170			1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
175				1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
180					1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*		6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
185						1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*			6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
190							1*	1*	1*	1*	1*	1*	1*				6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
195								1*	1*	1*	1*	1*	1*					6*	6*	6*	6*	6*	6*
200									1*	1*	1*	1*	1*						6*	6*	6*	6*	6*
205										1*	1*	1*	1*							6*	6*	6*	6*
210											1*	1*	1*								6*	6*	6*
215												1*	1*									6*	6*
220													1*										6*

1 = 81,5 cm altezza lavastoviglie con cerniera flessibile DF 480 163F / DF 260 166F  
 6 = 86,5 cm altezza lavastoviglie con cerniera flessibile DF 481 163F / DF 261 166F  
 \* Possibile anche con lavastoviglie senza cerniera flessibile.



Installazione a colonna di lavastoviglie con cerniera flessibile – con taglio inclinato del pannello

La tabella contiene l'altezza dello spazio richiesto tra il pannello del mobile e quello della lavastoviglie in relazione all'altezza nicchia, altezza zoccolo e spessore pannello quando si usa un pannello standard per installazione al di sotto del piano di lavoro.

Altezza nicchia (mm)	Spessore pannello (mm)	Altezza zoccolo (mm)																										
		50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170		
815	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6								
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8							
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3.5	3.5	5	11								
820	16		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6							
	19		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8							
	22		2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
825	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6							
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8							
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	3.5	5	11						
830	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6						
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	4	8					
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
835	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6				
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8			
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11				
840	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8		
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11			
845	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6	
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5	11
850	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3.5	3.5	5
855	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
	22									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5
860	16										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	
	19										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
	22										2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3
865	16	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6								
	19	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	4	8							
	22	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3.5	3.5	5	11								
870	16			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	3.5	6			
	19			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22			2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
875	16				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	19				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22				2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
880	16					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	19					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22					2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
885	16						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	19						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22						2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
890	16							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	19							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
	22							2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	3	
895	16								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	
	19								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	
	22								2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	3	
900	16									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	
	19									2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3	
	22									2.5																		

**Cestelli flessibili**

Cestelli flessibili con guide a scorrimento dolce su tutti i livelli e chiusura ammortizzata del cestello

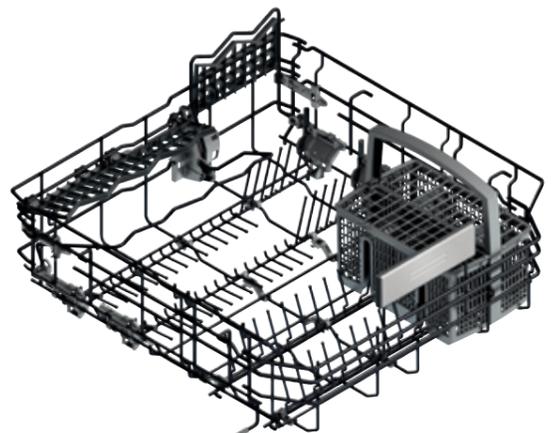
superiore e inferiore. Per maggiore flessibilità e maneggevolezza quando si carica/scarica la lavastoviglie.

**Cestello superiore**

6 supporti abbattibili.  
4 regge abbattibili.  
2 barre di supporto bicchieri.  
Completamente estendibile, guide a scorrimento dolce e chiusura ammortizzata, Rackmatic a 3 livelli, regolabile in altezza fino a 5 cm.  
Maniglia per estrazione facilitata del cestello superiore.

**Cestello inferiore**

8 supporti abbattibili.  
2 regge abbattibili.  
Supporto bicchieri divisibile.  
Cestello posate.  
Chiusura ammortizzata e guide a scorrimento dolce.  
Maniglia per estrazione facilitata del cestello inferiore.

**DA 020 010**

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 81,5 cm.  
Set di 2, sx e dx.  
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.  
Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 62,2 cm.

**DA 020110**

Kit listelli in acciaio inox per tutte le lavastoviglie alte 86,5 cm.  
Set di 2, sx e dx.  
Per coprire lo spazio tra lavastoviglie e mobile adiacente.  
Larghezza 2,2 cm, profondità 2 cm, altezza 67,2 cm.

**DA 021 000**

Cerniera per tutte le lavastoviglie a scomparsa totale.  
Soluzione di installazione per tutte le lavastoviglie con una nicchia alta fino a 92 cm e pannello divisorio.  
La cerniera è allacciata allo zoccolo della macchina e la parte inferiore del pannello vi è montata sopra.  
Altezza parte superiore del pannello: 64,5 - 68 cm per lavastoviglie con altezza 81,5 cm  
69,5 - 73 cm per lavastoviglie con altezza 86,5 cm

**DA 041 160**

3° cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce. Per utensili da cucina e tazzine. Per raggiungere i 13 coperti.

**DA 041 061**

3° cestello con guide telescopiche a scorrimento dolce. Per utensili da cucina e tazzine. Per raggiungere i 14 coperti.

**DA 042 030**

Contentore per posate d'argento. Per tutte le lavastoviglie.  
Contentore per posate d'argento realizzato in alluminio per proteggere le posaterie d'argento dalla corrosione. Viene posizionato all'interno del cestello portaposate.  
L x H x P in cm: 5,5 x 20,2 x 4,1

**DA 043 060**

Cestello per bicchieri.  
Per tutte le lavastoviglie con larghezza 60 cm.  
Cestello speciale per il lavaggio sicuro di tazze e bicchieri a stelo lungo in lavastoviglie con larghezza 60 cm.  
Per collocare il cestello per bicchieri nel cestello inferiore è necessario abbattere le rastrelliere.  
Capienza: max. 12 bicchieri a stelo lungo oppure 24 tazze.  
Cestello per bicchieri color silver con 4 ripiani per tazze.  
L x H x P in cm: 49,0 x 23,0 x 26,0

**DA 043 000**

Supporto per bicchieri a stelo lungo. Fino a 4 bicchieri. Da posizionare nel cestello inferiore.

**DA 231 010**

Porta in acciaio inox con maniglia. Per lavastoviglie a scomparsa totale con larghezza 60 cm e altezza 81,5 cm.  
Altezza regolabile in un range di 49 mm, altezza da 67 a 71,9 cm.  
Larghezza 59 cm, profondità 1,9 cm.  
Maniglia: L x P x Ø in cm: 45 x 4,9 x 1,4.

**DA 231 110**

Porta in acciaio inox con maniglia. Per lavastoviglie a scomparsa totale con larghezza 60 cm e altezza 86,5 cm.  
Altezza regolabile in un range di 49 mm, altezza da 67 a 71,9 cm.  
Larghezza 59 cm, profondità 1,9 cm.  
Maniglia: L x P x Ø in cm: 45 x 4,9 x 1,4.

**GH 035 010**

Maniglia con 2 punti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 35 cm, distanza di foratura 327 mm.

**GH 045 010**

Maniglia con 2 punti di fissaggio, acciaio inox, lunghezza 45 cm, distanza di foratura 427 mm.

**GZ 010 011**

Prolunga AquaStop (lunghezza 2 m). Per allungare l'ingresso/l'uscita acqua.





Tipologia	Lavastoviglie		Lavastoviglie		Lavastoviglie		Lavastoviglie	
Modello	A scomparsa totale		A scomparsa totale		A scomparsa totale		Integrabile	
Colore frontalino	Acciaio inox							
Altezza apparecchio 81.5 cm	DF 480 162		DF 260 165		DF 250 161		DF 250 141	
Altezza apparecchio 86.5 cm	DF 481 162		DF 261 165		DF 251 161		DI 260 112	
Altezza apparecchio 81.5 cm con cerniera flessibile			DF 480 163F		DF 260 166F		DI 261 112	
Altezza apparecchio 86.5 cm con cerniera flessibile			DF 481 163F		DF 261 166F			
<b>Larghezza/Capacità</b>								
Larghezza	(cm)	60	60	60	60	60	45	60
Numero coperti		12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>	12/13 <sup>3</sup>	13/14 <sup>4</sup>	10	12/13 <sup>3</sup>
Diametro piatti fino a	(cm)	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>	31	31 <sup>1</sup> /34 <sup>2</sup>				
<b>Valori di consumo e rumorosità</b>								
Classe di efficienza energetica		A+++	A+++	A++	A++	A++	A+++	A++
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A	A	A	A	A
Programma di riferimento		Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C				
Ciclo del programma di riferimento		195	195	195	195	210	195	195
Consumo acqua	(l)	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5	9.5
Consumo energetico <sup>5</sup>	(kWh)	0.8	0.8	0.9	0.9	0.92	0.66	0.9
Consumo energetico annuo totale (280 cicli) <sup>6</sup>	(kWh)	230	230	258	258	262	188	258
Consumo acqua annuo totale (280 cicli) <sup>6</sup>	(l)	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660
Rumorosità	(dB (re 1 pW))	43	43	42	42	44	44	42
Assorbimento in modalità spento/lasciato acceso	(W)	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.5/0.5	0.1/0.1	0.5/0.5
<b>Programmi di lavaggio</b>								
Numero di programmi + funzioni speciali		8 + 5	8 + 5	6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 2	6 + 3
Programmi		Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C	Auto 35°C-45°C				
		Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C	Auto 45°C-65°C				
		Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C	Auto 65°C-75°C				
		Intensivo 70°C	Intensivo 70°C					
		Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C	Standard Eco 50°C				
		Programma notte	Programma notte					
		Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C	Lavaggio rapido 45°C				
		Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio	Prelavaggio
Funzioni speciali		Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo
		Power (57 min.)	Power (57 min.)	Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (59 min.)	Power (65 min.)	Power (59 min.)
		Mezzo carico	Mezzo carico					
		Igiene	Igiene					
		Asciugatura Extra	Asciugatura Extra			Asciugatura Extra		
				Vacanza	Vacanza			Vacanza
<b>Caratteristiche</b>								
Protezione bicchieri con zeolite / Protezione bicchieri		•/–	•/–	–/•	–/•	–/•	•/–	–/•
AquaSensor / Sensore di carico		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Funzione detergente automatica		•	•	•	•	•	•	•
Rigenerazione elettronica		•	•	•	•	•	•	•
Scambiatore di calore		•	•	•	•	•	•	•
ZeoSystem		•	•	–	–	–	•	–
Apertura automatica della porta		–	–	•	•	–	–	•
Indicatore di flusso		•	•	•	•	•	•	•
Indicazione elettronica mancanza sale/brillantante		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Indicatore ingresso acqua		•	•	•	•	•	•	•
Visualizzazione tempo residuo		•	•	•	•	•	•	•
Time projection: proiezione tempo residuo		•	–	•	–	–	•	–
InfoLight		–	•	–	•	•	–	–
Ampia illuminazione interna posteriore/Illuminazione		•/–	•/–	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
Avvio ritardato		24 h	24 h	24 h				
Home Connect <sup>8</sup>		•	•	•	•	•	–	•
Soft lock		•	•	•	•	•	•	•
Sistema filtri autopulenti		•	•	•	•	•	•	•
Cestello posate		DA 041 160 <sup>7</sup>	DA 041 061 <sup>7</sup>	•	DA 041 160 <sup>7</sup>			
Guide telescopiche / chiusura ammortizzata		•/•	•/•	•/–	•/–	–/–	–/–	•/–
Griglie abbattibili nel cestello superiore / inferiore		6/8	6/8	6/8	6/8	2/4	3/4	6/8
Regge abbattibili nel cestello superiore / inferiore		4/2	4/2	4/2	4/2	2/0	1/1	4/2
Rackmatic a 3 livelli		•	•	•	•	•	•	•
AquaStop		•	•	•	•	•	•	•
Diffusore per lavaggio teglie / Supporto per inserti Gastronorm / Supporto per bicchieri a stelo lungo / Kit listelli in acciaio		•/•/•/•	•/•/•/•	•/–/–/•	•/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/•
<b>Valori di collegamento</b>								
Connessione acqua calda/acqua fredda		•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Assorbimento totale	(kW)	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4

• di serie – non predisposto

<sup>1</sup> Altezza apparecchio 81.5 cm. <sup>2</sup> Altezza apparecchio 86.5 cm. <sup>3</sup> Con accessorio speciale DA 041 160. <sup>4</sup> Con accessorio speciale DA 041 061.<sup>5</sup> Il consumo reale di energia dipende dalla modalità di utilizzo dell'apparecchio. <sup>6</sup> Valori in accordo con regolazione EU 1059/2010. <sup>7</sup> Accessori speciali.<sup>8</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.

**WM 260 163**

Libero posizionamento  
Larghezza 60 cm  
Altezza 84,8 cm

**Lavatrice  
WM 260**

- Sistema intelligente iDos per il dosaggio del detersivo e dell'ammorbidente.
- Cestello da 9 kg con luce interna.
- Grande oblò con 180° di angolo di apertura della porta.
- Nuova tecnologia del motore BLDC con elevato risparmio energetico e con performance di lunga durata.
- Programmi automatici anti-macchia per macchie specifiche.
- Perfettamente combinabile a colonna con WT 260 101.

**Funzionamento**

Controllo elettronico.  
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.  
Comandi Touch Control.  
TFT display con testo in chiaro e simboli.  
Visualizzazione del carico e indicazione dosaggio detersivo.  
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.  
Partenza ritardata: 24 ore.  
Seganli acustici multipli.

**Caratteristiche tecniche**

AquaSensor.

**AquaStop: il sistema di protezione anti-allagamento con garanzia a vita fornita da Gaggenau in caso di danni provocati dall'acqua. Il sistema di sicurezza AquaStop impedisce ogni tipo di danno provocato dall'acqua, nel tubo di carico o per una perdita nell'apparecchio stesso.**

Sensore di carico acqua.  
Programma anti-macchia automatico.  
Riconoscimento automatico del carico.  
Riconoscimento presenza schiuma.  
Centrifuga variabile da 400 a 1600 giri/min.  
Funzione aggiungi bucato.  
Bilanciamento automatico del carico in centrifuga.  
Sistema anti-piegia.  
Sicurezza bambini.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

Cotone.  
Cotone Eco.  
Sintetici.  
Rapido/Mix.  
Delicati/Seta.  
Lana.  
Camicie.  
Super 15/30.  
Igiene.  
Sport.  
Jeans.  
Soft automatico.  
Intensivo automatico.  
Programmi aggiuntivi: piumini, tende, centrifuga, risciacquo plus, pulizia cestello, scarico acqua.

Opzioni: Eco perfect, Speed perfect, Risciacquo plus, Stiro facile, Risciacquo, Water plus, Silence, Prelavaggio, Macchie.

**Caratteristiche**

Cassetto detersivo con modalità di pulizia automatica dopo ciascun lavaggio.  
Due scomparti iDos per detersivo da 1.3 e 0.5 l: per detersivo liquido o ammorbidente.  
Cestello in acciaio con struttura ad onda.  
Illuminazione interna.  
Capacità di carico da 1 a 9 kg.

**Valori di consumo**

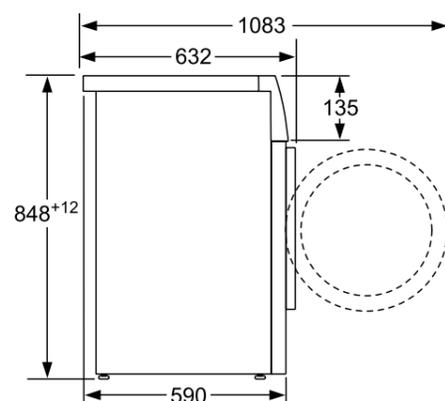
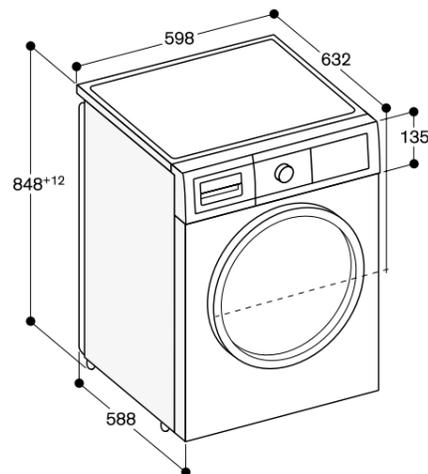
Classe di efficienza energetica A+++  
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.  
Consumo acqua 11220 l/annuo.  
Consumo energetico 152 kWh/annuo.

**Precauzioni di montaggio**

Cerniera oblò a sinistra.  
Piedini regolabili in altezza.  
Altezza per installazione sottotop 85 cm.  
Installabile a colonna sotto l'asciugatrice WT 260 100 con accessorio speciale.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 2,3 kW.  
Cavo di collegamento con presa lunghezza 2,10 m.  
Collegamento idrico con raccordo 3/4".

**WT 260 101**

Libero posizionamento  
Larghezza 60 cm  
Altezza 84,2 cm

**Accessori inclusi**

1 cestello lana

**Accessori speciali**

WA 032 001

Kit di congiunzione per colonna bucato con ripiano estraibile

**Asciugatrice con pompa di calore  
WT 260**

- Può essere abbinata perfettamente con la lavatrice WM 260 163.
- Cestello spazioso con illuminazione interna.
- Grande oblò con 180° di angolo di apertura della porta.
- Condensatore autopulente con massimo comfort e basso consumo energetico.
- Tecnologia a pompa di calore.

**Funzionamento**

Controllo elettronico.  
Manopola comandi illuminata con integrato il comando On-Off.  
Comandi Touch Control.  
TFT display con testo in chiaro e simboli.  
Programma sequenza e visualizzazione del tempo residuo.  
Partenza ritardata: 24 ore.  
Seganli acustici multipli.

**Caratteristiche tecniche**

Sensore umidità e programmi a tempo.  
Tecnologia pompa di calore.  
Condensatore autopulente.  
Sistema anti-piegia a fine programma.  
Sicurezza bambini.

**Home Connect**

Servizi digitali integrati (Home Connect) con la rete di casa via cavo LAN (consigliato) o via WiFi.  
Il funzionamento della modalità Home Connect dipende dalla disponibilità del servizio Home Connect in ogni nazione. Per ulteriori informazioni visitare [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**Programmi**

Cotone.  
Sintetici.  
Mix.  
Delicati.  
Lana.  
Freddo.  
Caldo.  
Igiene.  
Super 40.  
Asciugamani.  
Sport.  
Piumini.  
Piumone.  
Camicie.  
Opzioni: stiro facile, asciugatura, regolazione asciugatura, centrifuga, asciugatura gentile.

**Caratteristiche**

Cestello VarioSoft.  
Asciugatura lana grazie al cestello dedicato incluso: i capi in lana non si restringono.  
Capacità di carico da 1 a 8 kg.  
Illuminazione interna.

**Valori di consumo**

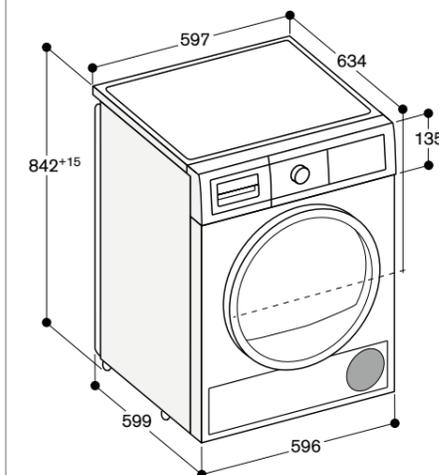
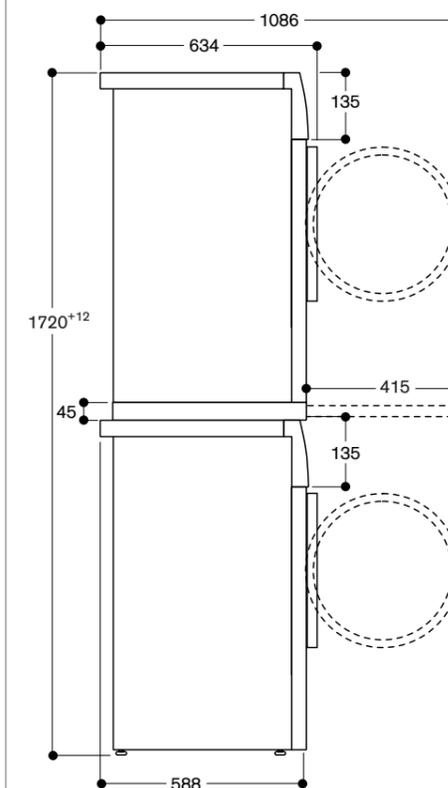
Classe di efficienza energetica A+++  
in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D.

**Precauzioni di montaggio**

Cerniera a destra, reversibile.  
Piedini regolabili in altezza.  
Altezza per installazione sottotop: 84,2 cm.  
Installabile a colonna sopra la lavatrice WM 260 163 con accessorio speciale.

**Valori di collegamento**

Assorbimento totale 1,0 kW.  
Cavo di collegamento con presa lunghezza 1,45 m.

**Vista laterale WT 260 sopra WM 260  
con kit di congiunzione WA 032 001**



Tipologia		Lavatrice	
		WM 260 163	
Colore		Bianco	
Dimensioni/Capacità			
Larghezza	(cm)	60	
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	598 x 848 x 632	
Altezza sotto top	(mm)	850	
Cerniera oblò/Angolo apertura		Sinistra/180°	
Capacità	(kg)	9	
Consumi / livello sonoro			
Classe efficienza energetica		A+++	
Classe efficienza centrifuga		A	
Consumo annuo di energia (220 cicli) <sup>1</sup>	(kWh)	152	
Consumo annuo di acqua (220 cicli) <sup>1</sup>	(l)	11220	
Assorbimento in modalità spento/acceso	(W)	0,12/0,43	
Programma Test 1		Cotone 60° C Eco Perfect	
Programma Test 2		Cotone 40° C Eco Perfect	
Consumo energetico annuo Programma Test 1 pieno carico/mezzo carico	(kWh)	0,92/0,60	
Consumo energetico annuo Programma Test 2 mezzo carico	(kWh)	0,42	
Centrifuga Programma Test 1		1552	
Durata del programma Test 1 pieno carico/mezzo carico	(min)	275/270	
Durata del programma Test 2 mezzo carico	(min)	270	
Rumorosità in fase di lavaggio/centrifuga Programma Test 1	(dB)	47/73	
Programmi			
Programmi lavaggio		Cotone Cotone Eco Easy Care Rapido/Mix Delicati/Seta Lana Camicie Super 15/30 Igiene Sport Jeans Soft automatico Intensivo automatico	
Programmi speciali		Piumini, Tende, Centrifuga, Risciacquo Plus, Pulizia cestello, Scarico acqua	
Opzioni		EcoPerfect iDos 1 iDos 2 SpeedPerfect Risciacquo Plus, Stiro facile, Ammollo, Più acqua, Silenzioso, Prelavaggio, Macchie	
Temperature lavaggio	(°C)	Freddo/30/40/60/90	
Caratteristiche			
Controllo elettronico		•	
Display TFT		•	
Rilevamento peso del carico		•	
Sistema di dosaggio intelligente		•	
Indicazioni svolgimento programma		•	
Indicazione tempo residuo		•	
Avvio ritardato	(h)	24	
Indicazione fine lavaggio		Display, segnale acustico	
AquaSensor / Sensore di flusso		•/•	
Aggiustamento del carico automatico / Stabilizzazione automatica		•/•	
AquaStop garantito a vita		•	
Sistema antipiega		•	
Sicurezza bambini		•	
Numero contenitori per sistema iDos		2	
Cassetto autopulente		•	
Cestello VarioSoft		•	
Illuminazione interna		•	
Home Connect <sup>2</sup>		•	
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	2,3	
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	210	
Lunghezza del tubo di carico	(cm)	150	
Lunghezza del tubo di scarico	(cm)	150	
Altezza max drenaggio	(cm)	100	

• Standard.

<sup>1</sup> Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.

<sup>2</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



Tipologia		Asciugatrice	
		WT 260 101	
Colore		Bianco	
Dimensioni/Capacità			
Larghezza	(cm)	60	
Dimensioni apparecchio L x H x P	(mm)	597 x 842 x 634	
Altezza sotto top	(mm)	842	
Cerniera oblò/Angolo apertura		Destra reversibile/180°	
Capacità	(kg)	8	
Consumi / livello sonoro			
Classe efficienza energetica		A+++	
Consumo annuo di energia (160 cicli) <sup>1</sup>	(kWh)	176	
Programma Test		Cotone	
Rumorosità	(dB)	62	
Programmi			
Programmi		Cotone Easy Care Mix Delicati Lana (cestello) Freddo Caldo Igiene Super 40 Asciugamani Sport Piumini Piumone Camicie	
Opzioni		Memory 1 e 2 Stiro facile, Asciugatura, Regolazione Asciugatura, Centrifuga, Asciugatura gentile	
Caratteristiche			
Controllo elettronico		•	
Display TFT		•	
Indicazione svolgimento programma		•	
Indicazione tempo residuo		•	
Avvio ritardato	(h)	24	
Indicazione fine programma		Display, segnale acustico	
Tecnologia pompa di calore <sup>1</sup>		•	
Autopulizia del condensatore		•	
Sistema anti piega a fine programma		•	
Cestello con superficie ad onda		•	
Vetro frontale		•	
Illuminazione interna		•	
Home Connect <sup>2</sup>		•	
Valori di collegamento			
Assorbimento totale	(kW)	1,0	
Lunghezza del cavo di connessione	(cm)	145	
Altezza massima di scarico	(cm)	100	

• Standard.

<sup>1</sup> Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchio.

<sup>2</sup> La funzionalità Home Connect potrebbe non essere disponibile in tutte le nazioni.



## Home Connect | Accessori

Home Connect	410
Sistemi Gastronorm	411
Maniglie	413

## Lo straordinario, diventa connesso.

Gaggenau e Home Connect\*



### La differenza ha nome Gaggenau.

#### Un nuovo futuro per la vostra cucina.

Con l'app Home Connect potete controllare i vostri elettrodomestici in modo facile e intuitivo, da smartphone o tablet, rivoluzionando la vostra routine quotidiana.

Home Connect vi consente, fra le varie possibilità, di preriscaldare il forno dall'ufficio o di verificare se la vostra lavastoviglie ha bisogno di brillantante mentre siete al supermercato. Ma non è tutto: le funzioni di Home Connect vanno ben al di là del controllo remoto degli elettrodomestici; l'app vi fornisce suggerimenti e consigli su come utilizzare gli apparecchi, così come idee per ricette, informazioni sullo stato dei vostri elettrodomestici e assistenza tecnica per qualsiasi necessità.

Con Home Connect siete in grado di comandare i vostri elettrodomestici ovunque vi troviate.

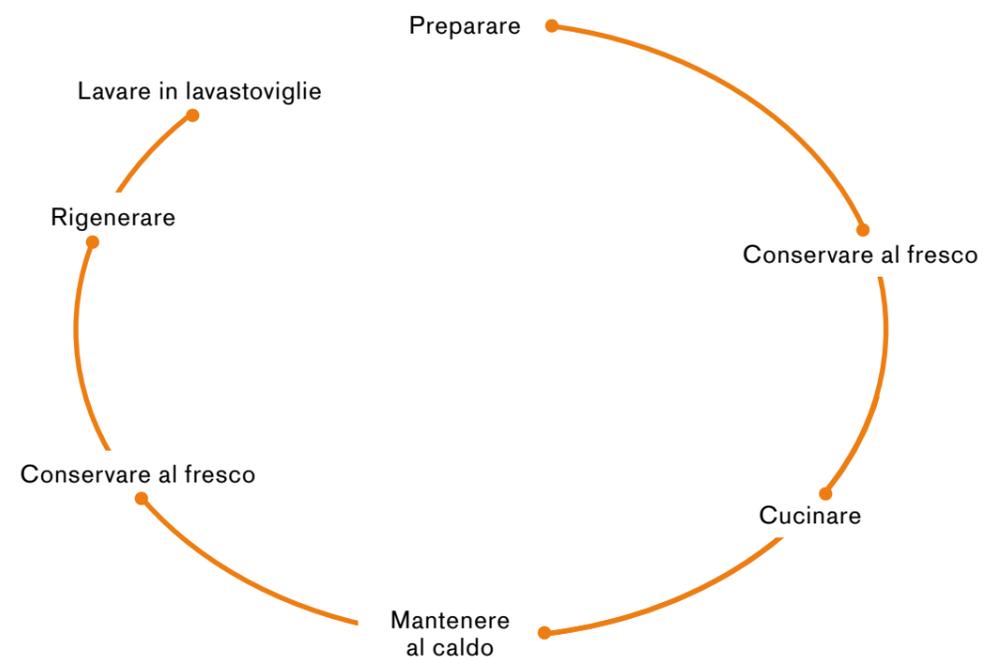
- **Connect:**  
Monitoraggio e controllo da remoto\*\*. Possibilità di diagnostica degli apparecchi da remoto da parte di tecnico online.
- **Access:**  
Acquisto di accessori da eShop, download dei manuali di istruzione, consultazione di ricette e consigli.
- **Integration:**  
Compatibile con diversi home management system.

Questo è solo l'inizio. Scoprite come prende vita la rivoluzione nella vostra casa su [home-connect.com](http://home-connect.com)

\* L'utilizzo delle funzionalità di Home Connect dipende dai servizi Home Connect, che potrebbero non essere disponibili in alcuni paesi. Per maggiori informazioni: [home-connect.com](http://home-connect.com). Verifica i prodotti Gaggenau abilitati per la connessione Home Connect su [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

\*\* Non utilizzabile per i piani cottura - L'utilizzo dei piani cottura non può essere eseguito da remoto, ma richiede sempre la supervisione di una persona.

Il sistema Gastronorm è costituito da accessori versatili utilizzati nelle cucine professionali. Permette di preparare e cuocere le pietanze nello stesso recipiente o vassoio da utilizzare anche per il servizio a tavola e la conservazione in frigorifero. Gli inserti Gastronorm di Gaggenau sono stati concepiti per i nostri centri di refrigerazione Vario 200, i piani cottura a induzione, i forni a vapore e combi-vapore, i nostri forni tradizionali e le nostre lavastoviglie.



#### Preparare.

Per la preparazione dei cibi in combinazione con i lavelli da cucina nel formato Gastronorm.

#### Conservare al fresco.

Per conservare all'interno dei nostri frigoriferi Vario.

#### Cucinare.

Per cucinare sui piani cottura a induzione VI, CI e CX, nei nostri forni Combi-vapore e forni a vapore BS / BSP o nostri forni BO / BOP in combinazione con il sistema di guide BA 018 / BA 016.

#### Mantenere al caldo.

Per riscaldare nei cassetti scaldavivande WS / WSP Gaggenau.

#### Rigenerare / riscaldare.

Per rigenerare nei nostri forni combinati a vapore e forni a vapore BS / BSP e riscaldare sui nostri piani a induzione VI, CI e CX o nei nostri forni BO / BOP in combinazione con i sistemi di estrazione BA 018 / BA 016.

#### Lavare in lavastoviglie.

Pulizia e asciugatura ottimale degli accessori Gastronorm grazie all'alloggiamento dedicato.

## Accessori Gastronorm

GN 114/124/144/154

I seguenti inserti in acciaio inox sono ideali per cucinare al vapore ed allo stesso tempo pratici per conservare gli alimenti nel frigo o servirli a tavola. Sono disponibili sia in acciaio inox che in materiale antiaderente e sono lavabili in lavastoviglie.

## GN 114 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



## GN 114 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



## GN 124 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



## GN 124 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in acciaio inox, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



## GN 144 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



## GN 144 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm non forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



## GN 154 130

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 1,5 l, GN 1/3



## GN 154 230

Leccarda/Vassoio Gastronorm forato in materiale antiaderente, profondità 40 mm, 3 l, GN 2/3



## Coperchio Gastronorm

GN 410

Coperti dedicati agli inserti Gastronorm GN 1/3 e GN 2/3.

## GN 410 130

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 1/3



## GN 410 230

Coperchio Gastronorm in acciaio inox, GN 2/3



## Pirofila Gastronorm

GN 340

Pirofila Gastronorm GN 2/3, altezza 165 mm, antiaderente. Per arrostito al forno o cucinare su piano induzione. La parte superiore e inferiore possono essere utilizzate anche separatamente (profondità 65 mm/100 mm). Utilizzabili anche in forni con guide estraibili BA 018/BA 016 e resistenza separata. È possibile usare tali pirofile anche in forni combinati a vapore. Sono posizionabili sulle guide laterali dei forni.

## GN 340 230

Pirofila Gastronorm in ghisa, GN 2/3, altezza 165 mm



## Teppan Yaki

GN 232

## GN 232 110

Accessorio Teppan Yaki GN 1/1  
530 x 325 x 20 mm  
Adatto anche a cucinare sul piano  
CX 492/482



## GN 232 230

Accessorio Teppan Yaki GN 2/3  
353 x 325 x 20 mm  
Adatto anche a cucinare sul piano  
CX 492/482



Per dare un design particolare e unico ai tuoi mobili, Gaggenau offre una nuova serie di maniglie abbinabili ai frigoriferi VarioCooling e ai forni Serie 200

## Maniglia corta con 2 punti di fissaggio

## GH 017 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 17,3 cm,  
distanza di perforazione 150 mm.

## GH 020 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 20 cm,  
distanza di perforazione 177 mm.

## GH 025 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 25 cm,  
distanza di perforazione 227 mm.

## GH 030 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 30 cm,  
distanza di perforazione 277 mm.

## GH 031 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 30,5 cm,  
distanza di perforazione 282 mm.

## GH 035 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 35 cm,  
distanza di perforazione 327 mm.

## GH 040 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 40 cm,  
distanza di perforazione 377 mm.

## GH 045 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 45 cm,  
distanza di perforazione 427 mm.

## GH 050 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 50 cm,  
distanza di perforazione 477 mm.

## GH 060 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 60 cm,  
distanza di perforazione 577 mm.

## GH 070 010

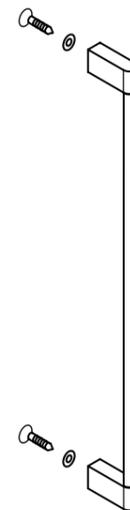
Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 70 cm,  
distanza di perforazione 677 mm.

## GH 080 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 80 cm,  
distanza di perforazione 777 mm.

## GH 090 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 90 cm,  
distanza di perforazione 877 mm.



## Maniglia lunga con 3 punti di fissaggio

## GH 110 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 110 cm,  
distanza di perforazione 538,5 mm.

## GH 120 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 120 cm,  
distanza di perforazione 588,5 mm.

## GH 140 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 140 cm,  
distanza di perforazione 688,5 mm.

## GH 160 010

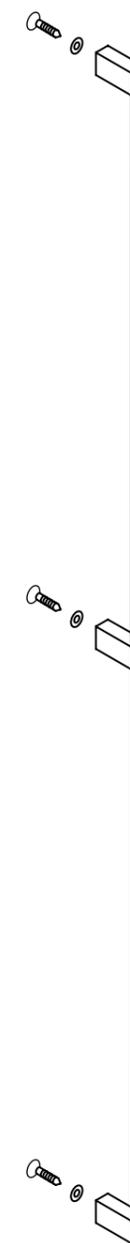
Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 160 cm,  
distanza di perforazione 788,5 mm.

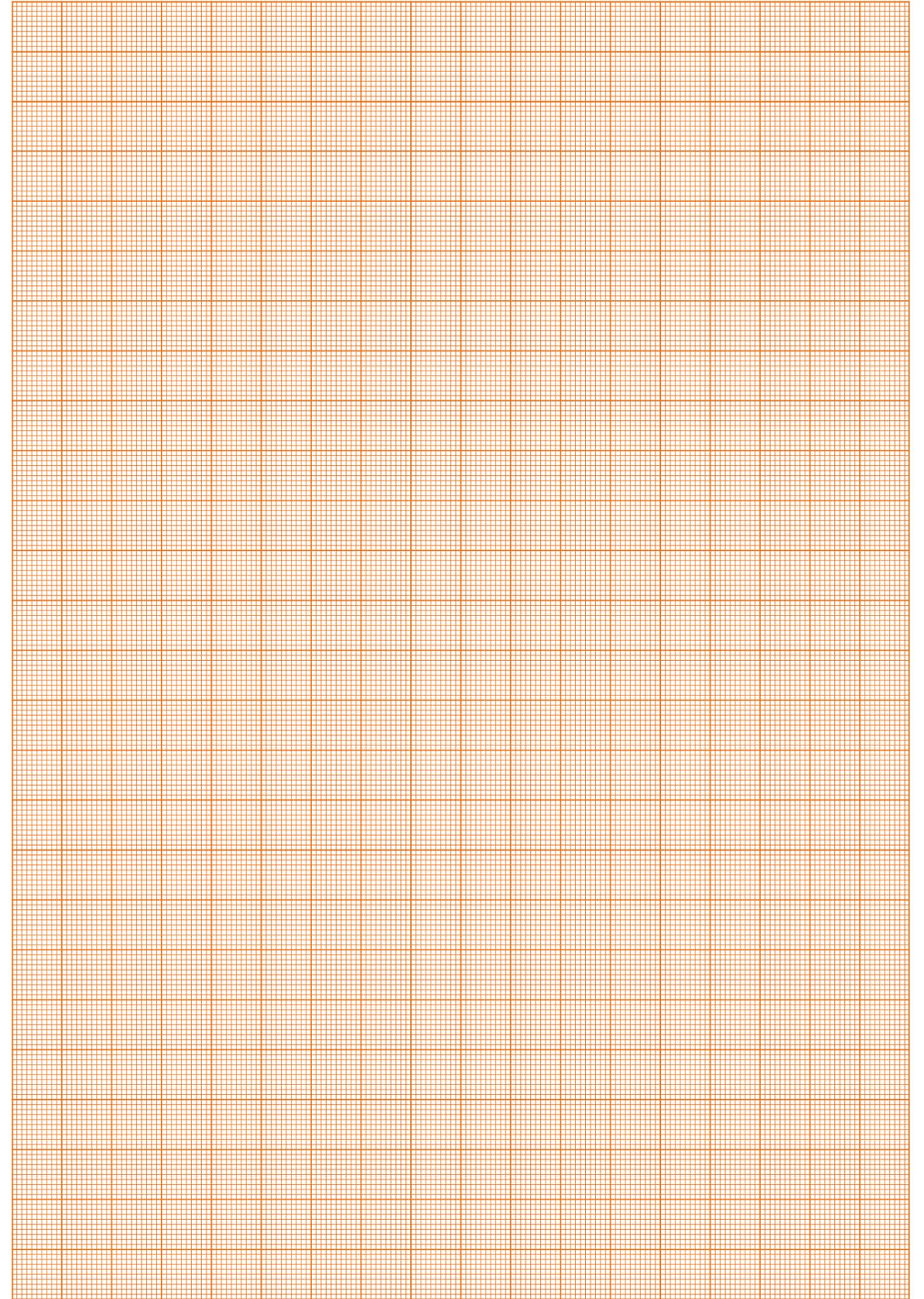
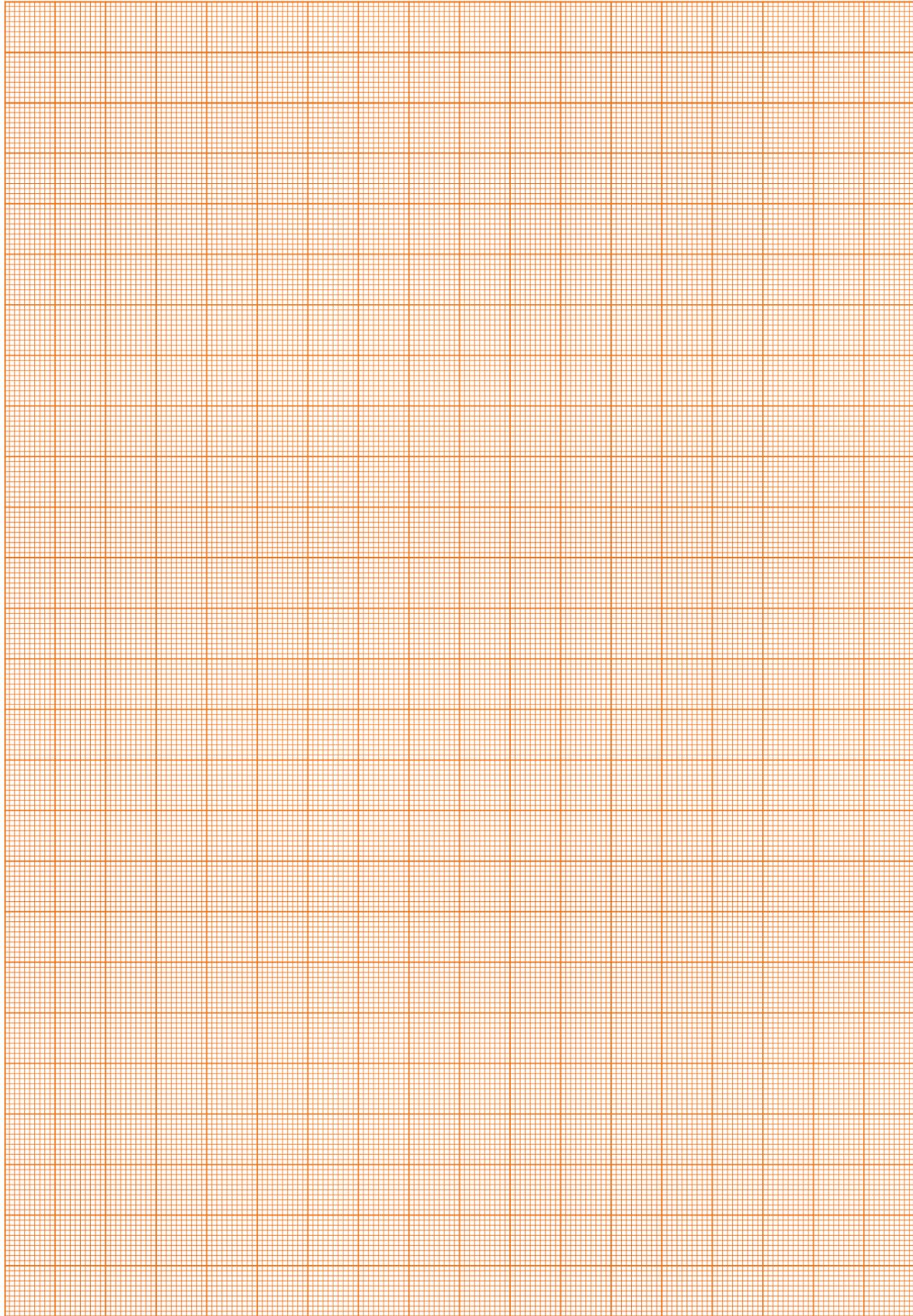
## GH 180 010

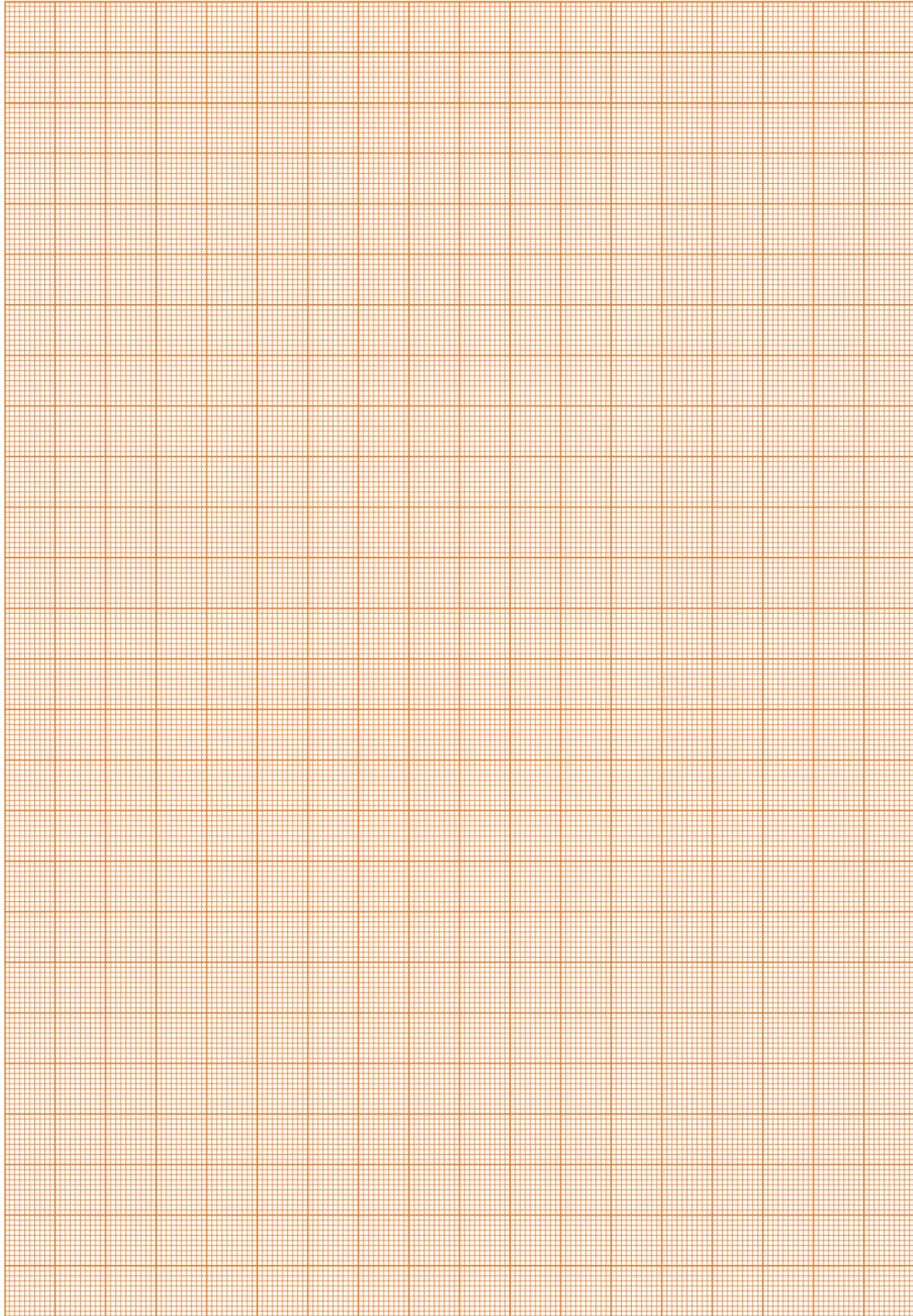
Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 180 cm,  
distanza di perforazione 888,5 mm.

## GH 200 010

Maniglia, acciaio inox,  
Lunghezza 200 cm,  
distanza di perforazione 988,5 mm.







#### Note tecniche importanti

Gaggenau si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica di carattere tecnico o estetico, nonché le variazioni di colore, ritenute indispensabili a discrezione della stessa.

Le indicazioni contenute nel presente listino non hanno valore contrattuale.

Si ricorda che tutte le quote tecniche delle apparecchiature sono state visionate da esperti prima della stampa. Vogliate fare riferimento per la consultazione unicamente ai disegni quotati per ogni singolo prodotto. Ciò premesso si consiglia di integrare tali informazioni con i libretti di installazione e montaggio in dotazione alle apparecchiature.

I dati relativi agli assorbimenti vanno intesi come raccomandazione. Rammentiamo inoltre che tutti i collegamenti elettrici, idraulici e gas devono essere effettuati "a regola d'arte" da personale qualificato, in ottemperanza alle normative vigenti. Per le apparecchiature elettriche, al fine di garantire la loro completa funzionalità, l'impianto dell'abitazione va dimensionato a seconda degli assorbimenti elettrici degli apparecchi installati, e deve essere in linea con le direttive vigenti in termini di sicurezza.

Si ricorda che alcune apparecchiature elettriche sono fornite sprovviste di cavi elettrici di alimentazione, in quanto la loro installazione e dimensionamento sono di competenza dell'elettricista.

La differenza ha nome Gaggenau.

[www.gaggenau.it](http://www.gaggenau.it)

Copyright ©  
BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via Marcello Nizzoli, 1  
20147 Milano

[info.it@gaggenau.com](mailto:info.it@gaggenau.com)