Modelos y dimensiones
2019

GAGGENAU

La guía definitiva para la cocina definitiva

El mundo de Gaggenau está entre sus manos.
Nuestros productos tienen un rendimiento excepcional, son avanzados tecnológicamente, construidos sin concesiones y diseñados para ser apreciados tanto por el tacto como por la vista. Este detallado manual le brindará la mejor asistencia para la creación de una cocina a la medida de su cliente. Todo está aquí, información completa, claramente presentada y fácil de encontrar.

La diferencia es Gaggenau.

Horno EB 333 2

Hornos Serie 400 6

Hornos Serie 200 46

Aparatos cocción Vario 70

Placas de cocción 130

Aparatos de extracción 172

Aparatos de refrigeración 248

Lavavajillas | Lavado | Secado 298

Precios de referencia 326

Servicio Técnico Oficial Gaggenau

Una red de técnicos exclusivos Gaggenau altamente cualificados cuidan hasta el más mínimo detalle en sus intervenciones. Por conocimientos, experiencia y trato al cliente, son fuente de seguridad y confianza.

Están apoyados por una amplia red de servicios oficiales propios que dan cobertura en todo el territorio nacional.

■ **Atención telefónica de lunes a viernes de 8:00h a 20:30h** en el 976 305 718. Nuestros profesionales especializados están a su disposición para lo que necesite.

■ **Amplia red de servicios oficiales propios.** Con cobertura en todo el territorio nacional. Disponemos de una amplia red de delegaciones, con técnicos especializados, para dar cobertura en todo el país.

■ **2 años de garantía en las reparaciones.** Garantizamos los materiales y mano de obra de nuestras reparaciones durante un plazo de 2 años (garantía legal obligatoria sólo 3 meses).

■ **Técnicos altamente cualificados.** Todos nuestros técnicos disponen de Carnet Oficial ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos)

■ **Repuestos originales.** Los repuestos originales son una garantía más de la calidad y fiabilidad de nuestras reparaciones. Nuestros repuestos son originales de fábrica y mantenemos una alta disponibilidad de todos ellos, incluso para aparatos antiguos.

■ **Flex Service**[1]**.** Adaptamos la visita a sus necesidades. Concertamos cita al momento con un amplio horario de visitas de lunes a viernes.

■ **Servicio de emergencias**[1]**.** Contratando el servicio VIP, le atenderemos en menos de 2 horas.

Los servicios más apreciados para el buen uso y mantenimiento de los aparatos electrodomésticos son:

■ **Servicio gratuito Gaggenau Ready.** Inspección de la instalación, comprobación del funcionamiento y explicación del manejo de los aparatos. Este servicio es gratuíto desde el primer aparato y se completa con un regalo de bienvenida a Gaggenau.

■ **Servicio Gaggenau como el primer día.** Puesta a punto de los electrodomésticos de forma anual, alargando su vida útil y con la tranquilidad de tener los equipos en buen estado.

■ **Servicio 3 años Confort.** Durante 3 años, una vez finalizada la garantía oficial del fabricante, se puede disfrutar de las mismas coberturas que durante la garantía inicial de 2 años.

Gaggenau ofrece una garantía total de dos años en todos sus aparatos de cocina.

[1] Consultar disponibilidad y condiciones.

11:30
GAGGENAU
GAGGENAU

Horno EB 333

EB 333	4
Accesorios EB 333	4
Especificaciones técnicas EB 333	5

EB 333 111

Horno multifunción Serie 300.
Acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 asador giratorio.
1 parrilla.
1 bandeja de asados con parrilla.
1 termosonda.

Disponibilidad: Mayo 2019

Horno Serie 300
EB 333

- **Puerta fabricada artesanalmente en una única y precisa pieza de acero inoxidable de 3 mm de grosor.**
- **Sistema de apertura y cierre amortiguado.**
- **Iluminación diagonal para una óptima visualización interior.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **17 métodos de cocción, con termosonda, asador giratorio y piedra pizza.**
- **Programas automáticos.**
- **Termosonda con estimación del tiempo de cocción.**
- **El ventilador de aire caliente gira en ambas direcciones para una distribución homogénea del calor.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Sin panel frontal de mandos, control integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 83 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
1/3 calor superior + calor inferior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.
Mantener caliente.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura frontal 90°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Asador giratorio.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Iluminación lateral halógena: 2 x 10 W.
Guías laterales esmaltadas para 3 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

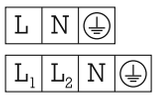
Seguridad
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
El plano frontal sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.

Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble 90 mm.
Para la instalación bajo placas de cocción: La distancia entre el borde inferior de la placa y el borde superior de la cavidad del horno, dejar mín. 15 mm. Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión tiene que colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior izquierdo.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 5,4 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.



Accesorios especiales

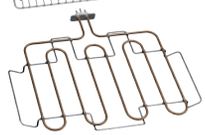
BA 090 100
Mandos de control negros para EB 333.

BA 018 105
Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 028 115
Bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
Fondo 30 mm.

BA 038 105
Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

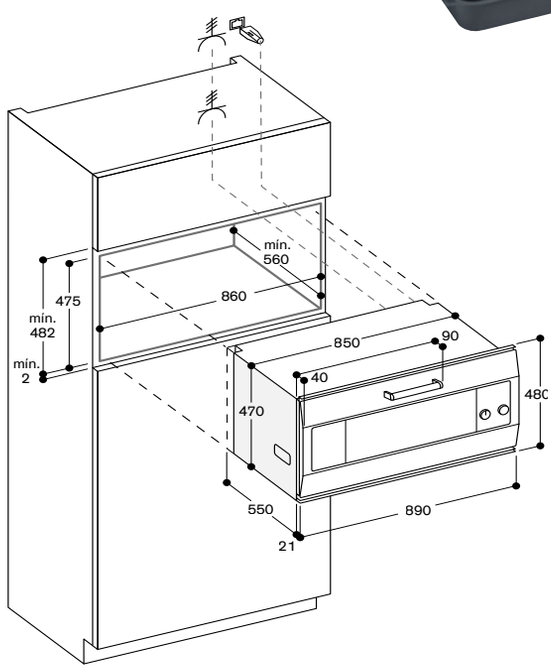
BA 058 115
Resistencia para piedra pizza.



BA 058 133
Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BS 020 002
Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230
Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.



Horno Serie 300.

Tipo de aparato		Horno
Acero inoxidable		EB 333
Dimensiones		
Anchura	(cm)	90
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	890 x 480 x 548
Extensión del panel de la puerta desde el mueble	(mm)	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	860 x 475 x 560
Peso neto	(kg)	79
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)		
Volumen neto	(l)	83
Número de compartimentos de cocción		1
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	624 x 315 x 403
Clasificación energética con aire caliente Eco		A
Índice de Eficiencia Energética		95,6
Consumo energético calor superior/inferior	(kWh)	1,32
Consumo energético aire caliente modo eco	(kWh)	0,86
Fuente de calor		Eléctrica
Métodos de cocción		
Rango de temperaturas	(°C)	30–300
Aire caliente / Aire caliente eco / calor superior + inferior		•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•
Grill completo + aire caliente		•
Calor superior + 1/3 calor inferior		•
1/3 calor superior + calor inferior		•
Grill completo + aire circulado		•
Grill completo		•
Grill compacto		•
Función piedra pizza		•
Función asador giratorio		•
Fermentar / descongelar / mantener caliente		•/•/•
Funcionamiento		
Pantalla TFT Táctil		•
Control superior / centrado / inferior		•/–/–
Apertura de puerta automática		–
Indicación de texto en pantalla	(n° de idiomas)	44
Memorias para recetas		50
Ángulo de apertura de la puerta	(°)	90
Prestaciones		
Control electrónico de temperatura		•
Termosonda		•
Asador giratorio		•
Enchufe para piedra pizza		•
Función asado		•
Indicador de temperatura		•
Precalentamiento rápido		•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•
Temporizador de larga duración		•
Iluminación superior halógena	(W)	60
Iluminación lateral halógena	(W)	2 x 10
Guías laterales	(n°)	3
Servicios digitales (Home Connect) vía cable LAN o vía WiFi		•
Accesorios		
Bandeja esmaltada		1
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	1.780
Parrilla		1
Bandeja de asados / Parrilla para bandeja de asados		1 / 1
Bandeja de cristal		–
Seguridad		
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	5
Seguro para niños / bloqueo de puerta / desconexión automática de seguridad		•/•/•
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas		•
Limpieza		
Limpieza automática por pirólisis		•
Esmalte Gaggenau		•
Catalizador de humos		•
Conexión		
Potencia absorbida	(kW)	5,38

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

GAGGENAU
25.00
300°
GAGGENAU
GAGGENAU

Hornos Serie 400

Terminología de Hornos	8
Visión general Serie 400	12
Precauciones de montaje	16
Hornos Serie 400	18
Hornos combinados de vapor Serie 400	22
Hornos combinados con microondas Serie 400	27
Cafeteras totalmente automáticas Serie 400	29
Módulo de envasado al vacío Serie 400	32
Módulos calientaplatos Serie 400	33
Accesorios Serie 400	36
Especificaciones técnicas Serie 400	38

Asador giratorio. Con el asador giratorio puede preparar asados especialmente grandes. La carne queda uniformemente dorada y crujiente, puede utilizarse con todos los modos de funcionamiento.

Bandejas Gastronorm. Recipientes de acero inoxidable ideales para preparar, cocinar o conservar alimentos frescos de una forma higiénica.

Cocción al vacío. Al emplear esta técnica, el alimento conserva el máximo de nutrientes y aromas, además de evitar la oxidación del mismo. Podrá reservarse durante un mayor periodo de tiempo y, en el momento de servir, su calidad sensorial permanecerá intacta.

Hornos

Asador giratorio

Con el asador giratorio se puede preparar asados especialmente grandes como redondos y aves de hasta 6,5 kg. La carne queda uniformemente dorada y crujiente. Puede utilizarse el asador giratorio en todos los modos de funcionamiento. Se obtendrán los mejores resultados con los modos de calor "Grill de amplia superficie" o "Calor en la parte superior".

Bandejas Gastronorm

Los hornos combinados de vapor están equipados con una rejilla y dos bandejas en acero inoxidable, una perforada y otra sin perforar, de tamaño GN 2/3. Estas bandejas son ideales para cocinar y para guardar en el frigorífico. Como accesorios opcionales, existen unas bandejas más pequeñas con el formato GN 1/3 que tienen un volumen aproximado de 1,5 litros.

Todas las bandejas Gastronorm se ofrecen también como accesorio opcional con un acabado antiadherente para gratinar y cocinar carne o pescado sin que éstos se peguen a la bandeja y facilitar su posterior limpieza. Pueden lavarse en el lavavajillas.

Calibración electrónica del punto de ebullición

Permite que el sistema electrónico del horno de vapor detecte el punto de ebullición automáticamente. Esto permite que se logren los mismos resultados de cocción con independencia de la altitud del lugar de instalación sobre el nivel del mar.

Calientaplatos

El calientaplantos ofrece múltiples funciones además de mantener caliente la vajilla o los platos recién preparados, descongelar, fermentar o incluso cocción a baja temperatura gracias a la base radiante y un ventilador en la potencia más alta. Rango de regulación de temperatura de 40 °C a 80 °C.

Catalizador de humos

Un catalizador en el interior del horno libera el aire de partículas de grasa y olores, evitando que salgan al exterior. El catalizador garantiza un rendimiento óptimo a cualquier temperatura. Además, se regenera automáticamente, por lo que tiene una duración ilimitada. Es especialmente efectivo durante el proceso de limpieza por pirólisis, evitando humo y olores indeseados.

Cocción al vapor

Casi todo lo que normalmente se cuece en agua puede cocinarse de una forma mucho más saludable al vapor, asegurando que se preservan todas las vitaminas y minerales. El resultado se aprecia en su aspecto, obteniendo además un sabor intenso y natural. Debido a que la cocción al vapor se realiza a 100 °C y sin presión, los alimentos conservan mejor sus propiedades que cuando se cocinan en una olla a presión.

Además la combinación de vapor y aire caliente permite disponer de una gran variedad de opciones de cocción:

- **Aire caliente:** El funcionamiento con aire caliente no difiere de un horno convencional. El interior del horno es ventilado por una abertura que permite evacuar la humedad generada.

- **Cocción a baja temperatura:** Este es un método de cocción para cocinar carne a la perfección. Primero se marca brevemente y luego se cocina en el horno lenta y suavemente. Una pieza grande de asado de ternera, por ejemplo, se cocina mejor que con cualquier otro método de cocción, tierno y rosado por dentro, dorado por fuera e insuperablemente suculento.

- **Cocción al vapor a baja temperatura:** La cocción con aire saturado al 100% de vapor y baja temperatura garantiza una transferencia de calor óptima sin resecar el alimento y es, por tanto, ideal para cocinar pescado, mariscos y verduras.

- **Descongelación:** El vapor y las bajas temperaturas son ideales para la descongelación lenta de alimentos ultracongelados.

- **Fermentación:** Con la combinación de humedad y baja temperatura (30 °C) se crea el clima ideal para la fermentación de masas con levadura, elaboración de yogures, etc.

- **Función Condensación (eliminación de vapor):** Con sólo pulsar un botón, la pared interior del aparato se refrigera con agua fría y el vapor se condensa en unos 20 segundos. Esto reduce la emisión de vapor cuando se abre la puerta del horno.

- **Función Nebulización:** Con sólo pulsar un botón, se proyecta vapor de agua sobre los alimentos que se están cocinando, particularmente útil cuando se hornea pan, pescados al horno o asados.

- **Grill con vapor:** El grill vitrocerámico combinado con dos niveles de vapor, permite gratinar sin resecar los alimentos o realizar cocciones combinadas sin necesidad de cambiar de función, como cocinar y dorar verduras o unos langostinos. Recomendado también para gratinar verduras rellenas o canelones.

- **Regeneración:** La cocción a vapor sin presión es también la forma perfecta de regenerar las comidas que se hayan preparado de antemano, sin perder un ápice de su calidad.

- **Vapor combinado:** El vapor combinado con aire caliente entre 30 °C y 230 °C garantiza que la carne quede especialmente suculenta y tierna. En este modo de funcionamiento, la humedad del vapor impide que los alimentos queden secos.

Cocción al vacío

La cocción al vacío (Sous-vide) es un método suave de preparación de alimentos, que respeta al máximo la calidad de los ingredientes. Combina cocción al vapor 100% con temperatura que

puede ajustarse grado a grado entre los 50 °C y los 95 °C para una regulación muy precisa.

Beneficios de la cocción al vacío:

- Alta calidad sensorial de los alimentos: Las características organolépticas (sabor, aroma) de los alimentos se intensifican, al no entrar en contacto con el líquido de la cocción ni evaporarse. Las características estructurales (textura, humedad) se realzan. La pérdida de jugos y la deshidratación se reduce al mínimo. Es casi imposible sobrecocinar los alimentos.

- Alta calidad nutricional: Se conservan intactas las sustancias nutritivas, como las proteínas, las vitaminas o minerales. Es posible la cocción baja en grasas y se necesita muy poca sal.

- Fácil y rápida preparación. Esta técnica de cocción profesional la incorporan todos los hornos combinados de vapor con toma de agua y desagüe.

Envasador al vacío

Disponible en Serie 400 y 200. Este aparato permite las siguientes aplicaciones:

- Envasar para la cocción al vacío.
- Es necesario utilizar bolsas resistentes al calor y envasar al 99%.
- Envasar dentro de la cámara en bolsas o en recipientes de cristal de máximo 8 cm de altura.
- Marinar alimentos rápidamente.
- Conservar y almacenar.
- Congelar de forma eficiente para prevenir las quemaduras de los alimentos por congelación.
- Re-envasar.
- Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
- Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

El envasador incluye una caja como accesorio que hace de plataforma para facilitar el envasado al vacío de líquidos o bolsas pequeñas.
Dentro incluye una serie de accesorios como un adaptador para envasar fuera de la cámara. Un adaptador para envasar en recipientes externos y botellas con 3 tapones para envasar botellas.

Bolsas para envasado al vacío.
El envasador incluye un kit de inicio con 50 uds de dos tipos de tamaño de bolsa. Estas bolsas son aptas para envasar para conservar y para envasar y cocinar al vacío.
Las bolsas están libres de BPA, filatos y plastificantes.

Esmalte Gaggenau

Este exclusivo esmalte azul característico de los hornos de aire caliente Gaggenau, ofrece gran resistencia a las altas temperaturas, así como a rayas y golpes.
Su adherencia es mínima, facilitando la limpieza del horno. Las bandejas esmaltadas pueden lavarse en el lavavajillas.

Función asado

Seleccionando la Función asado, disponible en hornos de 17 y 13 funciones, el horno calienta a plena potencia durante 3 minutos aproximadamente. Está especialmente indicada para utilizar con el accesorio de Fuente Gastronorm.

Fuente Gastronorm

Perfecta para cocinar estofados o utilizar la función asado en los hornos Gaggenau. Distribuye homogéneamente el calor y su material antiadherente hace muy fácil su limpieza. Se adapta perfectamente en la guía telescópica. La base y la tapa pueden utilizarse juntas o por separado.

Grill compacto

La opción de grill compacto está disponible en los hornos con 17 y 13 funciones. Es ideal para gratinar pequeñas raciones. La resistencia del grill sólo funciona en el centro, por lo que permite un ahorro de tiempo y de energía.

Modo Eco

En este programa siempre se cocina sin luz, independientemente de la temperatura seleccionada. En el resto de programas, la luz interior se apaga durante la cocción cuando se cocina por debajo de 65 °C para lograr un ahorro de energía y no incrementar la baja temperatura.

Módulo de control con pantalla táctil TFT.

La pantalla táctil TFT de los hornos Serie 400 y 200 están integrados en la puerta para aprovechar al máximo la capacidad del horno. Las funciones principales como programas y temperatura se controlan a través de los dos mandos giratorios. Las funciones especiales se seleccionan a través de los campos táctiles de la pantalla a través del mando giratorio derecho y solo se muestran cuando resulta necesario. Además de los símbolos, en la pantalla aparecen textos que hacen más intuitivo su manejo. Se pueden utilizar las funciones del temporizador para programar la duración y el final de horneado, con hasta 24 horas de antelación.

Piedra pizza

Este accesorio convierte su horno en un auténtico horno de leña, ideal para cocinar pan, bollos o pizzas. La piedra pizza de arcilla se calienta mediante una resistencia independiente que incorpora debajo, pudiendo seleccionar temperaturas hasta 300 °C. Además, el accesorio viene con una práctica pala de madera para la extracción de pizzas.

Pirólisis

Con la autolimpieza pirolítica la suciedad del interior del horno de aire caliente que se genera al cocinar, se elimina con sólo pulsar un botón. Durante el proceso de pirólisis, el aparato automáticamente calibra el nivel de suciedad en el interior del horno. En función de esto selecciona automáticamente el tiempo de limpieza óptimo y calcina los restos de grasa a una temperatura de 485 °C. Durante el proceso, la puerta queda bloqueada mediante un sistema de seguridad. Una vez que el horno se ha enfriado sólo hay que pasar un paño húmedo para eliminar los restos.

Piedra pizza. Transforma el horno en un tradicional horno de leña. Una resistencia independiente proporciona el calentamiento necesario.

Envasador al vacío. Complemento perfecto para combinar con el horno combinado a vapor, equipamiento profesional para la cocción ambiciosa en entornos particulares.

Fuente Gastronorm. Recomendada para cocinar estofados o utilizar la función asados en los hornos Gaggenau. La base y la tapa pueden utilizarse juntas o por separado.

EB 333. La reinterpretación de un icono del diseño: El EB 333 es la evolución del legendario horno de 90 cm.

Programa automático de limpieza. Un horno combinado de vapor brillante y limpio después de cada proceso de limpieza.

Termosonda con 3 puntos de medición. Chequea la temperatura del alimento en 3 puntos y recalcula el tiempo necesario durante el proceso de cocción para una precisión máxima.

Precalentamiento rápido

Un conmutador activa el aire caliente y la resistencia inferior de los hornos Gaggenau, de manera que un horno puede alcanzar una temperatura de 200 °C en sólo 8 minutos. Esta función puede seleccionarse con cualquier modalidad de calentamiento.

Programa automático de limpieza y descalcificación

Los hornos combinados de vapor de la Serie 400 con conexión directa a toma de agua cuentan con este novedoso sistema. Con agua y un cartucho de detergente, este programa permite limpiar el interior del horno y obtener un resultado incomparablemente higiénico.

En menos de cuatro horas y empleando un cartucho en cada proceso, limpia el horno combinado de vapor, incluso si está muy sucio, con la misma intensidad que la pirólisis en el horno convencional. En el caso de la descalcificación, el programa requiere solo 2,15 h. Después de cada programa, el interior del horno queda radiante e higienizado.

El horno incluye un set de cuatro cartuchos de limpieza, pudiéndose adquirir más cartuchos de limpieza y descalcificación como accesorio comercial o a través del servicio de atención al cliente.

Programa de descalcificación

El vaporizador, que sirve para generar vapor en el interior de un horno de vapor combinado con depósito de agua, puede descalcificarse sin esfuerzo mediante este programa automático. Basta con añadir un producto especial en el depósito de agua y poner en marcha el programa, que tiene una duración de unos 30 minutos.

Recetas individuales

Todos los hornos, hornos combinados de vapor y hornos combinados con microondas, cuentan con 50 funciones de memoria disponibles. Se pueden guardar todos los ajustes necesarios para preparar un plato y repetirlo en cualquier momento. Permite grabar hasta cinco pasos individuales por plato y se graban al final del proceso de cocción.

Recetas automáticas

Los hornos con Home Connect incluyen 40 recetas automáticas de platos para la preparación automática de distintos platos clasificados en 7 categorías: Verduras, platos al horno, carnes y aves, pescado, pan, hojaldres y pizza, deshidratar y fermentar; que facilitan el día a día cuando no se dispone de tiempo.

Simplemente hay que seleccionar el programa deseado e introducir el peso de los alimentos, con lo que se establecen automáticamente el nivel de potencia, la temperatura y el tiempo de cocción, obteniendo así los mejores resultados. En el display aparecerá información útil como los accesorios necesarios, nivel de cocción, etc. La termosonda es necesaria para la mayoría de los platos de carne y pescado, al ser la mejor manera de garantizar un resultado perfecto.

Temporizador de larga duración

Esta función del horno puede cocinar a baja temperatura o mantener calientes los platos preparados durante un periodo entre 24 y 72 horas sin que el horno se desconecte, también denominada función Sabbath. Durante este tiempo la luz interior del horno permanece apagada.

Termosonda con desconexión automática

La nueva termosonda con 3 puntos de medición para la máxima precisión, mide la temperatura en tres puntos diferentes del alimento y toma como referencia la temperatura más baja. Así, asegura que el alimento obtenga la temperatura deseada. Además, indica la estimación del tiempo de cocción de forma muy fiable, cocinando con más precisión ya que se actualiza constantemente durante el proceso de cocción.

Ventilador extragrande EB333

El ventilador de aire caliente del horno de 90 cm se mueve en ambas direcciones para una distribución del calor perfecta.

Este sistema permite preparar platos con un resultado exactamente igual sin importar en el nivel de bandeja que se coloque (superior, inferior o medio del horno).

El ventilador es movido por un motor de gran eficiencia BLDC (sin escobillas), gracias al cual, el horno cocina sin hacer ruido.

Horno de 90 cm, EB 333

El horno EB 333 es el reflejo perfecto de la filosofía de diseño de Gaggenau, la vanguardia tradicional, entendida como fusión entre la artesanía atemporal, al fabricarse casi completamente a mano, y el diseño innovador.

La puerta de acero inoxidable de 90 cm de ancho y 3 mm de grosor de una sola pieza, soporta hasta 20 kg de peso para poder apoyar las bandejas. Incorpora una nueva tecnología de apertura y cierre de puerta suave facilitiantdo su uso.

El panel de control con pantalla TFT táctil y mandos integrado en el cristal, el innovador concepto de iluminación para ver todo el interior, su capacidad para grandes asados, la termosonda de temperatura interior o la piedra para hornear pan, lo convierten en la primera opción de los cocineros profesionales para la cocción, experimentación y trabajo en casa.

Cafeteras

Control automático de la leche

Todos los modelos incluyen una serie de funciones automáticas para el cuidado de la leche. El control del nivel de llenado del depósito de la leche, permite saber cuánta leche queda en el depósito, además de poder utilizar directamente un tetrabrik si se prefiere. Incluye además, una función de aviso para evitar olvidos del depósito dentro de la cafetera.

Depósitos de café

El depósito para café en grano totalmente extraíble de 500 g, permite el uso de diferentes variedades de granos de café. Adquiriendo un accesorio de depósito adicional, podrá realizar el cambio rápido y fácil de los tipos de grano debido a la función de molido en vacío. El café restante en el molinillo se muele y evacúa para dejar el molinillo limpio para el nuevo grano de café.

Un pequeño depósito adicional con capacidad para dos cucharadas de café molido, permite preparar un descafeinado o probar otro tipo de café, sin necesidad de consumir totalmente el depósito de café en grano.

Dispensador de leche

El depósito termoaislado de 0,5 litros para leche permite obtener de forma sencilla una gran variedad de tipos de bebidas gracias a la integración del dispensador de leche en el interior de la cafetera. En un solo paso podremos preparar un delicioso cappuccino, latte macchiato, preparar rápidamente espuma de leche o leche caliente.

Función de dos tazas (2x)

La función de dos tazas (2x) permite preparar dos bebidas como café, agua, leche caliente, espuma de leche y diferentes preparaciones combinadas de café con leche, al mismo tiempo.

Función Double Shot y Extra fuerte

Función perfecta para los amantes del café extrafuerte ya que permite preparar bebidas con 2 “shots” x 8 gramos de café o 2 “shots” x 10 gramos de café, duplicando así la intensidad del sabor de nuestra bebida.

Conexión a toma de agua y desagüe

Los modelos de cafeteras se presentan con dos variantes, con toma de agua y desagüe y con depósito de agua de 2,4 litros, en las Series 400 y 200.

Funciones automáticas de limpieza y descalcificación

La cafetera tiene un programa de limpieza y descalcificación controlados electrónicamente. Los productos de limpieza y descalcificación necesarios se pueden solicitar al Servicio de Asistencia Técnica.

Molinillo cerámico

Las cafeteras cuentan con un innovador sistema de molido patentado de material cerámico, que consigue una óptima molienda del grano para obtener todo el sabor y aroma del café, además de reducir en gran medida el ruido durante el molido gracias al material cerámico de alta resistencia. Permite seleccionar cuatro escalas de molido, de fino a grueso.

Programa de vaciado

El nuevo programa de vaciado sirve para retirar los residuos de café y prevenir daños causados por heladas o durante el transporte y almacenamiento. Una manera fácil de preparar el aparato para vacaciones o transporte. Al mismo tiempo, todo el sistema de agua se limpia con vapor.

Regulación de la intensidad del café

A la gran variedad de bebidas que se pueden preparar, se une la regulación de la intensidad del café de 8 a 20 gramos consiguiendo así una gran flexibilidad en el sabor deseado para cada una de ellas. Los ajustes se muestran en la pantalla TFT.

Regulación del molido del café

Se pueden regular varios ajustes de molido que varían de muy fino a grueso. Para la mayoría de los granos y tostados, el molido por defecto funciona bien y no hay necesidad de ajustar. En el caso de granos con un tostado muy oscuro (por ejemplo, espresso), elija un ajuste de molido fino. Para granos muy claros (por ejemplo, café) elija un molido grueso.

Sistema Aroma-Brewing

El agua es inyectada a 19 bares de presión en una cámara donde se mezcla con el café recién molido formando un intenso remolino, de forma que se consigue extraer el máximo aroma y sabor del café gracias a la perfecta y homogénea mezcla de éste con el agua.

Sistema de calentamiento

El sistema de calentamiento del agua, que se calienta al pasar a través de un conducto doble a alta temperatura, permite obtener una temperatura constante y óptima de 90 °C a 95 °C que garantiza el aroma perfecto del café, además de reducir los tiempos de espera.

Función personalizable. Gracias a la función personalizable pueden archivarse hasta ocho bebidas individuales con el nombre que se desee.

Función dos tazas. La función de dos tazas (2x) se puede aplicar en cualquier selección de café, agua, leche caliente, espuma de leche y diferentes combinaciones de café con leche, para obtener dos bebidas al mismo tiempo.

Combinaciones para aparatos de la Serie 400.

En esta página se muestran varios ejemplos para la perfecta combinación de hornos, hornos combinados de vapor, hornos microondas combinados, cafetera automática integrable, módulos calientaplatos y lavavajillas.

En general:

- ☐ Todos los aparatos tienen un acabado de acero inoxidable tras cristal.
- ☐ Cuando hay varios aparatos (BS/BM y DV/WS), el primero es el mostrado.

Combinaciones en vertical
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de las puertas deben ir todas en el mismo lado.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ La anchura de los aparatos es idéntica.
- ☐ El módulo de control de los dos aparatos deberían coincidir en el centro de la combinación.
- ☐ Ningún otro aparato debe instalarse encima de un BS.
- ☐ Sólo los aparatos con módulo de control en la parte superior se pueden instalar sobre un lavavajillas. El hueco de los aparatos que se instalan sobre éstos debe ser 56 cm de ancho. El lavavajillas es de 60 cm de ancho. Puede instalarse con la puerta de acero inoxidable tras cristal como un accesorio especial.

Combinaciones en horizontal
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de la puerta deben colocarse en el exterior con el fin de utilizar el ángulo completo de apertura de la puerta.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ Es necesario un espacio mínimo de 10 mm entre las dos puertas.
- ☐ El horno combinado de vapor, horno-microondas combinado y la cafetera automática integrable en combinación con el módulo calientaplatos (de 14 cm de altura) tienen la misma altura total que un horno de 60 cm de ancho.
- ☐ Los módulos de control pueden ir todos en la parte superior o en la parte inferior.

BO Hornos.
BS Hornos combinados de vapor.
BM Horno combinado con microondas.
CM Cafetera automática integrable.
DV Módulo de envasado al vacío.
WS Módulo calientaplatos.
DF Lavavajillas.

Combinación en vertical de aparatos de 76 cm de ancho.

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

Combinación de 4 aparatos de 76 cm de ancho.

- BS 485/BM 485
- BO 481

- BM 484/BS 484
- BO 480

Combinación en horizontal de aparatos de 76 cm de ancho.

- BO 481

- BO 480

Combinación en vertical de aparatos de 60 cm de ancho.

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

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

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

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

- BO 470/BO 450/BO 420
- DF

- BS 470/BS 450/BM 450
- DF

- CM 470/CM 450
- DF

Combinación en horizontal de aparatos de 60 cm de ancho.

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

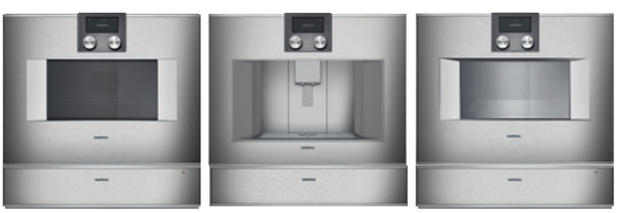
- BO 471/BO 451/BO 421
- BS 470/BS 450/BM 450
- DV 461/WS 461

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

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

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

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



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

Combinación de 4 aparatos de 60 cm de ancho con módulo calientaplatos.

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

Combinaciones para aparatos de la Serie 400.

En esta página se muestran varios ejemplos para la perfecta combinación de hornos, hornos combinados de vapor, hornos microondas combinados, cafetera automática integrable, módulos calientaplatos y lavavajillas.

En general:

- ☐ Todos los aparatos tienen un acabado de Cristal Gaggenau Anthracite.
- ☐ Cuando hay varios aparatos (BS/BM y DV/WS), el primero es el mostrado.

Combinaciones en vertical

A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de las puertas deben ir todas en el mismo lado.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ La anchura de los aparatos es idéntica.
- ☐ El módulo de control de los dos aparatos deberían coincidir en el centro de la combinación.
- ☐ Ningún otro aparato debe instalarse encima de un BS.
- ☐ Sólo los aparatos con módulo de control en la parte superior se pueden instalar sobre un lavavajillas. El hueco de los aparatos que se instalan sobre éstos debe ser 56 cm de ancho. El lavavajillas es de 60 cm de ancho. Puede instalarse con la puerta de acero inoxidable tras cristal como un accesorio especial.

Combinaciones en horizontal

A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de la puerta deben colocarse en el exterior con el fin de utilizar el ángulo completo de apertura de la puerta.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ Es necesario un espacio mínimo de 10 mm entre las dos puertas.
- ☐ El horno combinado de vapor, horno-microondas combinado y la cafetera automática integrable en combinación con el módulo calientaplatos (de 14 cm de altura) tienen la misma altura total que un horno de 60 cm de ancho.
- ☐ Los módulos de control pueden ir todos en la parte superior o en la parte inferior.

BO Hornos.
BS Hornos combinados de vapor.
BM Horno combinado con microondas.
CM Cafetera automática integrable.
DV Módulo de envasado al vacío.
WS Módulo calientaplatos.
DF Lavavajillas.

Combinación en vertical de aparatos de 60 cm de ancho.

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

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

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

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

- BO 470/BO 420
- DF

- BS 470/BM 450
- DF

- CM 470/CM 450
- DF

Combinación en horizontal de aparatos de 60 cm de ancho.

- BO 471/BO 421
- BO 470/BO 420

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

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

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

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

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

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

Combinación de 4 aparatos de 60 cm de ancho con módulo calientaplatos.

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

Precauciones de montaje para la instalación y combinación de hornos Serie 400 y Serie 200.

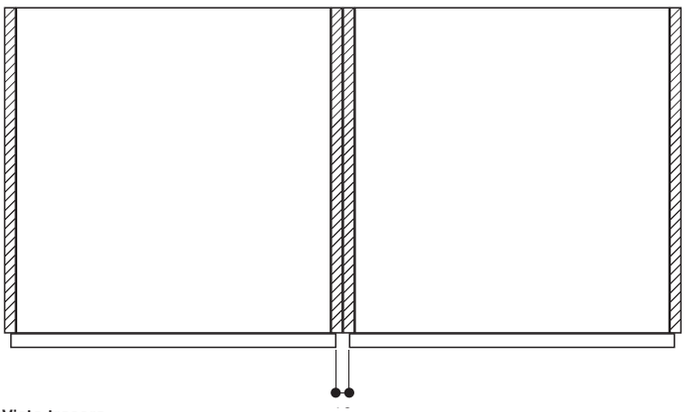
Consideraciones generales

Instalación tras la puerta del mueble de cocina.
Hay que prever un sistema para evitar el cierre de la puerta del mueble mientras el horno esté en funcionamiento o ventilando para enfriarse.

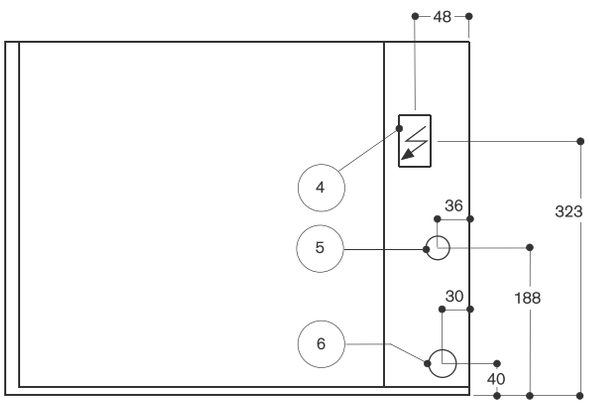
Combinación de hornos y aparatos de refrigeración Vario cooling.
Revisar las precauciones de montaje de los aparatos de refrigeración Vario cooling para evitar que golpeen con el horno.

Instalación side-by-side.
Cuando dos hornos se instalan formando side-by-side, la distancia entre ambos ha de ser de mínimo 10 mm (estándar del mueble para cavidad de 600 y/o 762 mm de anchura). Las bisagras de la puerta deben estar en los extremos con el fin de aprovechar el ángulo de apertura completo.

Instalación side-by-side



Vista trasera



(4) Caja de conexiones eléctricas
(5) Toma de agua fría
(6) Desagüe

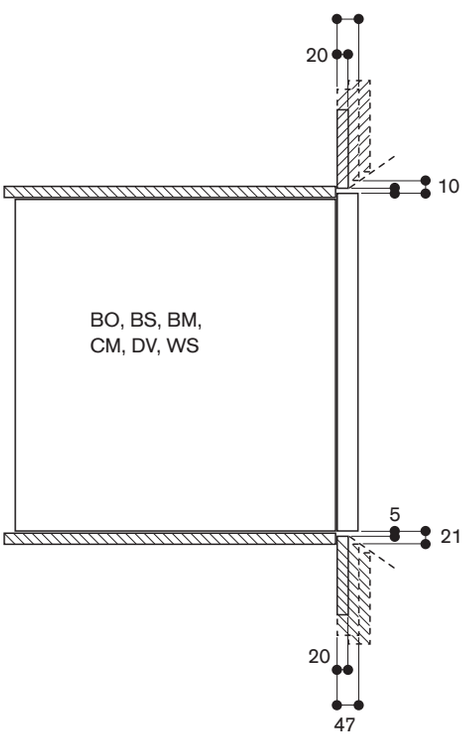
Espacio necesario para ventilación

Los hornos de la Serie 400 de Gaggenau ventilan tomando aire por la parte superior, así como por los laterales de la puerta y expulsando el aire caliente por la parte inferior del aparato.
Los hornos combinados de vapor tienen la entrada de aire por los laterales y expulsan el caliente por la parte superior.
Para evitar sobrecalentamientos de los aparatos y asegurar que pueden enfriarse correctamente tras su uso, debe preverse espacio suficiente entre el aparato y el mueble de cocina.
Los siguientes gráficos se aplican a todos los aparatos.
Además, deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

Área sobre los aparatos
BS:
Ningún otro aparato puede instalarse sobre un BS.
En aquellas instalaciones donde la puerta del mueble sobresalga más de 20 mm sobre la cavidad del mueble, dicha puerta debería ser resistente al vapor (como en las instalaciones sobre un lavavajillas).

Área bajo los aparatos
DV / WS:
Cuando el módulo de envasado al vacío o módulo calientaplatos no tiene tirador, debe procurarse que la puerta del mueble no sobresalga más de 20 mm de la cavidad para permitir el acceso fácil a la parte inferior del aparato.

Corte transversal de espacio en los bordes de puerta

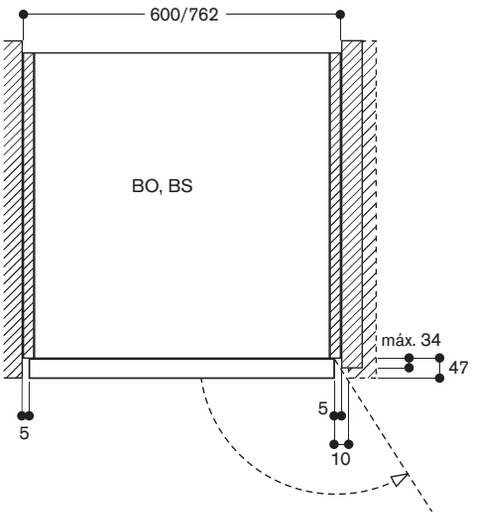


Áreas laterales

En aquellos casos en los que el frente del mueble sobresale hasta 34 mm de la cavidad del mismo, la distancia mínima requerida por la bisagra lateral del aparato es suficiente para asegurar la correcta ventilación y apertura del mismo hasta 120°.

Por encima de estas medidas, se requieren 10 mm más como mínimo.

Corte transversal de espacio en los bordes de puerta



Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BO 480 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

BO 481 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 asador giratorio.
1 parrilla.
1 bandeja de asados con parrilla.
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Disponibilidad: Mayo 2019.

Horno Serie 400
BO 480/BO 481

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **17 métodos de cocción, con termosonda, asador giratorio y piedra pizza.**
- **Programas automáticos.**
- **Termosonda con estimación del tiempo de cocción.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 110 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
1/3 calor superior + calor inferior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.
Mantener caliente.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Asador giratorio.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Iluminación lateral halógena: 2 x 10 W.
Guías laterales esmaltadas para 5 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

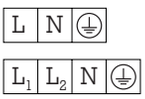
Seguridad
Puerta de vidrio cuádruple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

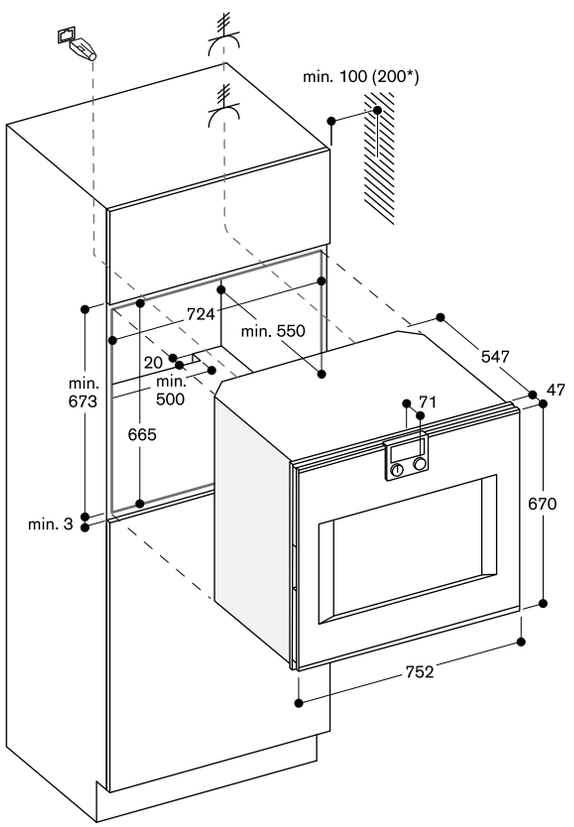
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Tener en cuenta el saliente del horno al abrir los cajones junto al aparato.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de conexión debe que colocarse por el lateral inferior derecho de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 5,5 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.





*200 mm en combinación con BA 018

Accesorios especiales

BA 018 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 028 115

Bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
Fondo 30 mm.

BA 038 105

Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 058 115

Resistencia para piedra pizza.

BA 058 133

Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BO 470 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BO 470 102

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BO 471 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BO 471 102

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
2 bandejas esmaltadas, aptas para pirólisis.
1 asador giratorio.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.
1 bandeja de asados con parrilla.
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Disponibilidad: Mayo 2019.

Horno Serie 400
BO 470

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **17 métodos de cocción, con termosonda, asador giratorio y piedra pizza.**
- **Programas automáticos.**
- **Termosonda con estimación del tiempo de cocción.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior + 1/3 calor inferior.
Calor superior.
1/3 calor superior + calor inferior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Aire caliente + 1/3 calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.
Mantener caliente.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Asador giratorio.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Iluminación lateral halógena: 2 x 10 W.
Guías laterales esmaltadas para 4 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

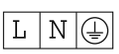
Seguridad
Puerta de vidrio cuádruple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

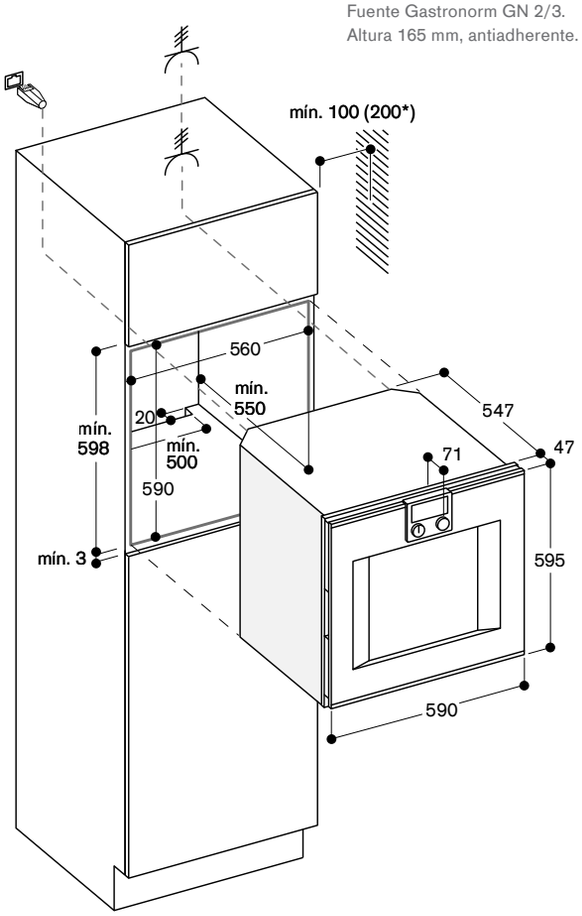
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Tener en cuenta el saliente del horno al abrir los cajones junto al aparato.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de conexión debe que colocarse por el lateral inferior derecho de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.





*200 mm en combinación con BA 018

Accesorios especiales

BA 016 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 026 105

Bandeja de asados. Fondo 30 mm.

BA 026 115

Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 15 mm. Compatible con raíles telescópicos.

BA 036 105

Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115

Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

BA 056 115

Resistencia para piedra pizza.

BA 056 133

Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BO 450 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BO 451 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Disponibilidad: Mayo 2019.

Horno Serie 400
BO 450/451

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **13 métodos de cocción con termosonda y función piedra pizza.**
- **Programas automáticos.**
- **Termosonda con estimación del tiempo de cocción.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Iluminación lateral halógena: 10 W.
Guías laterales esmaltadas para 4 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

Seguridad
Puerta de vidrio cuádruple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

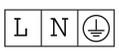
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Tener en cuenta el saliente del horno al abrir los cajones junto al aparato.

En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de conexión debe que colocarse por el lateral inferior derecho de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.



Accesorios especiales

BA 016 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 026 115

Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 15 mm. Compatible con raíles telescópicos.

BA 036 105

Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115

Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

BA 056 115

Resistencia para piedra pizza.

BA 056 133

Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 226 105

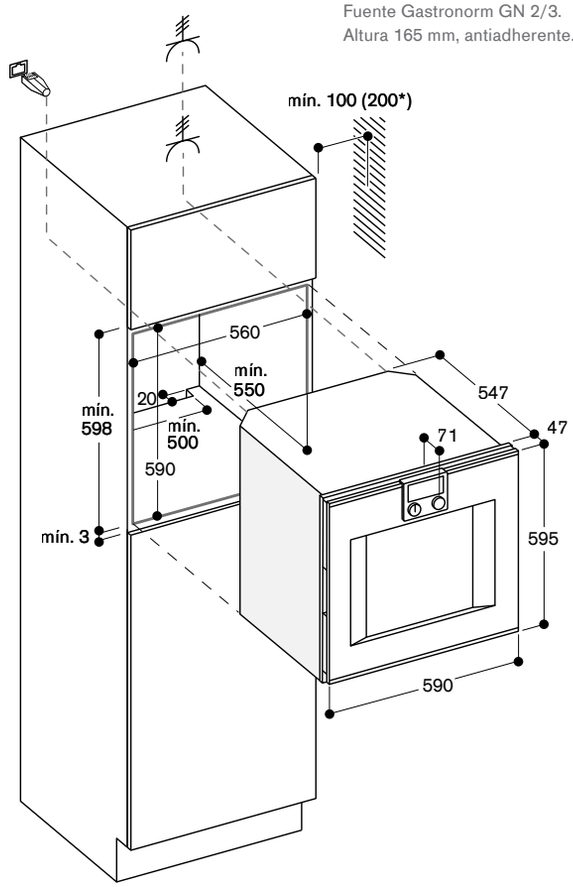
Bandeja de asados. Fondo 30 mm.

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.



*** 200 mm en combinación con BA 016**

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BO 420 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BO 420 102

Cristal Gaggenau Anthacite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BO 421 112

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BO 421 102

Cristal Gaggenau Anthacite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Horno Serie 400
BO 420/BO 421

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **9 métodos de cocción y función piedra pizza.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 50 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Función piedra pizza.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Guías laterales esmaltadas para 4 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

Seguridad
Puerta de vidrio cuádruple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de conexión debe que colocarse por el lateral inferior derecho de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.

Accesorios especiales

BA 016 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 026 115

Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 15 mm. Compatible con raíles telescópicos.

BA 036 105

Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115

Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

BA 056 115

Resistencia para piedra pizza.

BA 056 133

Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 226 105

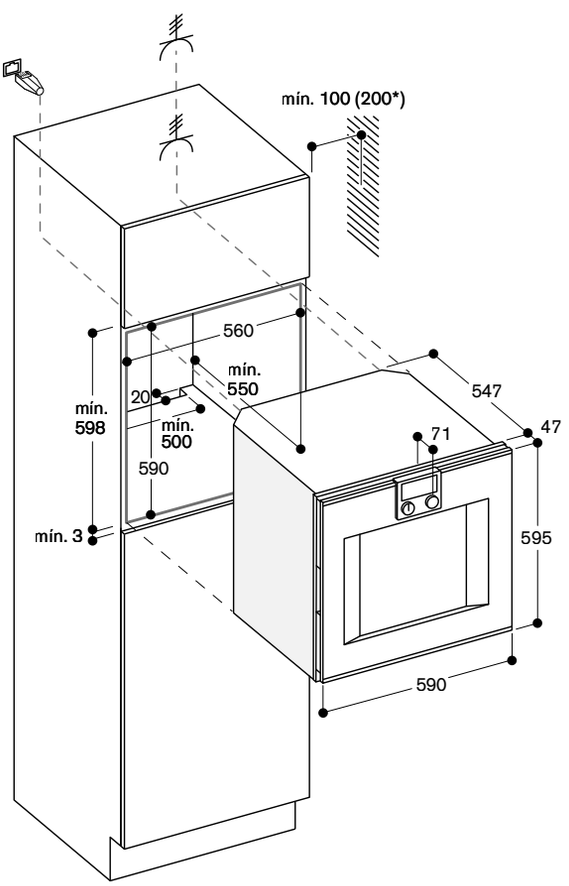
Bandeja de asados. Fondo 30 mm.

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.



*** 200 mm en combinación con BA 016**

Control en la zona inferior

Bisagra a la derecha

BS 484 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

BS 485 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja Gastronorm GN 2/3 (3 l).
1 bandeja Gastronorm perforada GN 2/3 (3 l).
1 manguera de desagüe 3 m.
1 manguera de alimentación de agua 3 m.
1 termosonda.
4 cartuchos para limpieza.

El precio incluye el filtro descalcificador GF 111 100. Es imprescindible solicitarlo al hacer el pedido del horno.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Horno combinado de vapor Serie 400
BS 484/BS 485

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Conexión a toma de agua y desagüe.**
- **Sistema de limpieza completamente automático.**
- **Aire caliente de 30 °C a 230 °C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%.**
- **Cocción al vacío con regulación de temperatura exacta.**
- **Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Cocción a vapor sin presión.**
- **Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C.**
- **Termosonda.**
- **Capacidad 44 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Cocción a baja temperatura.
Cocción al vacio.
Grill completo nivel 1 + humedad.
Grill completo nivel 2 + humedad.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Descongelación.
Regeneración.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Grill de cristal cerámico de 2.000 W en toda la superficie.
Función de condensación.
Función nebulización.
Termosonda con avisador acústico.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Calibración electrónica del punto de ebullición del agua.
Indicador de saturación del filtro descalcificador (con el accesorio GF 111 100).
Iluminación lateral halógena: 48 W.
Interior de acero inoxidable.
Guías para 4 niveles de bandejas.

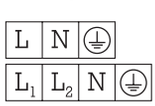
Seguridad
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Sistema de limpieza completamente automático.
Sistema de descalcificación completamente automático.
Programa de secado.
Filtro de desagüe extraíble.
Programa de limpieza Demo.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse por encima del BS.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base de aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base de horno (ver esquema de conexión).
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua (1) debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El sifón (2) en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El descalcificador GF 111 100 (3) debe instalarse si el grado de dureza del agua excede los 7° dH.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 2,9 kW.
Conexión a la toma de agua fría.
Incluye tubo de entrada de agua de 3 m con racor de 3/4 " (26,4 mm) para presiones de 2 - 10 bar.
Incluye tubo de desagüe de 3 m con ø interior de 20 mm/ ø exterior 25 mm. (se recomienda desagüe de ø 30 mm).
No incluye cable de conexión.



Accesorios para instalación

GF 111 100
Filtro descalcificador.

GF 121 110
Cartucho filtro descalcificador.

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

CL S10 040
Set de 4 cartuchos de limpieza.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

CL S20 040
Set de 4 cartuchos de descalcificación.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

GN 114 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 124 230
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 144 130
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

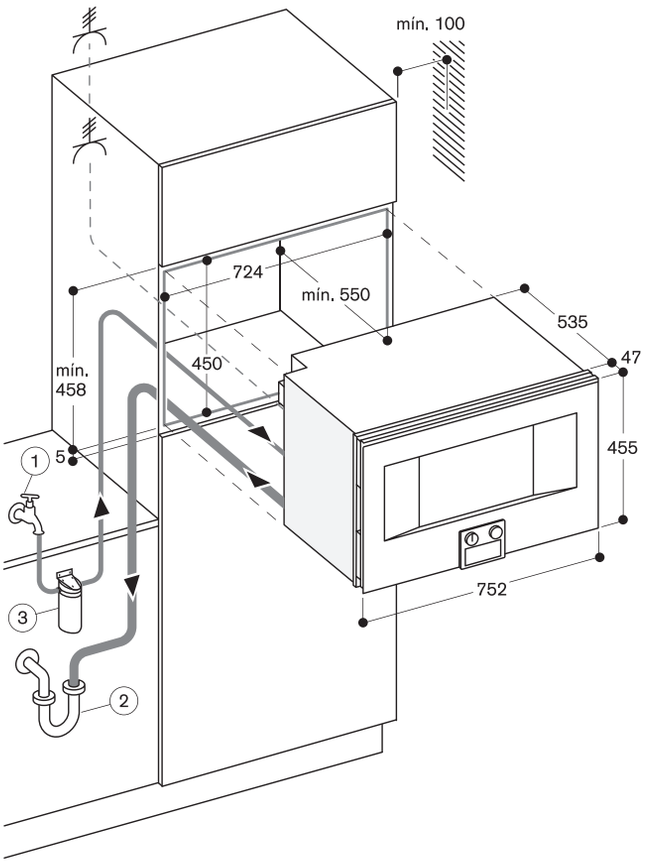
GN 154 230
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 340 230
Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

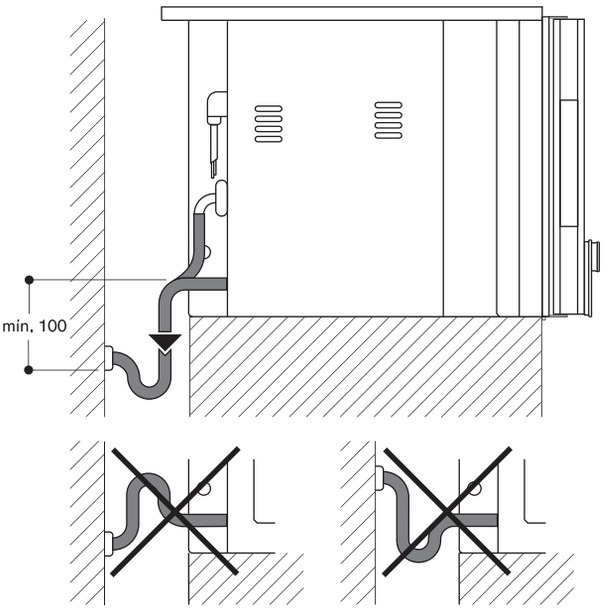
GN 410 130
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

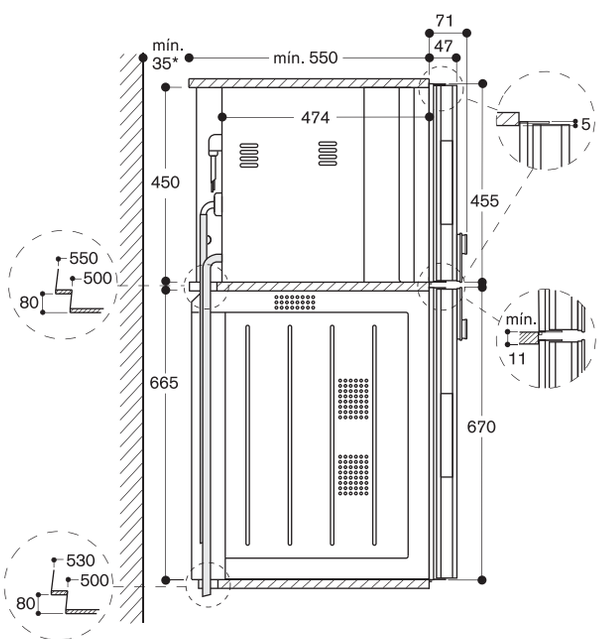
GR 220 046
Parrilla adicional.



Conexión al desagüe

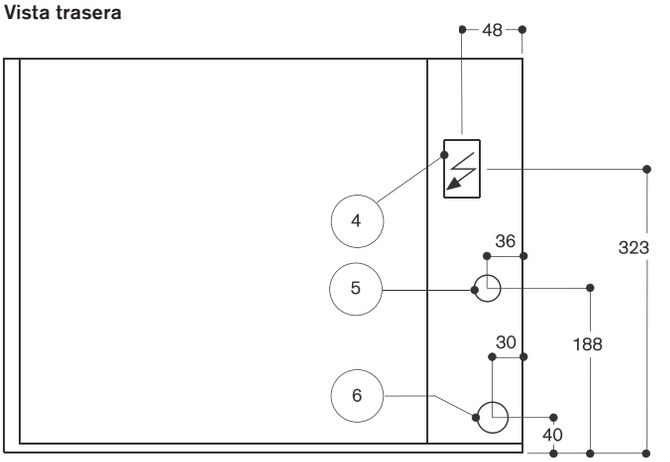


Vista lateral BS 484/485 sobre BO



* Sólo necesario en el caso de que los tubos para entrada/salida de agua del BS no puedan ser conducidos a través de los huecos en esquina del aparato.

Vista trasera



(4) Caja de conexiones eléctricas
(5) Toma de agua fría
(6) Desagüe

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BS 470 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BS 470 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BS 471 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BS 471 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Control en la zona inferior

Bisagra a la derecha

BS 474 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BS 474 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BS 475 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BS 475 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja Gastronorm GN 2/3 (3 l).
1 bandeja Gastronorm perforada GN 2/3 (3 l).
1 manguera de desagüe 3 m.
1 manguera de alimentación de agua 3 m.
1 termosonda.
4 cartuchos para limpieza.

El precio incluye el filtro descalcificador GF 111 100. Es imprescindible solicitarlo al hacer el pedido del horno.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Horno combinado de vapor Serie 400
BS 470/BS 471/BS 474/BS 475

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Conexión a toma de agua y desagüe.**
- **Sistema de limpieza completamente automático.**
- **Aire caliente de 30 °C a 230 °C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%.**
- **Cocción al vacío con regulación de temperatura exacta.**
- **Grill de amplia superficie tras cristal cerámico para una fácil limpieza, compatible con aire caliente hasta 230 °C y vapor.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Cocción a vapor sin presión.**
- **Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C.**
- **Termosonda.**
- **Capacidad 44 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Cocción a baja temperatura.
Cocción al vacio.
Grill completo nivel 1 + humedad.
Grill completo nivel 2 + humedad.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Descongelación.
Regeneración.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Grill de cristal cerámico de 2.000 W en toda la superficie.
Función de condensación.
Termosonda con avisador acústico.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Calibración electrónica del punto de ebullición del agua.
Indicador de saturación del filtro descalcificador (con el accesorio GF 111 100).
Iluminación lateral halógena: 48 W.
Interior de acero inoxidable.
Guías para 4 niveles de bandejas.

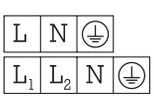
Seguridad
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Sistema de limpieza completamente automático.
Sistema de descalcificación completamente automático.
Programa de secado.
Filtro de desagüe extraíble.
Programa de limpieza Demo.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse por encima del BS.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base de aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 100 mm por debajo de la base de horno (ver esquema de conexión).
La longitud máxima del tubo de desagüe es de 5 m.
La conexión a la toma de agua (1) debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El sifón (2) en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El descalcificador GF 111 100 (3) debe instalarse si el grado de dureza del agua excede los 7° dH.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 2,9 kW.
Conexión a la toma de agua fría.
Incluye tubo de entrada de agua de 3 m con racor de 3/4 " (26,4 mm) para presiones de 2 - 10 bar.
Incluye tubo de desagüe de 3 m con ø interior de 20 mm/ ø exterior 25 mm. (se recomienda desagüe de ø 30 mm).
No incluye cable de conexión.



Accesorios para instalación

GF 111 100

Filtro descalcificador.

GF 121 110

Cartucho filtro descalcificador.

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

CL S10 040

Set de 4 cartuchos de limpieza.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

CL S20 040

Set de 4 cartuchos de descalcificación.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 124 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 154 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

GN 410 130

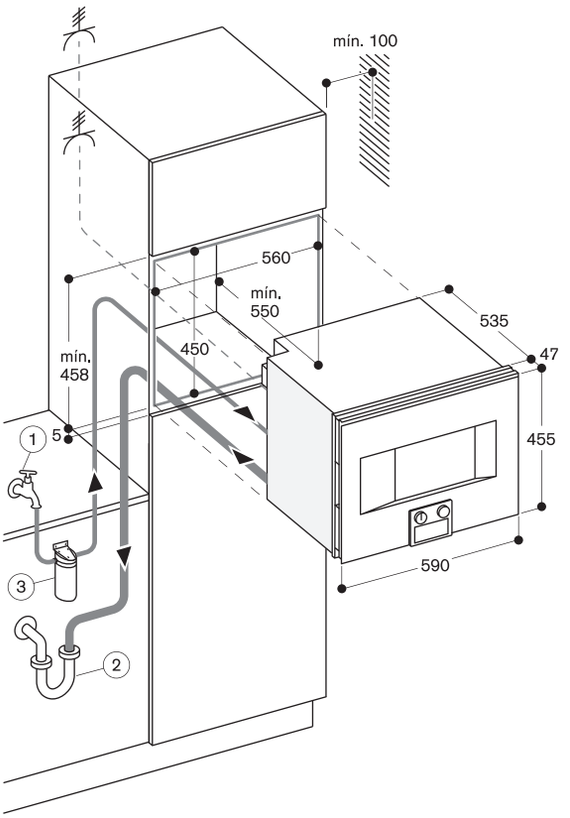
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230

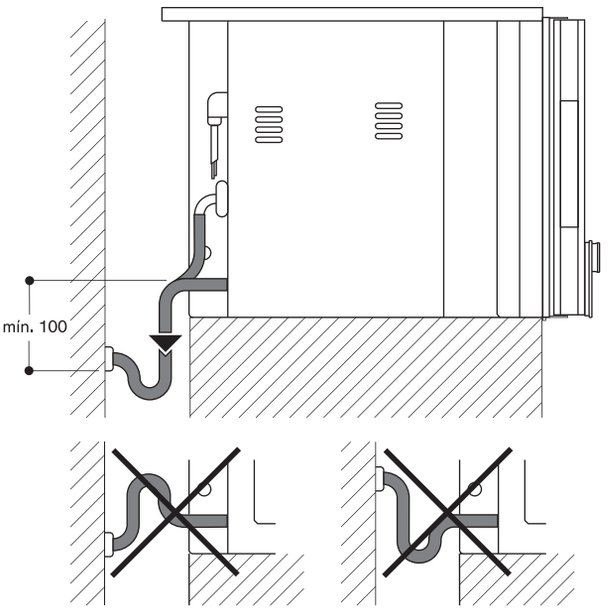
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GR 220 046

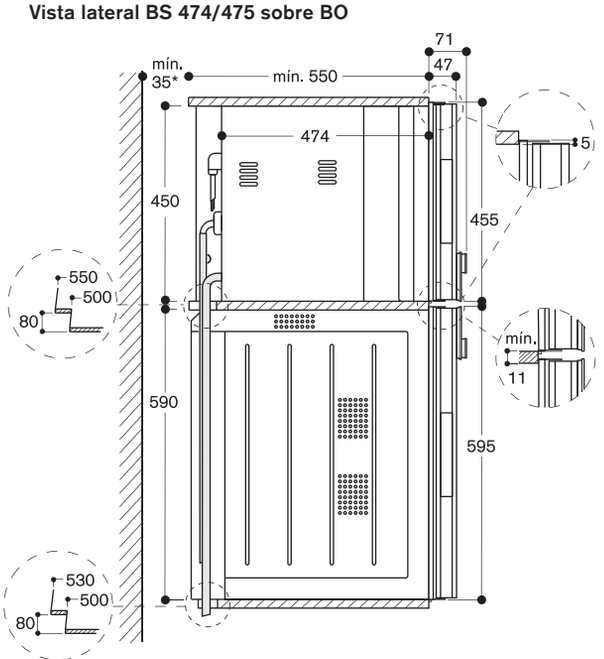
Parrilla adicional.



Conexión al desagüe

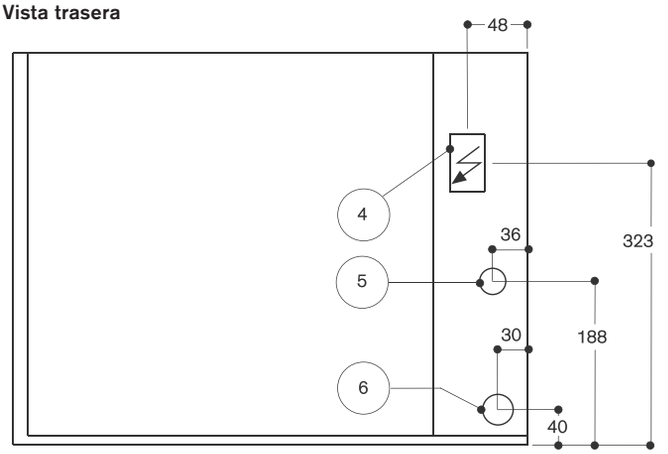


Vista lateral BS 474/475 sobre BO



* Sólo necesario en el caso de que los tubos para entrada/salida de agua del BS no puedan ser conducidos a través de los huecos en esquina del aparato.

Vista trasera



(4) Caja de conexiones eléctricas
(5) Toma de agua fría
(6) Desagüe

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BS 450 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BS 451 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Control en la zona inferior

Bisagra a la derecha

BS 454 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BS 455 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja Gastronorm GN 2/3 (3 l).
1 bandeja Gastronorm perforada GN 2/3 (3 l).
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Horno combinado de vapor Serie 400
BS 450/BS 451/BS 454/BS 455

- **Puerta sin tirador / Apertura de puerta automática.**
- **Depósito de agua.**
- **Aire caliente de 30 °C a 230 °C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Cocción a vapor sin presión.**
- **Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C.**
- **Con termosonda, desmontable.**
- **Capacidad: 42 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Fermentación.
Descongelación.
Regeneración.
Cocción a baja temperatura.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Depósito de agua extraíble de 1,3 litros.
Indicador de nivel de agua.
Termosonda con avisador acústico.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Calibración electrónica del punto de ebullición del agua.
Iluminación lateral halógena: 48 W.
Interior de acero inoxidable.
Guías para 4 niveles de bandejas.

Seguridad
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Programa auxiliar de limpieza.
Programa de secado.
Programa descalcificación.
Filtro de grasa, apto para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse por encima del BS.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 2,0 kW.
No incluye cable de conexión.

Accesorios especiales

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130

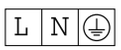
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

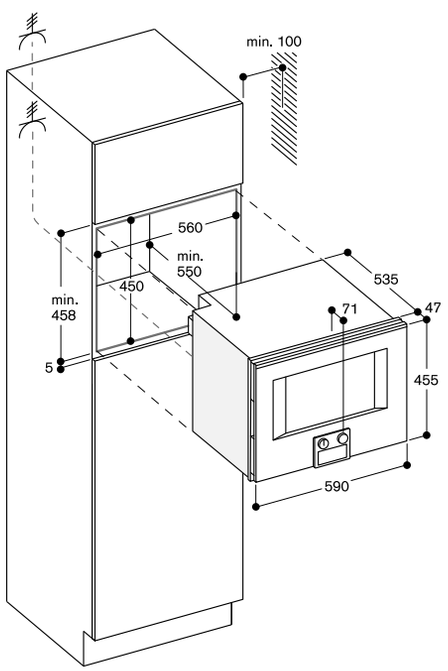
GN 124 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

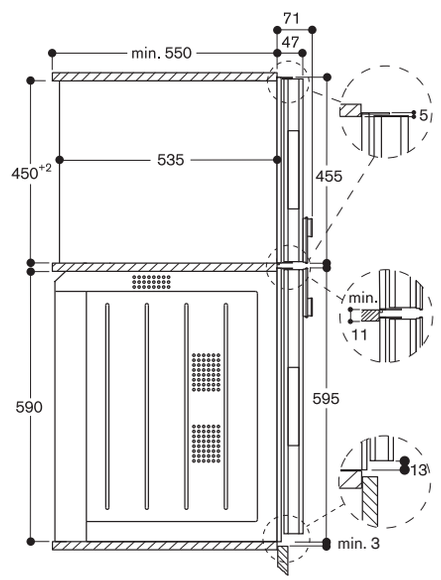
GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).





Vista lateral BS 454/455, BM 454/455 sobre BO



GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 154 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

GN 410 130

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GR 220 046

Parrilla adicional.

Control en la zona inferior

Bisagra a la derecha

BM 484 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Bisagra a la izquierda

BM 485 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.
1 varilla de cristal.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Horno-microondas combinado
Serie 400
BM 484/BM 485

- **Puerta sin tirador / Apertura de puerta automática.**
- **Modalidades de funcionamiento: microondas, grill y horno, de forma individual o combinada.**
- **Programas personalizados: hasta 5 modos consecutivos incl. función final de horneado.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control de temperatura electrónico.**
- **Volumen interior 36 litros.**

Programas
Funcionamiento microondas con 5 niveles de potencia: 1.000, 600, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 4 modos de calentamiento:
Aire caliente 40 °C y de 100 °C a 250 °C.
Grill con aire caliente de 100 °C a 250 °C.
Grill con aire forzado de 100 °C a 250 °C.
Grill con tres niveles de intensidad.
Potencia máxima 2.000 W.
Métodos de calentamiento combinables con microondas a 600, 360, 180 y 90 W.
15 programas automáticos:
4 programas de descongelación.
4 programas de cocción.
7 programas combinados.
Opción de almacenar recetas.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Tecnología Innowave.
Calentamiento rápido.
Guías para 4 niveles de bandejas.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Iluminación lateral halógena: 60 W.

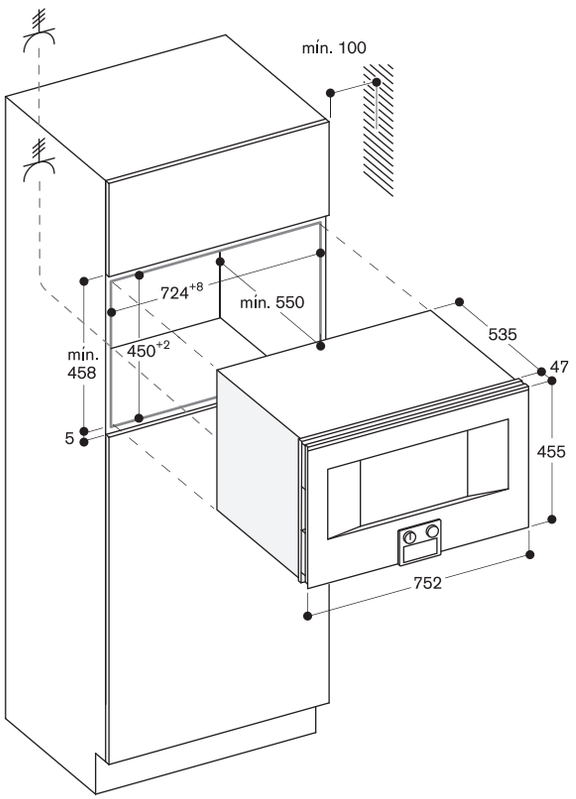
Seguridad
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Triple seguro de puerta.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Pared posterior con esmaltado catalítico.

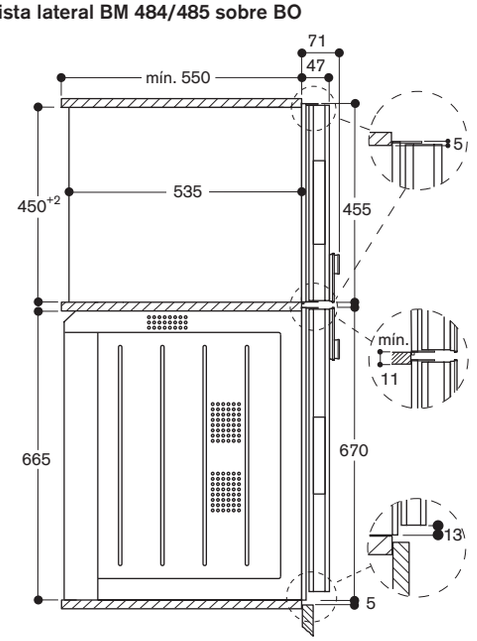
Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.



Vista lateral BM 484/485 sobre BO



Horno-microondas combinado
Serie 400
BM 450/BM 451

- **Puerta sin tirador / Apertura de puerta automática.**
- **Modalidades de funcionamiento: microondas, grill y horno, de forma individual o combinada.**
- **Programas personalizados: hasta 5 modos consecutivos incl. función final de horneado.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control de temperatura electrónico.**
- **Volumen interior 36 litros.**

Programas
Funcionamiento microondas con 5 niveles de potencia: 1.000, 600, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 4 modos de calentamiento:
Aire caliente 40 °C y de 100 °C a 250 °C.
Grill con aire caliente de 100 °C a 250 °C.
Grill con aire forzado de 100 °C a 250 °C.
Grill de amplia superficie con 3 niveles de intensidad. Potencia máxima de grill 2.000 W.
Métodos de calentamiento combinables con microondas a 600, 360, 180 y 90 W.
15 programas automáticos con indicador de peso:
4 programas de descongelación.
4 programas de cocción.
7 programas combinados.
Opción de almacenar recetas.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 180°.

Prestaciones
Tecnología Innowave.
Calentamiento rápido.
Guías para 4 niveles de bandejas.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Iluminación lateral halógena: 60 W.

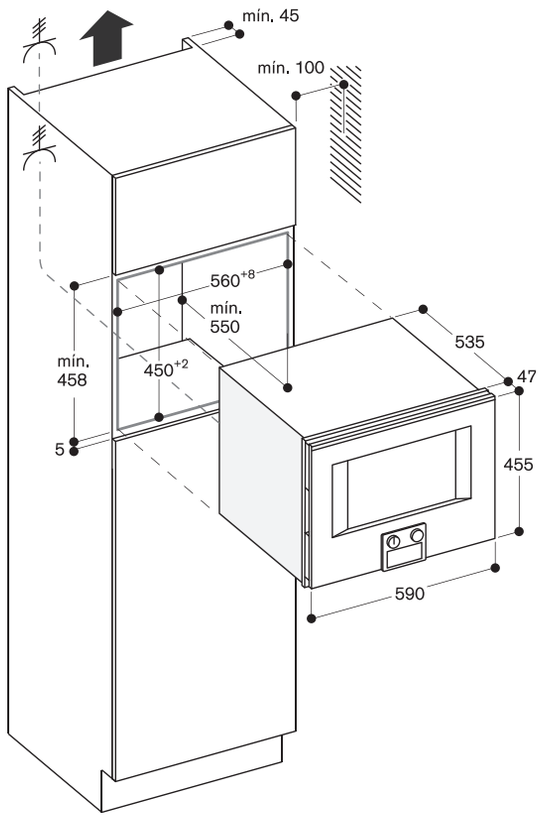
Seguridad
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Triple seguro de puerta.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Pared posterior con esmaltado catalítico.

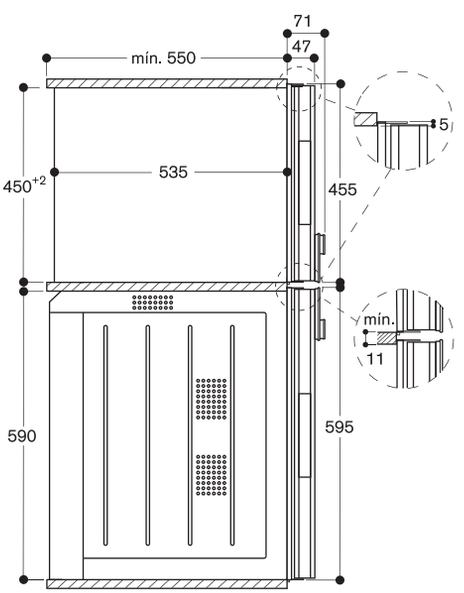
Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El mueble donde se integra no debe tener pared trasera.
El plano frontal del horno sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala el tirador (accesorio opcional), en total sobresale 94 mm respecto al mueble.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.



Vista lateral BM 454/455 sobre BO



Control en la zona superior
Bisagra a la derecha
BM 450 110
Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BM 450 100
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda
BM 451 110
Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BM 451 100
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Control en la zona inferior
Bisagra a la derecha
BM 454 110
Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BM 454 100
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda
BM 455 110
Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

BM 455 100
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.
1 varilla de cristal.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Control en la zona superior

CM 450 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

CM 450 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 cuchara para café en polvo.
1 depósito termoaislado para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 test de dureza del agua.
1 tornillos para instalación.

Cafetera automática integrable
Serie 400
CM 450

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.**
- **Sistema Aroma Brewing para extraer el máximo aroma y sabor al café.**
- **Sistema de limpieza single portion cleaning.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Rápida preparación de bebidas en un solo paso.**
- **Personalización de bebidas.**
- **Iluminación LED.**
- **Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.**

Programas
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Cortado / 2 x Cortado.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café con leche / 2 x Café con leche.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Capuccino / 2 x Capuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Espuma / 2 x Espuma.
Leche caliente / 2 x Leche caliente.
Agua caliente / 2 x Agua caliente.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Personalización de 8 bebidas diferentes con asignación de nombres.
4 ajustes de bebida, el volumen se puede regular individualmente para que coincida con el tamaño de la taza.
8 niveles de ajuste de la intensidad del café, desde muy suave hasta extra fuerte.
3 niveles de temperatura del café.
10 niveles de temperatura del agua.
4 niveles de café con leche.
Nivel de molido ajustable.
Dispensador de café de altura regulable de 7 a 15 cm.
Fácil acceso al depósito de agua, contenedor de leche y de café en grano detrás de la puerta.

Prestaciones
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Depósito adicional para café molido.
Sistema térmico de mezclado presurizado 19 bar.
Función “Double Shot” para cafés extrafuertes.
Preparación de dos cafés simultáneos con doble molido.
Dispensador de leche integrado.
Depósito termoaislado de acero inoxidable para 0,5 litros de leche.
Iluminación LED.
El depósito extraíble de grano de café con tapa protectora de aroma para 500 g permite cambiar fácilmente diferentes tipos de granos de café.
Control del grado de molido.
Depósito extraible de agua de capacidad 2,4 l.
Indicador electrónico de cambio de filtro.
Indicador de vaciado de bandejas de goteo y posos de café.

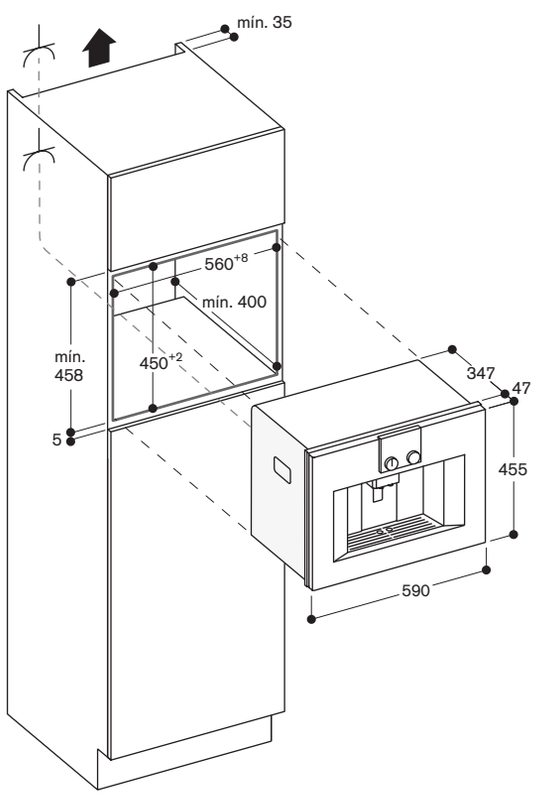
Seguridad
Seguro para niños.

Limpieza
Programa de aclarado automático en el encendido y en el apagado.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación.
Programa especial de vaciado para preparar el aparato para vacaciones o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar tipo de grano de café.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de leche apto para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco).
El plano frontal sobresale 47 mm. sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever la siguientes distancias laterales:
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 155°, se requiere una distancia mínima a la pared de 650 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 00636455).
Instalar directamente sobre un WS de 14 cm en un hueco estándar de 59 cm.

Repuestos disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica de Gaggenau:
Ref. 17000705 Filtro de agua.
Ref. 00311819 Pastillas descalcificadoras.
Ref. 00311769 Pastillas de limpieza.
Ref. 00636455 Fijador de apertura a 92°.
Ref. 11015223 Depósito adicional con tapa para un segundo tipo de grano de café.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,60 kW.
Cable de conexión 1,7 m con enchufe tipo Shuko.



Control en la zona superior

CM 470 111

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.

CM 470 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 cuchara para café en polvo.
1 depósito termoaislado para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 test de dureza del agua.
1 tornillos para instalación.

Cafetera automática integrable
Serie 400
CM 470

- **Puerta sin tirador / Apertura automática.**
- **Conexión a toma de agua y desagüe.**
- **Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.**
- **Sistema Aroma Brewing para extraer el máximo aroma y sabor al café.**
- **Sistema de limpieza single portion cleaning.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Rápida preparación de bebidas en un solo paso.**
- **Personalización de bebidas.**
- **Iluminación LED.**
- **Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.**

Programas
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Cortado / 2 x Cortado.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café con leche / 2 x Café con leche.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Capuccino / 2 x Capuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Espuma / 2 x Espuma.
Leche caliente / 2 x Leche caliente.
Agua caliente / 2 x Agua caliente.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Personalización de 8 bebidas diferentes con asignación de nombres.
4 ajustes de bebida, el volumen se puede regular individualmente para que coincida con el tamaño de la taza.
8 niveles de ajuste de la intensidad del café, desde muy suave hasta extra fuerte.
3 niveles de temperatura del café.
10 niveles de temperatura del agua.
4 niveles de café con leche.
Nivel de molido ajustable.
Dispensador de café de altura regulable de 7 a 15 cm.
Fácil acceso al depósito de agua, contenedor de leche y de café en grano detrás de la puerta.

Prestaciones
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Depósito adicional para café molido.
Sistema térmico de mezclado presurizado 19 bar.
Función “Double Shot” para cafés extrafuertes.
Preparación de dos cafés simultáneos con doble molido.
Dispensador de leche integrado.
Depósito termoaislado de acero inoxidable para 0,5 litros de leche.
Iluminación LED.
El depósito extraíble de grano de café con tapa protectora de aroma para 500 g permite cambiar fácilmente diferentes tipos de granos de café.
Control del grado de molido.
Depósito extraible de agua de capacidad 2,4 l.
Indicador electrónico de cambio de filtro.
Función automática de rellenado de depósito de agua.
Indicador de vaciado de bandejas de goteo y posos de café.

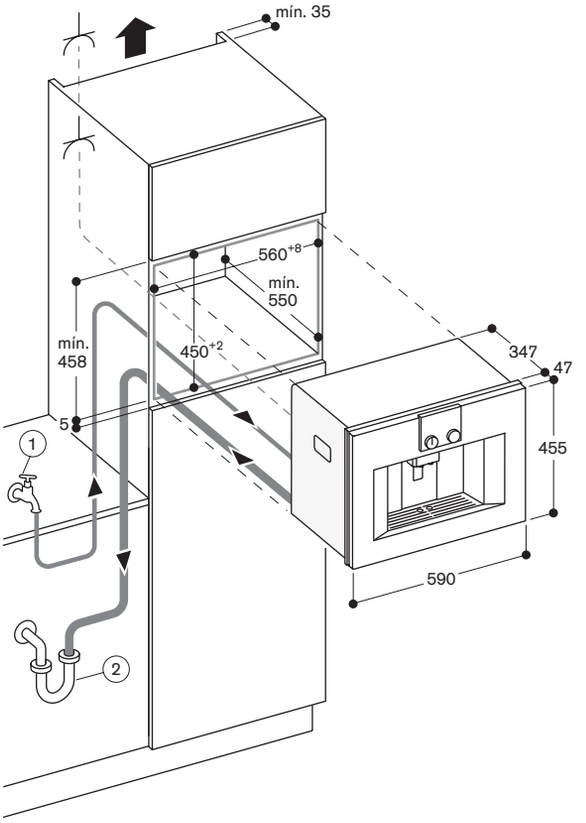
Seguridad
Seguro para niños.
Garantía Aqua stop.

Limpieza
Programa de aclarado automático en el encendido y en el apagado.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación.
Programa especial de vaciado para preparar el aparato para vacaciones o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar tipo de grano de café.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de leche apto para lavavajillas.

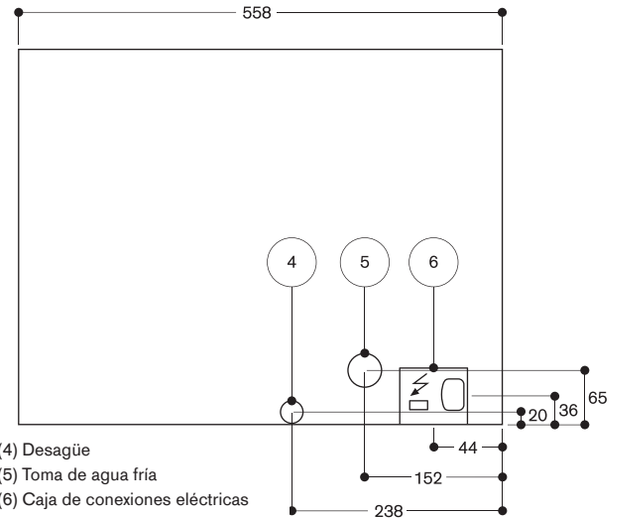
Precauciones de montaje
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco).
El plano frontal sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever la siguientes distancias laterales:
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 155°, se requiere una distancia mínima a la pared de 650 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 00636455).
Instalar directamente sobre un WS de 14 cm en un hueco estándar de 59 cm.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base de aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 150 mm por debajo de la base de aparato (ver esquema de conexión).
La distancia entre el aparato y el sifón no debe ser superior a 1.000 mm. Si está más alejado, será necesario modificar la instalación.
La conexión a la toma de agua (1) debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El sifón (2) en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.

Repuestos disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica de Gaggenau:
Ref. 17000705 Filtro de agua.
Ref. 00311819 Pastillas descalcificadoras.
Ref. 00311769 Pastillas de limpieza.
Ref. 00636455 Fijador de apertura a 92°.
Ref. 11015223 Depósito adicional con tapa para un segundo tipo de grano de café.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,60 kW.
Cable de conexión 1,7 m con enchufe tipo Shuko.
Conexión a la toma de agua fría.
Manguera de entrada agua 165 cm con conexión de 3/4 “(26,4 mm), extensible.
Desagüe (ø 18 mm) 170 cm (Manguera para altas temperaturas).

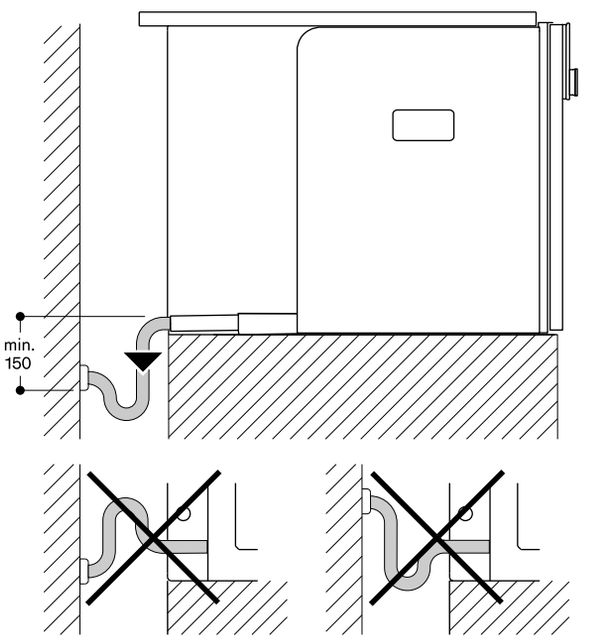


Vista trasera



(4) Desagüe
(5) Toma de agua fría
(6) Caja de conexiones eléctricas

Conexión al desagüe



DV 461 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

DV 461 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Incluye:
1 bolsas pequeñas (50 unidades).
1 bolsas grandes (50 unidades).
1 plataforma para elevar.
1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
1 manguera.
1 adaptador para envasar botellas.
3 tapones para envasar botellas.

Más accesorios en páginas 36 - 37.

Módulo de envasado al vacío
Serie 400
DV 461

- **Para instalación en hueco de 14 cm.**
- **Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable, altura útil hasta 80 mm.**
- **Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.**
- **3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.**
- **3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.**
- **Módulo sin tirador.**
- **Sistema de cierre amortiguado.**

Aplicaciones
Envasar para la cocción al vacío.
Marinar alimentos rápidamente.
Conservación y almacenamiento prolongado.
Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

Funcionamiento
Panel de control táctil.
Sistema de apertura oculto mediante hendidura en la zona inferior.

Prestaciones
Volumen neto: 7 litros.
Capacidad máx.: 10 kg.
Altura máx de recipiente: 80 mm.
Tamaño máx. de bolsas de vacío 240 mm x 350 mm.
3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.
Barra de sellado, revestimento antiadherente, extraíble.
Cubierta de cristal de seguridad, se abre automáticamente tras el envasado.
Plataforma para elevar 44 mm.
Espacio útil en cámara de vacío 210 mm x 275 mm.
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado.
Programa de secado para conductos.

Precauciones de montaje
El frontal del módulo sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de BS/BM/CM directamente sobre el DV en nicho de 59 cm sin balda intermedia.
Puede instalarse bajo encimera o en un nicho independiente.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,32 kW.
Cable de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

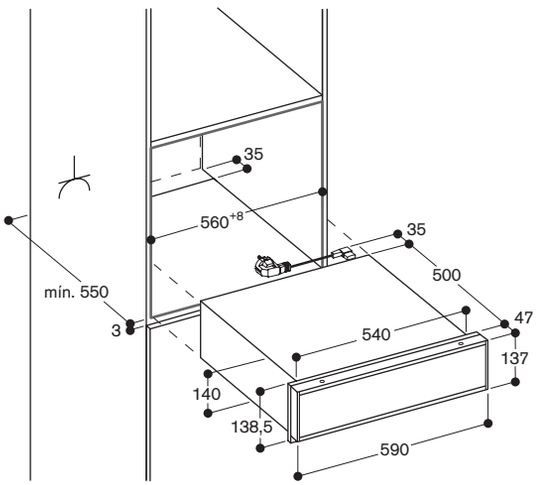
Accesorios especiales

BA 080 670

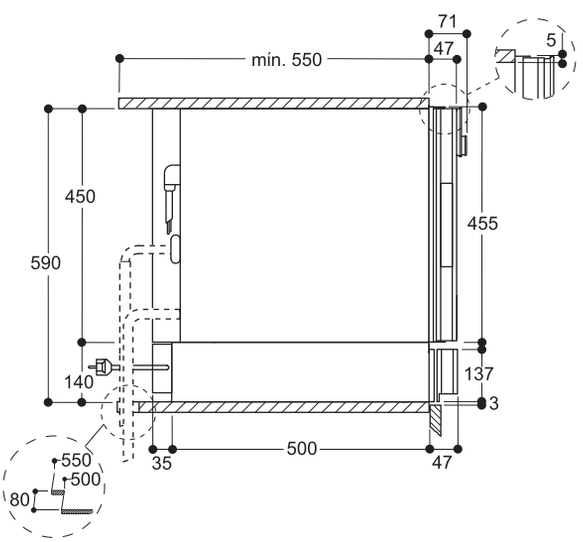
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm. 100 unidades.

BA 080 680

Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm. 100 unidades.



Vista lateral DV bajo BS, BM, CM



WS 482 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 76 cm.
Altura 21 cm.

Módulo calientaplatos Serie 400
WS 482

- **Módulo sin tirador.**
- **Iluminación interior.**
- **Sistema de cierre amortiguado.**
- **Interior de acero inoxidable con base de cristal.**
- **4 niveles de temperatura de 40 °C a 80 °C (superficie de cristal).**
- **Para cocinar alimentos a baja temperatura y mantener platos calientes.**

Métodos de cocción
Descongelar alimentos.
Fermentar masas.
Mantener vajilla caliente.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.

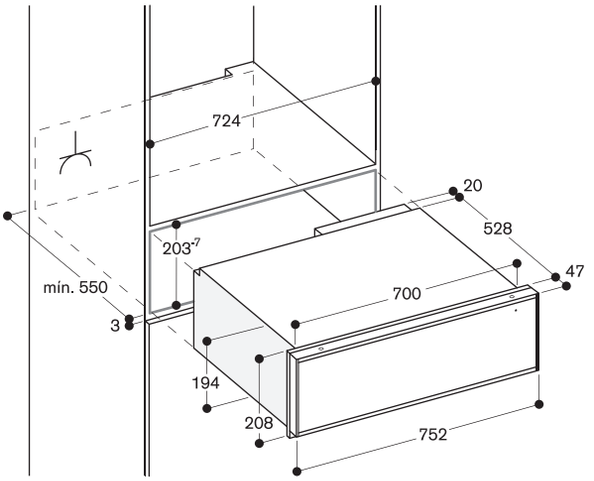
Funcionamiento
Control mediante mando giratorio.
Sistema de apertura oculto mediante hendidura en la zona inferior.

Prestaciones
Volumen neto: 38 litros.
Capacidad: Vajilla para 10 personas compuesta por platos de 24 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimesiones internas:
A 606 x H 132 x P 480 mm.
Resistencia integrada bajo el cristal para una limpieza fácil.
Ventilador para distribución uniforme del calor y rápido calentamiento de vajilla.
Indicador óptico de funcionamiento.
Base de cristal.

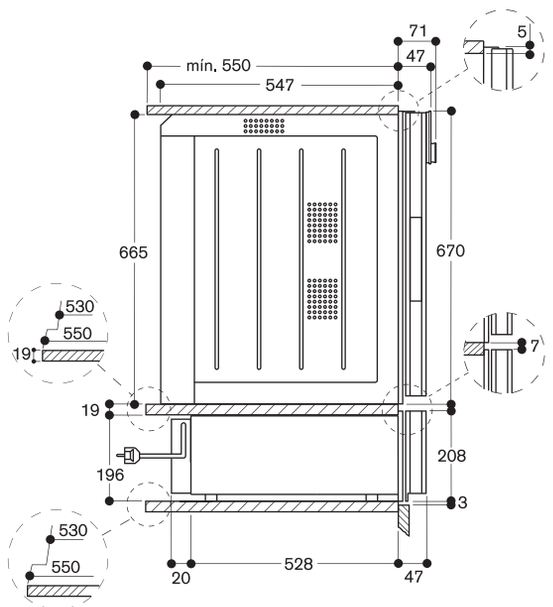
Precauciones de montaje
El frontal del módulo sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala un BO/BS sobre un WS en un hueco de 66,5 cm, colocar un panel intermedio y dejar distancia de 7 mm entre el WS y el BS.
Prever enchufe detrás del aparato.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

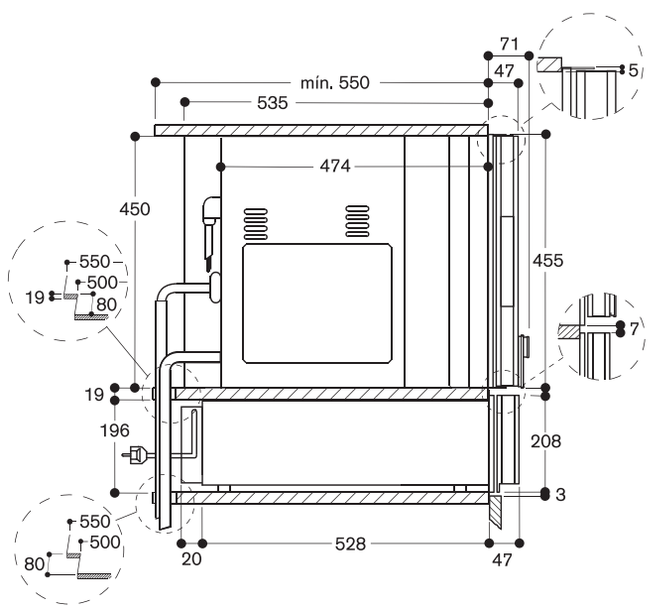
Características técnicas
Potencia absorbida 0,85 kW.
Cable de conexión 1,5 m con enchufe tipo Schuko.



Vista lateral WS 482 bajo BO 480



Vista lateral WS 482 bajo BS 484/485



WS 461 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

WS 461 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Módulo calientaplatos Serie 400
WS 461

- **Módulo sin tirador.**
- **Iluminación interior.**
- **Sistema de cierre amortiguado.**
- **Interior de acero inoxidable con base de cristal.**
- **4 niveles de temperatura de 40 °C a 80 °C (superficie de cristal).**
- **Para cocinar alimentos a baja temperatura y mantener platos calientes.**

Métodos de cocción
Descongelar alimentos.
Fermentar masas.
Mantener vajilla caliente.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.

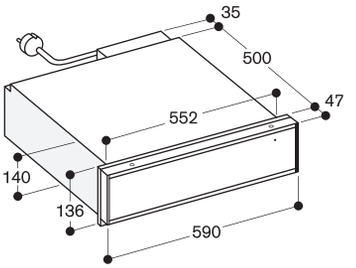
Funcionamiento
Control mediante mando giratorio.
Sistema de apertura oculto mediante hendidura en la zona inferior.

Prestaciones
Volumen neto: 19 litros.
Capacidad: Vajilla para 6 personas compuesta por platos de 24 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 475 x H 86 x P 458 mm.
Resistencia integrada bajo el cristal para una limpieza fácil.
Ventilador para distribución uniforme del calor y rápido calentamiento de vajilla.
Indicador óptico de funcionamiento.
Base de cristal.

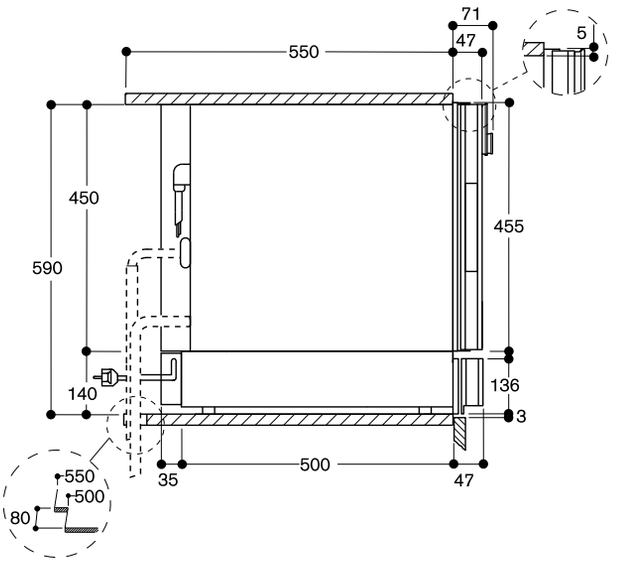
Precauciones de montaje
El frontal del módulo sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalar BS/BM/CM directamente sobre un WS en un hueco de 59 cm, sin colocar un panel intermedio.
Prever enchufe detrás del aparato.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,81 kW.
Cable de conexión 1,5 m con enchufe tipo Schuko.



Vista lateral WS 461 bajo BS, BM, CM



WS 462 110

Acero inoxidable tras cristal.
Anchura 60 cm.
Altura 29 cm.

WS 462 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 29 cm.

Módulo calientaplatos Serie 400
WS 462

- **Módulo sin tirador.**
- **Iluminación interior.**
- **Sistema de cierre amortiguado.**
- **Interior de acero inoxidable con base de cristal.**
- **4 niveles de temperatura de 40 °C a 80 °C (superficie de cristal).**
- **Para cocinar alimentos a baja temperatura y mantener platos calientes.**

Métodos de cocción
Descongelar alimentos.
Fermentar masas.
Mantener vajilla caliente.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.

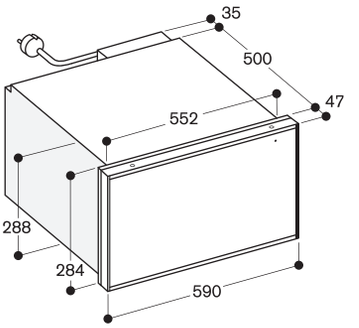
Funcionamiento
Control mediante mando giratorio.
Sistema de apertura oculto mediante hendidura en la zona inferior.

Prestaciones
Volumen neto: 51 litros.
Capacidad: Vajilla para 12 personas compuesta por platos de 24 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 475 x H 236 x P 458 mm.
Resistencia integrada bajo el cristal para una limpieza fácil.
Ventilador para distribución uniforme del calor y rápido calentamiento de vajilla.
Indicador óptico de funcionamiento.
Base de cristal.

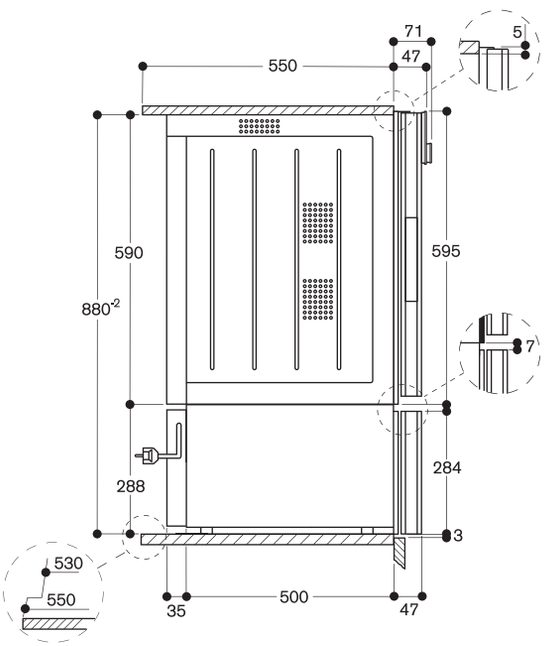
Precauciones de montaje
El frontal del módulo sobresale 47 mm sobre el mueble donde se integra.
Prever enchufe detrás del aparato.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 16 - 17.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,81 kW.
Cable de conexión 1,5 m con enchufe tipo Schuko.



Vista lateral WS 462 bajo BO



BA 016 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado. Para hornos de 60 cm.

BA 018 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado. Para hornos de 76 cm.

BA 026 105

Bandeja de asados.
Fondo 30 mm.
Para BO 470.

BA 026 115

Bandeja esmaltada para horno 60 cm.
Fondo 15 mm.

BA 028 115

Bandeja esmaltada para horno 76 cm.
Fondo 30 mm.

BA 226 105

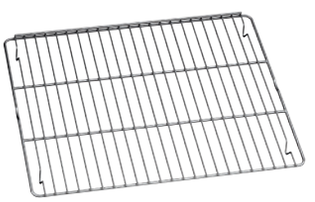
Bandeja de asados.
Fondo 30 mm.

BA 036 105

Parrilla cromada para horno 60 cm.

BA 038 105

Parrilla cromada para horno 76 cm.



BA 046 115

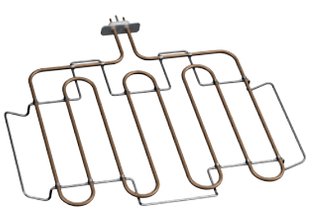
Bandeja de vidrio para horno de 60 cm.
Fondo 24 mm.

BA 056 115

Resistencia para piedra pizza y fuente Gastronorm, para horno de 60 cm.

BA 058 115

Resistencia para piedra pizza y fuente Gastronorm, para horno de 76 cm.



BA 056 133

Piedra pizza con soporte y pala, para horno de 60 cm (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 058 133

Piedra pizza con soporte y pala, para horno de 76 cm (es necesario pedir resistencia por separado).

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

BA 080 670

Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm. 100 unidades.

BA 080 680

Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm. 100 unidades.

CL S10 040

Set de 4 cartuchos de limpieza.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

CL S20 040

Set de 4 cartuchos de descalcificación.
Para horno combinado de vapor con conexión a toma de agua y desagüe.

GF 111 100

Filtro descalcificador.
Para la primera instalación.
Sistema descalcificador, recomendado en instalaciones que superen los 7° de dureza del agua y los 5° de dureza del carbón.
Filtro con válvula antirretorno integrada.

Anchura 130 mm.
Altura 265 mm.
Profundidad 121 mm.
Entrada de 1,5 m con racor de 3/4 “.

GF 121 110

Cartucho filtro descalcificador.

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130

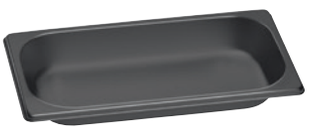
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 124 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).



.

GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 154 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

Para cocinar en el horno con la función asado. Tanto la parte inferior como la superior, pueden utilizarse por separado, altura 100 mm y 65 mm. Para hornos con resistencia BA 056 115 o BA 058 115 y accesorio de raíles telescópicos BA 016 103 o BA 018 103 (pedir ambos por separado) y para hornos combinados de vapor.

GN 410 130

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GR 220 046

Parrilla para horno de vapor.

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Nota:
No todos los accesorios mostrados son aptos para todos los hornos. Para más exactitud consultar la ficha de cada aparato.

Tipo de aparato		Horno
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BO 480/BO 481
Acero inoxidable tras cristal		BO 480/481 112
Cristal Gaggenau Anthracite		
Dimensiones		
Anchura	(cm)	76
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	752 x 670 x 547
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	724 x 665 x 550
Peso neto	(kg)	78
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)		
Volumen neto	(l)	110
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	624 x 435 x 403
Clasificación energética con aire caliente Eco		A
Índice de Eficiencia Energética		96
Consumo energético con calor superior / inferior	(kWh)	1,53
Consumo energético con aire caliente Eco	(kWh)	0,97
Fuente de calor		Eléctrica
Métodos de cocción		
Rango de temperaturas	(°C)	30 – 300
Aire caliente / aire caliente eco / calor superior + inferior		•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•
Calor superior + 1/3 calor inferior		•
1/3 calor superior + calor inferior		•
Aire caliente + 1/3 calor inferior		•
Grill completo + aire caliente		•
Grill completo		•
Grill compacto		•
Función piedra pizza		•
Función asador giratorio		•
Fermentar / descongelar / mantener caliente		•/•/•
Funcionamiento		
Pantalla TFT táctil		•
Control superior / inferior		•/–
Apertura de puerta automática		•
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	44
Memorias para recetas		50
Apertura de la puerta	(°)	180
Prestaciones		
Control electrónico de temperatura		•
Termosonda con tres puntos de medición		•
Programas automáticos		•
Asador giratorio		•
Enchufe para piedra pizza		•
Indicador de temperatura		•
Precalentamiento rápido		•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•
Temporizador de larga duración		•
Iluminación superior halógena	(W)	60
Iluminación lateral halógena	(W)	2 x 10
Guías laterales	(n°)	5
Home Connect con módulo WiFi o cable LAN		•
Accesorios		
Bandeja		1
Superficie máx. de bandeja	(cm^2)	1.780
Parrilla		1
Bandeja de asados / parrilla bandeja asados		1 / 1
Bandeja de cristal		–
Seguridad		
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	4
Seguro para niños / bloqueo de puerta / desconexión automática de seguridad		•/•/•
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•
Limpieza		
Limpieza automática por pirólisis		•
Esmalte Gaggenau		•
Catalizador de humos		•
Conexión		
Potencia	(kW)	5,52

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

[2] Accesorio especial.

Horno	Horno	Horno
BO 470/BO 471	BO 450/BO 451	BO 420/BO 421
BO 470/471 112	BO 450/451 112	BO 420/421 112
BO 470/471 102		BO 420/421 102
60	60	60
590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
47	47	47
560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
60	56	56
76	76	76
475 x 383 x 414	475 x 383 x 414	475 x 383 x 414
A	A	A
96	96	96
1,25	1,25	1,25
0,83	0,83	0,83
Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
30 – 300	30 – 300	50 – 300
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•/•/•	•/•/–	–/–/–
•	•	•
•/–	•/–	•/–
•	•	•
44	44	44
50	50	50
180	180	180
•	•	•
•	•	–
•	•	–
•	–	–
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
60	60	60
2 x 10	10	–
4	4	4
•	•	•
2	1	1
1.200	1.200	1.200
1	1	1
1/1	BA 226 105[2]	BA 226 105[2]
1	1	1
4	4	4
•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
3,7	3,7	3,7

Hornos combinados de vapor Serie 400.

Tipo de aparato		Horno combinado a vapor	Horno combinado a vapor
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BS 484/BS 485	BS 470/BS 471
Acero inoxidable tras cristal		BS 484/BS 485 111	BS 470/BS 471 111
Cristal Gaggenau Anthracite			BS 470/BS 471 101
Dimensiones			
Anchura	(cm)	76	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 535
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	47	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso neto	(kg)	53	47
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014)			
Volumen neto	(l)	44	44
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	354 x 245 x 494	354 x 245 x 494
Clasificación energética		A	A
Consumo energético con aire caliente	(kWh)	0,72	0,72
Índice de Eficiencia Energética		9,8	9,8
Fuente de calor		Eléctrica	Eléctrica
Métodos de cocción			
Rango de temperaturas	(°C)	30 - 230	30 - 230
Aire caliente + 100 % humedad		•	•
Aire caliente + 80 % humedad		•	•
Aire caliente + 60 % humedad		•	•
Aire caliente + 30 % humedad		•	•
Aire caliente + 0 % humedad		•	•
Cocción a baja temperatura		•	•
Cocción al vacío		•	•
Grill completo + aire caliente		•	•
Grill completo		•	•
Grill completo nivel 1 + humedad		•	•
Grill completo nivel 2 + humedad		•	•
Fermentación / descongelación		– / •	– / •
Regeneración		•	•
Funcionamiento			
Pantalla TFT táctil		•	•
Control superior / inferior		– / •	• / –
Apertura de puerta automática		•	•
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25	25
Memorias para recetas		50	50
Apertura de la puerta	(°)	180	180
Prestaciones			
Cocción a vapor sin presión		•	•
Control electrónico de temperatura		•	•
Grill de cristal cerámico en toda la superficie	(W)	2.000	2.000
Función de condensación / nebulización		• / •	• / •
Termosonda		•	•
Indicador de temperatura		•	•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•	•
Temporizador de larga duración		•	•
Detección electrónica de punto de ebullición		•	•
Depósito de agua / aviso de nivel de agua	(l)	– / –	– / –
Iluminación lateral halógena	(W)	48	48
Guías laterales / interior acero inox.	(n°)	4 / •	4 / •
Accesorios			
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	810	810
Parrilla		1	1
Bandejas Gastronorm acero inox. GN 2/3, 40 mm, perforada / sin perforar		1/1	1/1
Cartuchos de limpieza / cartuchos de descalcificación		4/CL S20 040[2]	4/CL S20 040[2]
Seguridad			
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	2	2
Seguro para niños / bloqueo de puertas / desconexión automática de seguridad		• / • / •	• / • / •
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•	•
Limpieza			
Programa de limpieza / Ayuda de limpieza		• / –	• / –
Programa descalcificación / programa de secado		• / •	• / •
Filtro de grasa frente al ventilador		–	–
Conexión			
Potencia	(kW)	2,9	2,9
Conexión a toma de agua y desagüe		•	•

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

[2] Accesorio especial.

Horno combinado a vapor	Horno combinado a vapor	Horno combinado a vapor
BS 474/BS 475	BS 450/BS 451	BS 454/BS 455
BS 474/BS 475 111	BS 450/BS 451 110	BS 454/BS 455 110
BS 474/BS 475 101		
60	60	60
590 x 455 x 535	590 x 455 x 535	590 x 455 x 535
47	47	47
560 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
46	37	37
44	42	42
354 x 245 x 494	355 x 290 x 405	355 x 290 x 405
A	A	A
0,72	0,60	0,60
9,8	82,2	82,2
Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
30 - 230	30 - 230	30 - 230
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	–	–
•	–	–
– / •	• / •	• / •
•	•	•
•	•	•
– / •	• / –	– / •
•	•	•
25	25	25
50	50	50
180	180	180
•	•	•
•	•	•
2.000	–	–
• / •	– / –	– / –
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
– / –	1,3/ •	1,3/ •
48	48	48
4 / •	4 / •	4 / •
810	810	810
1	1	1
1/1	1/1	1/1
4/CL S20 040[2]	– / –	– / –
2	2	2
• / • / •	• / • / •	• / • / •
•	•	•
• / –	– / •	– / •
• / •	• / •	• / •
–	•	•
2,9	2	2
•	–	–

Horno-microondas combinado Serie 400.

Tipo de aparato		Horno-microondas	Horno-microondas	Horno-microondas
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BM 484/BS 485	BM 450/BM 451	BM 454/BM 455
Acero inoxidable tras cristal		BM 484/BS 485 110	BM 450/451 110	BM 454/455 110
Cristal Gaggenau Anthracite				
Dimensiones				
Anchura	(cm)	76	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	752 x 455 x 535	590 x 455 x 580	590 x 455 x 580
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	47	47	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	724 x 450 x 550	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso neto	(kg)	44	38	38
Volumen				
Capacidad	(l)	36	36	36
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348	445 x 236 x 348
Métodos de cocción / Programas				
Potencia máxima microondas	(W)	1.000	1.000	1.000
Niveles regulables en microondas	(n°)	5	5	5
Aire caliente regulable en temperatura	(°C)	40, 100 – 250	40, 100 – 250	40, 100 – 250
Grill completo + aire caliente regulable en temperatura	(°C)	100 – 250	100 – 250	100 – 250
Grill completo con niveles de potencia	(n°)	3	3	3
Potencia máxima grill	(W)	2.000	2.000	2.000
Potencia máxima aire caliente	(W)	1.950	1.950	1.950
Máxima potencia del microondas en combinación con aire caliente y grill	(W)	600	600	600
Programas personalizados, hasta 5 modos consecutivos incluyendo programas combinados y final de horneado		•	•	•
Programación por peso (núm. de programas automáticos)	(n°)	15	15	
Funcionamiento				
Pantalla TFT táctil		•	•	•
Control superior / inferior		•/–	•/–	–/•
Apertura de puerta automática		•	•	•
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25	25	
Memorias para recetas		50	50	50
Apertura de la puerta	(°)	180	180	180
Prestaciones				
Control electrónico de temperatura		•	•	•
Indicador de temperatura		•	•	•
Precalentamiento rápido		•	•	•
Tecnología Innowave		•	•	•
Tiempo de cocción / final de horneado / temporizador / cronómetro		•/•/•/•	•/•/•/•	•/•/•/•
Temporizador de larga duración		•	•	•
Iluminación lateral halógena	(W)	60	60	60
Niveles para bandejas	(n°)	4	4	
Accesorios				
Bandeja esmaltada		•	•	•
Parrilla		•	•	•
Varilla de cristal		•	•	•
Seguridad				
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	3	3	3
Seguridad para niños / desconexión automática de seguridad		•/•	•/•	•/•
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•	•	•
Limpieza				
Pared posterior con esmaltado catalítico		•	•	•
Interior de acero inoxidable con base cerámica		•	•	•
Conexión				
Potencia	(kW)	3,1	3,1	3,1

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

Cafetera integrable Serie 400.

Tipo de aparato		Cafetera integrable	Cafetera integrable
Acero inoxidable tras cristal		CM 470 111	CM 450 111
Cristal Gaggenau Anthracite		CM 470 101	CM 450 101
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 455 x 537	590 x 455 x 444
El plano frontal de la cafetera sobresale del mueble	(mm)	47	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso neto	(kg)	23	23
Programas			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Cortado / 2 x Cortado		•	•
Café / 2 x Café		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte		•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato		•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino		•	•
Flat White / 2 x Flat White		•	•
Espuma de leche / 2 x Espuma de leche		•	•
Leche caliente / 2 x Leche caliente		•	•
Agua caliente / 2 x Agua caliente		•	•
Funcionamiento			
Pantalla TFT táctil		•	•
Control superior		•	•
Apertura de puerta automática		•	•
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25	25
Personalización y memoria de bebidas	(n°)	8	8
Ajuste del tamaño de la taza	(n°)	3	3
Niveles de intensidad del café	(n°)	8	8
Niveles de temperatura del café	(n°)	3	3
Niveles de temperatura del agua caliente	(°C)	10	10
Niveles de relación de café y leche		•	•
Dispensador de café de altura regulable	(cm)	15	15
Programación			
Escenarios de iluminación	(n°)	7	7
Unidad de capacidad	(ml)	•	•
Ajustes en temperatura y tamaño de bebida en función de la taza		•	•
Apagado automático	(mín, h)	5 mín hasta 12 h	5 mín hasta 12 h
Dureza del agua	(n° de niveles)	4, sistema de filtrado del agua	4, sistema de filtrado del agua
Filtro de agua		•	•
Prestaciones			
Sistema Aroma Brewing		•	•
Unidad de molido con molinillo cerámico		•	•
Control de intensidad de café		•	•
Sistema de calentamiento continuo		•	•
Sistema térmico de bombeo presurizado	(bar)	19	19
Dispensador de leche integrado		•	•
Depósito de leche termoaislado	(l)	0,5	0,5
Depósito de grano de café	(g)	500	500
Depósito de café molido por separado		•	•
Control del grado de molido		•	•
Volumen de la cámara de infusión ajustable	(g)	8 a 12	8 a 12
Doble ciclo de molido y de preparación para una intensidad extra en una bebida		•	•
Doble ciclo de molido y de preparación para dos bebidas		•	•
Depósito de agua extraíble	(l)	2,4	2,4
Filtro de agua para depósito de agua		1	1
Sistema de limpieza Single portion cleaning		•	•
Indicador electrónico para el cambio del filtro del agua		•	•
Control electrónico de los niveles de café, leche y agua		•	•
Indicador de vaciado de bandejas café		•	•
Iluminación con LED		•	•
Función automática de rellenado del depósito de agua		•	
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Aqua stop con garantía		•	
Limpieza			
Programa de aclarado automático en el encendido / en el apagado		• / •	• / •
Función de aclarado rápido del sistema de leche		•	•
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación		•	•
Programa automático de limpieza		•	•
Programa automático de descalcificación		•	•
Unidad de preparación extraíble		•	•
Bandejas de agua y posos de café removibles y aptas para lavavajillas		•	•
Dispensador de leche removible apto para lavavajillas		•	•
Programa de vaciado para preparar el aparato (para vacaciones o transporte)		•	•
Función de molido en vacío, si se utiliza un nuevo tipo de granos de café		•	•
Conexión			
Potencia absorbida	(kW)	1,6	1,6
Conexión a toma de agua y desagüe		•	–

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: La profundidad de integración del aparato en el nicho.

[1] Profundidad del aparato: La profundidad de integración del aparato en el nicho.

Módulo de envasado al vacío Serie 400.

Tipo de aparato		Módulo de envasado al vacío
Acero inoxidable tras cristal		DV 461 110
Cristal Gaggenau Anthracite		DV 461 100
Dimensiones		
Anchura	(cm)	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	590 x 140 x 532
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 140 x 550
Peso neto	(kg)	31
Volumen		
Volumen neto	(l)	7
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	210 x 95 x 275
Tamaño máximo de bolsas de vacío (ancho x largo)	(mm)	240 x 350
Aplicaciones		
Niveles de envasado al vacío		3, máx. 99%
Niveles de termosellado		3
Envasar bolsas y contenedores		•
Envasar contenedores y botellas		•
Envasar líquidos		•
Programa de secado para conductos		•
Función de advertencia		•
Funcionamiento		
Panel de control táctil		•
Módulo sin tirador		•
Apertura mediante hendidura		•
Sistema de cierre amortiguado		•
Prestaciones		
Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable		•
Capacidad máxima	(kg)	10
Altura hasta	(mm)	80
Cubierta de cristal de seguridad		•
Barra de sellado, anti-adherente, extraíble		•
Plataforma para elevar		•
Conexión para envasado fuera de la cámara		•
Espacio útil en cámara de vacío (ancho x largo)	(mm)	210 x 275
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado		•
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm	(unidades)	50
Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm	(unidades)	50
Tapones para envasar botellas	(unidades)	3
Adaptador para envasar botellas		•
Conexión		
Potencia	(kW)	0,32

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

Módulos Calientaplatos Serie 400.

Tipo de aparato		Calientaplatos	Calientaplatos	Calientaplatos
Acero inoxidable tras cristal		WS 482 110	WS 461 110	WS 462 110
Cristal Gaggenau Anthracite			WS 461 100	WS 462 100
Dimensiones				
Anchura	(cm)	76	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	752 x 208 x 548	590 x 140 x 535	590 x 288 x 535
El plano frontal del calientaplatos sobresale del mueble	(mm)	47	47	47
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	724 x 203 x 550	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso neto	(kg)	29	18	23
Volumen neto	(l)	38	19	51
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	606 x 132 x 480	475 x 86 x 458	475 x 236 x 458
Número de servicios	(n°)	10	6	12
Métodos de cocción				
Descongelar alimentos / fermentar masas		•/•	•/•	•/•
Precalentamiento de pequeños recipientes de bebidas líquidas		•	•	•
Mantener vajilla caliente		•	•	•
Mantener comida caliente / cocción a baja temperatura		•/•	•/•	•/•
Aire caliente + calor inferior		•	•	•
Temperatura de 40 °C a 80 °C	(niveles)	4	4	4
Funcionamiento				
Control con mando giratorio		•	•	•
Indicador óptico de funcionamiento en el frente		•	•	•
Cajón sin tirador		•	•	•
Apertura mendiante hendidura		•	•	•
Sistema de cierre amortiguado		•	•	•
Prestaciones				
Iluminación interior		•	•	•
Carga máxima	(kg)	25	25	25
Interior acero inoxidable con base de cristal		•	•	•
Ventilador para distribución de calor		•	•	•
Conexión				
Potencia	(kW)	0,81	0,81	0,81

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

360° 25.00
180°C
GAGGENAU
GAGGENAU

Hornos Serie 200

Visión general Serie 200	48
Hornos Serie 200	50
Hornos combinados de vapor Serie 200	53
Horno combinado con microondas Serie 200	54
Microondas Serie 200	55
Cafeteras totalmente automáticas Serie 200	56
Módulo de envasado al vacío Serie 200	59
Módulos calientaplatos Serie 200	60
Accesorios Serie 200	62
Especificaciones técnicas Serie 200	64

Combinaciones para aparatos de la Serie 200.

En esta página se muestran varios ejemplos para la perfecta combinación de hornos, hornos combinados de vapor, hornos microondas combinados, cafetera automática integrable, módulos calientaplatos y lavavajillas.

Cuando hay varios aparatos (BSP/BMP), el primero es el mostrado.

Combinaciones en vertical
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de las puertas deben ir todas en el mismo lado.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ Ningún otro aparato debe instalarse encima de un BS.
- ☐ Sólo los aparatos con módulo de control en la parte superior se pueden instalar sobre un lavavajillas. El hueco de los aparatos que se instalan sobre éstos debe ser 56 cm de ancho. El lavavajillas es de 60 cm de ancho. Puede instalarse con la puerta de acero inoxidable tras cristal como un accesorio especial.

Combinaciones en horizontal
A la hora de planificar tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ☐ Las bisagras de la puerta deben colocarse en el exterior con el fin de utilizar el ángulo completo de apertura de la puerta.
- ☐ El sentido de apertura (derecho/izquierdo) no es reversible.
- ☐ Es necesario un espacio mínimo de 10 mm entre las dos puertas.
- ☐ El horno combinado de vapor, horno-microondas combinado y la cafetera automática integrable en combinación con el módulo calientaplatos (de 14 cm de altura) tienen la misma altura total que un horno de 60 cm de ancho.

BOP Hornos.
BSP Hornos combinados de vapor.
BMP Horno combinado con microondas.
CMP Cafetera automática integrable.
WSP Cajón calientaplatos.
DF Lavavajillas.

Todos los aparatos que aquí se muestran pueden adquirirse en estos tres colores:

Gaggenau Anthracite

Gaggenau Metallic

Gaggenau Silver

Combinación vertical de aparatos de 60 cm.

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

- BMP 224
- BOP 2.0
- WSP 222

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

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

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

- BOP 2.0
- DF

- BSP 250/BMP 250
- DF

- CMP 270/CMP 250
- DF

Combinación en horizontal de aparatos de 60 cm de ancho.

• BOP 2.1

• BOP 2.0

• BO 2.1

• BSP 250/BMP 250
• WSP 221

• BOP 251

• CMP 270/CMP 250
• WSP 221

• BSP 251/BMP 251
• WSP 221

• BMP 250
• WSP 221

• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221

• CMP 270/CMP 250
• WSP 221

• BOP 251

• CMP 270/CMP 250
• WSP 221

• BSP 250/BMP 250
• WSP 221

• BMP 251/BSP 2.1
• WSP 221

• CMP 270/CMP 250
• WSP 221

• BSP 250/BMP 250
• WSP 221

• BOP 2.1

• BSP 250/BMP 250
• WSP 221

• BMP 250/BSP 2.0
• WSP 221

Combinación de 4 aparatos de 60 cm de ancho con módulo calientaplatos.

• BSP 251/BMP 251
• BOP 2.1

• BMP 250
• CMP 270/CMP 250
• WSP 221

Horno multifunción Serie 200
BOP 250/BOP 251

- **Instalación enrasada.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **13 métodos de cocción con termosonda y función piedra pizza.**
- **Programas automáticos.**
- **Termosonda con estimación del tiempo de cocción.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 30 °C a 300 °C.**
- **Capacidad: 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Grill compacto.
Función piedra pizza.
Función asado.
Función fermentación.
Descongelar.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Personalización de programas automáticos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones
Termosonda con tres puntos de medición con desconexión automática y estimación de tiempo de cocción.
Programas automáticos.
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Guías laterales esmaltadas para 4 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

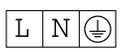
Seguridad
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

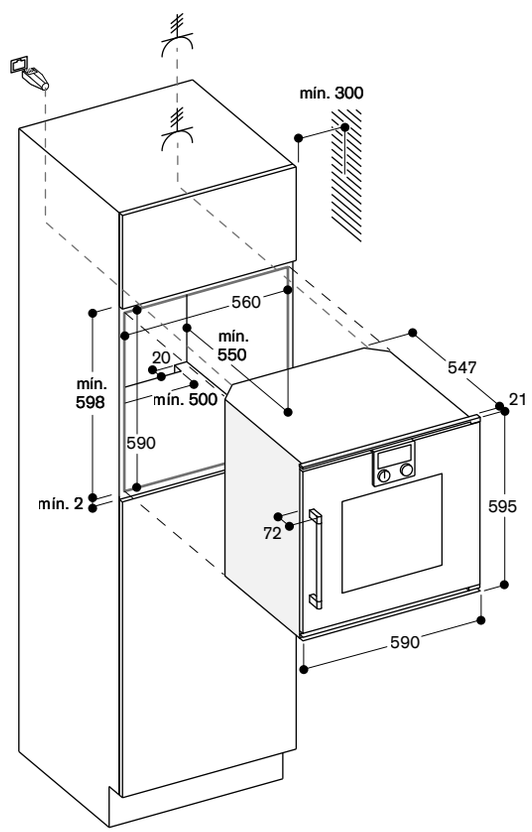
Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.
Planificar una distancia mín. 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al montar un módulo de cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para la instalación bajo placas de cocción: La distancia entre el borde inferior de la placa y el borde superior de la cavidad del horno, dejar mín. 15 mm.
Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión tiene que colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.
Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.





Control en la zona superior
Bisagra a la derecha

BOP 250 102
Puerta de cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 250 112
Puerta de cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 250 132
Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BOP 251 102
Puerta de cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 251 112
Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 251 132
Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Disponibilidad: Mayo 2019.

Accesorios especiales

BA 016 105
Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 026 115
Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 15 mm. Compatible con raíles telescópicos.

BA 036 105
Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115
Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

BA 056 115
Resistencia para piedra pizza.

BA 056 133
Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 226 105
Bandeja de asados. Fondo 30 mm.

BS 020 002
Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230
Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BOP 220 102
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 220 112
Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 220 132
Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BOP 221 102
Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 221 112
Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 221 132
Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Horno Multifunción Serie 200
BOP 220

- **Instalación enrasada.**
- **Limpieza automática por pirólisis.**
- **9 métodos de cocción y función piedra pizza.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 50 °C a 300 °C.**
- **Capacidad 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Función piedra pizza.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Guías laterales esmaltadas para 4 niveles de bandejas, aptas para pirólisis.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

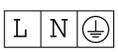
Seguridad
Puerta de vidrio quíntuple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Limpieza automática por pirólisis.
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total de el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.
Planificar una distancia mín. de 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al montar un módulo de cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para la instalación bajo placas de cocción: La distancia entre el borde inferior de la placa y el borde superior de la cavidad del horno, dejar mín. 15 mm.
Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.



Accesorios especiales

BA 016 105
Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.

BA 026 115
Bandeja esmaltada, apta para pirólisis. Fondo 24 mm. Compatible con raíles telescópicos.

BA 036 105
Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115
Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

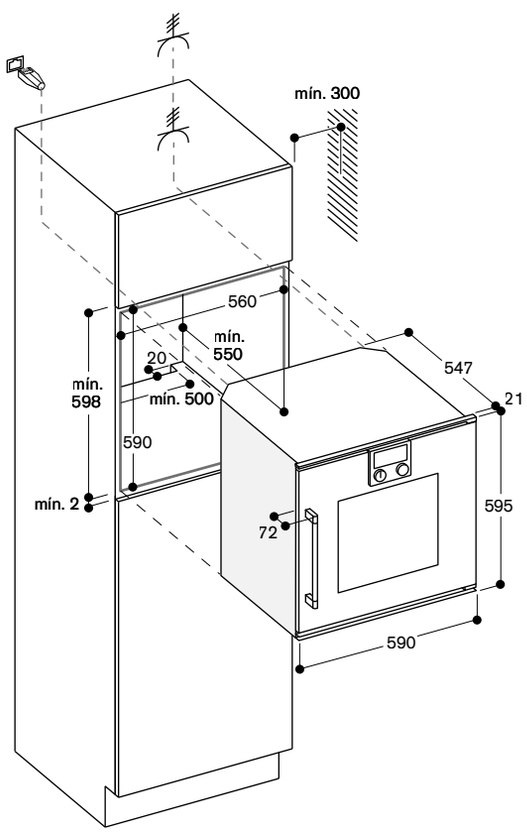
BA 056 115
Resistencia para piedra pizza.

BA 056 133
Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 226 105
Bandeja de asados. Fondo 30 mm.

BS 020 002
Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230
Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.



Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BOP 210 102

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 210 112

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 210 132

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BOP 211 102

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BOP 211 112

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BOP 211 132

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja esmaltada, apta para pirólisis.
1 bandeja de vidrio.
1 parrilla.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Horno Multifunción Serie 200
BOP 210

- **Instalación enrasada.**
- **9 métodos de cocción y función piedra pizza.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control electrónico de la temperatura de 50 °C a 300 °C.**
- **Capacidad 76 litros.**

Métodos de cocción
Aire caliente.
Aire caliente Eco.
Calor superior + inferior.
Calor superior.
Calor inferior.
Aire caliente + calor inferior.
Grill completo + aire caliente.
Grill completo.
Función piedra pizza.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones
Toma de corriente para piedra pizza.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Precalentamiento rápido.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Iluminación superior halógena: 60 W.
Guías laterales esmaltadas para bandejas de 4 niveles.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles, a través de conexión con cable LAN (recomendado) o inalámbrico a través de WiFi.

Seguridad
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

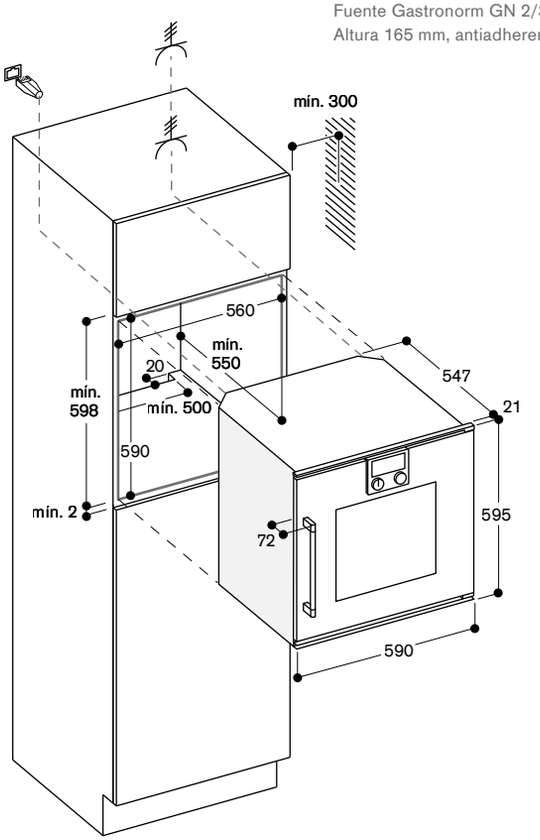
Limpieza
Esmalte Gaggenau.
Catalizador de humos.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total de el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.
Planificar una distancia mín. de 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al montar un módulo de cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para la instalación bajo placas de cocción: La distancia entre el borde inferior de la placa y el borde superior de la cavidad del horno, dejar mín. 15 mm.

Tener en cuenta las notas de planificación de las placas (especialmente ventilación y conexiones de gas/electricidad).
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
El puerto LAN se encuentra en la parte posterior, en el lado superior derecho.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 3,7 kW.
No incluye cable de conexión.
Prever cable LAN.



Accesorios especiales

BA 036 102

Parrilla, cromada y con patas de apoyo.

BA 046 115

Bandeja de vidrio. Fondo 24 mm.

BA 056 115

Resistencia para piedra pizza.

BA 056 130

Piedra pizza con soporte y pala para pizza (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 216 102

Raíles telescópicos de 4 niveles.

BA 226 102

Bandeja de asados. Fondo 37 mm.

BA 226 112

Bandeja esmaltada. Fondo 24 mm.

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3,
Altura 165 mm, antiadherente.

Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BSP 250 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BSP 250 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BSP 250 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BSP 251 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BSP 251 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BSP 251 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja Gastronorm GN 2/3 (3 l).
1 bandeja Gastronorm perforada GN 2/3 (3 l).
1 termosonda.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Horno combinado de vapor
Serie 200
BSP 250/BSP 251

- **Instalación enrasada.**
- **Depósito de agua.**
- **Aire caliente de 30 °C a 230 °C con 5 niveles de humedad 0%, 30%, 60%, 80% ó 100%.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Cocción a vapor sin presión.**
- **Control electrónico de temperatura de 30 °C a 230 °C.**
- **Con termosonda, desmontable.**
- **Capacidad: 42 litros.**
- **Eficiencia energética A.**

Métodos de cocción
Aire caliente + 100% humedad.
Aire caliente + 80% humedad.
Aire caliente + 60% humedad.
Aire caliente + 30% humedad.
Aire caliente + 0% humedad.
Fermentación.
Descongelación.
Regeneración.
Cocción a baja temperatura.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Memorias para recetas (incl. termosonda).
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones
Depósito de agua extraíble de 1,3 litros.
Indicador de nivel de agua.
Termosonda con avisador acústico.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Funciones temporizador: tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro, temporizador de larga duración.
Calibración electrónica del punto de ebullición del agua.
Iluminación lateral halógena: 60 W.
Interior de acero inoxidable.
Guías para 4 niveles de bandejas.

Seguridad
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

Limpieza
Programa auxiliar de limpieza.
Programa de secado.
Programa descalcificación.
Filtro de grasas.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Ningún otro aparato debe instalarse por encima del BS.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al diseñar cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.
Para conseguir la profundidad de 550 mm en la instalación, el cable de la conexión debe colocarse en la esquina de la carcasa.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

Características técnicas
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Potencia absorbida: 2,0 kW.
No incluye cable de conexión.

Accesorios especiales

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 124 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 154 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 340 230

Fuente Gastronorm GN 2/3.
Altura 165 mm, antiadherente.

GN 410 130

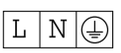
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

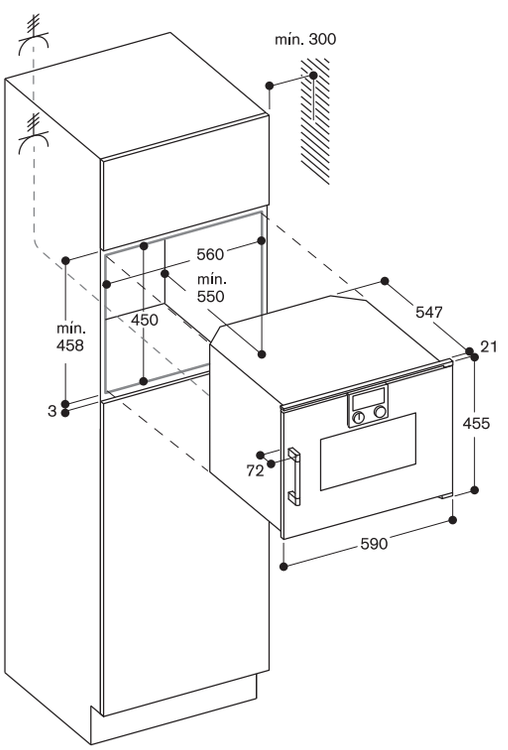
GN 410 230

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

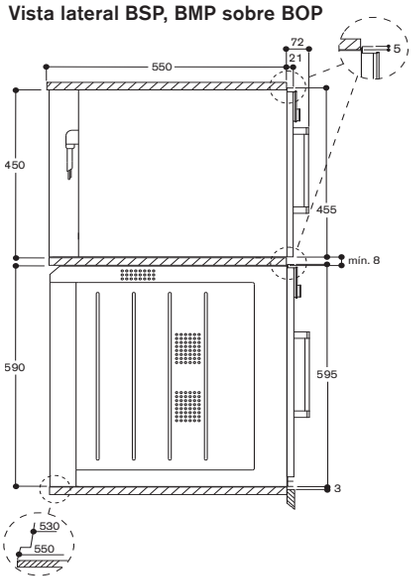
GR 220 046

Parrilla adicional.





Vista lateral BSP, BMP sobre BOP



Control en la zona superior

Bisagra a la derecha

BMP 250 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BMP 250 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BMP 250 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BMP 251 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BMP 251 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BMP 251 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 bandeja de cristal.
1 parrilla.
1 varilla de cristal.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Horno microondas combinado
Serie 200
BMP 250/BMP 251

- **Instalación enrasada.**
- **Modalidades de funcionamiento: microondas, grill y horno, de forma individual o combinada.**
- **Programas personalizados: hasta 5 modos consecutivos incl. función final de horneado.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Control de temperatura electrónico.**
- **Volumen interior 36 litros.**

Programas
Funcionamiento microondas con 5 niveles de potencia: 1.000, 600, 360, 180 y 90 W.
Funcionamiento horno con 4 modos de calentamiento:
Aire caliente 40 °C y de 100 °C a 250 °C.
Grill completo + aire caliente de 100 °C a 250 °C.
Grill completo + aire forzado de 100 °C a 250 °C.
Grill completo con tres niveles de potencia. Potencia máxima 2.000 W.
Métodos de calentamiento combinables con microondas a 600, 360, 180 y 90 W.
15 programas automáticos:
4 programas de descongelación.
4 programas de cocción.
7 programas combinados.
Opción de almacenar recetas.

Funcionamiento
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

Prestaciones
Tecnología Innowave.
Calentamiento rápido.
Guías para 4 niveles de bandejas.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Iluminación lateral halógena: 60 W.

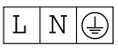
Seguridad
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Triple seguro de puerta.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

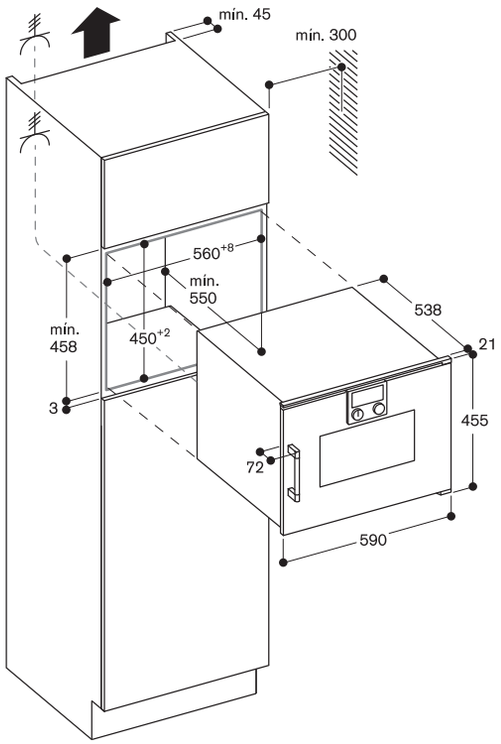
Limpieza
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.
Pared posterior con esmaltado catalítico.

Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Planificar el nicho de encastre sin trasera.
Planificar una distancia mín. de 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Profundidad total desde el exterior del tirador respecto al mueble 72 mm.
Tener en cuenta la profundidad total de la puerta, incluyendo el tirador, al montar un módulo de cajones al lado del horno.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 110° de apertura lateral necesarios para la puerta.
El enchufe Shuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.

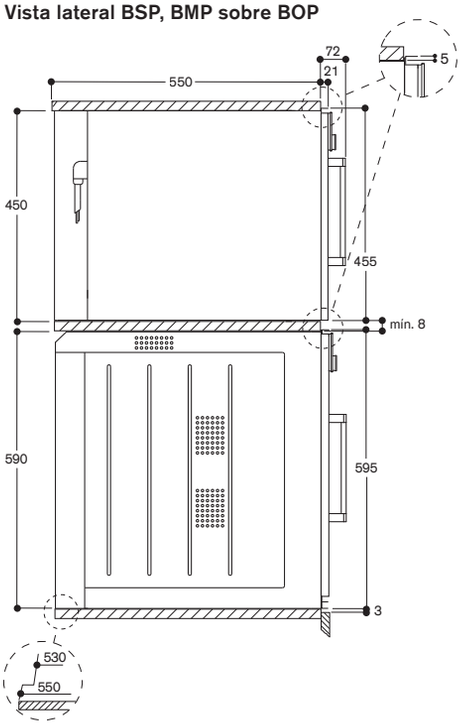
Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.





Vista lateral BSP, BMP sobre BOP



Control en la zona inferior

Bisagra a la derecha

BMP 224 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BMP 224 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BMP 224 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Bisagra a la izquierda

BMP 225 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

BMP 225 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

BMP 225 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 parrilla.
1 bandeja de vidrio.
1 varilla de cristal.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Microondas
Serie 200
BMP 224/BMP 225

- **Instalación enrasada.**
- **Puerta sin tirador / Apertura de puerta automática.**
- **Función microondas o microondas combinado con grill.**
- **Programas personalizados: hasta 5 modos consecutivos incl. función final de horneado.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de temperatura electrónico.**
- **Volumen interior 21 litros.**

Programas
Funcionamiento microondas con 5 niveles de potencia: 900, 600, 360, 180 y 90 W.
Grill completo con 3 niveles de intensidad.
Potencia máxima de grill 1.300 W.
Grill completo combinado con microondas a 360, 180 y 90 W.
10 programas automáticos por peso:
3 programas de descongelación.
4 programas de cocción.
3 programas combinados con grill.
Opción de almacenar recetas.

Funcionamiento
Apertura de puerta automática.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Función de información con indicaciones de uso.
Puerta de apertura lateral 110°.

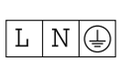
Prestaciones
Tecnología Innowave.
Indicador de temperatura real de la cavidad.
Iluminación interior: 25 W.
Interior de acero inoxidable con base de cristal cerámico.

Seguridad
Puerta de vidrio triple termoaislada.
Triple seguro de puerta.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Refrigeración tangencial para protección de altas temperaturas.

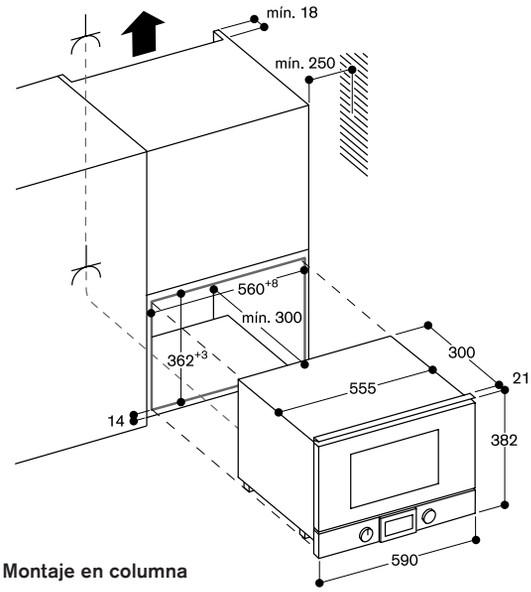
Precauciones de montaje
Puerta no reversible.
Altura de instalación mínima 85 cm.
Altura regulable.
Cuando se instala un BMP sobre un BOP colocar un panel intermedio.
Planificar una distancia mín. 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
En caso de realizar un diseño con el horno al lado de una pared, considerar los 90° de apertura lateral necesarios para la puerta.

Por favor, lea los detalles de la instalación en cuanto a ventilación en las páginas 48 - 49.

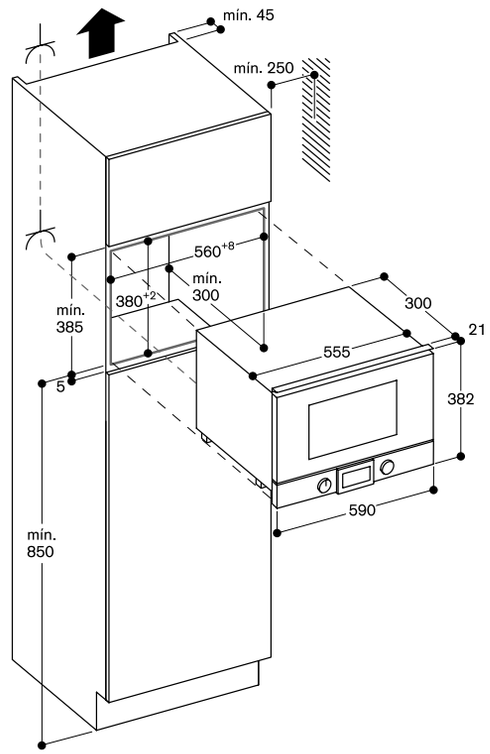
Características técnicas
Potencia absorbida: 2,0 kW.
Cable de conexión 1,5 m y enchufe tipo Schuko incluidos.



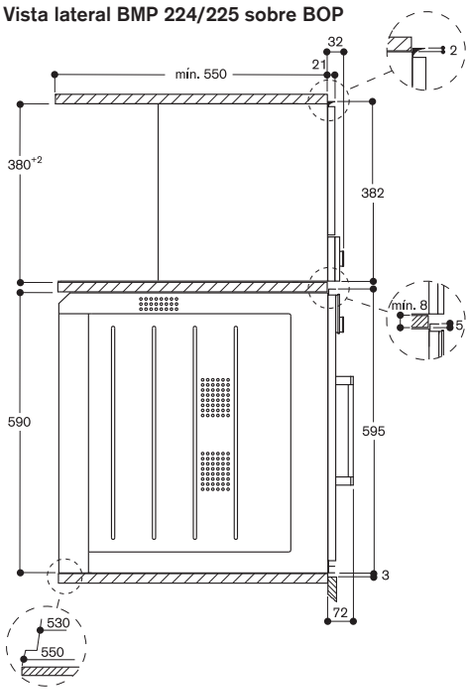
Montaje en mueble alto



Montaje en columna



Vista lateral BMP 224/225 sobre BOP



Control en la zona inferior

CMP 270 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

CMP 270 111

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

CMP 270 131

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 cuchara para café en polvo.
1 depósito termoaislado para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 test de dureza del agua.
1 tornillos para instalación.

Cafetera automática integrable
Serie 200
CMP 270

- **Sin tirador / Cierre de puerta amortiguado.**
- **Conexión a toma de agua y desagüe.**
- **Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.**
- **Sistema Aroma Brewing para extraer el máximo aroma y sabor al café.**
- **Sistema de limpieza single portion cleaning.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Rápida preparación de bebidas en un solo paso.**
- **Personalización de bebidas.**
- **Iluminación LED.**
- **Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.**

Programas
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Cortado / 2 x Cortado.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café con leche / 2 x Café con leche.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Capuccino / 2 x Capuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Espuma / 2 x Espuma.
Leche caliente / 2 x Leche caliente.
Agua caliente / 2 x Agua caliente.

Funcionamiento
Puerta con sistema de cierre amortiguado.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Personalización de 8 bebidas diferentes con asignación de nombres.
4 ajustes de bebida, el volumen se puede regular individualmente para que coincida con el tamaño de la taza.
8 niveles de ajuste de la intensidad del café, desde muy suave hasta extra fuerte.
3 niveles de temperatura del café.
10 niveles de temperatura del agua.
4 niveles de café con leche.
Nivel de molido ajustable.
Dispensador de café de altura regulable de 7 a 15 cm.
Fácil acceso al depósito de agua, contenedor de leche y de café en grano detrás de la puerta.

Prestaciones
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Depósito adicional para café molido.
Sistema térmico de mezclado presurizado 19 bar.
Función “Double Shot” para cafés extrafuertes.
Preparación de dos cafés simultáneos con doble molido.
Dispensador de leche integrado.
Depósito termoaislado de acero inoxidable para 0,5 litros de leche.
Iluminación LED.
El depósito extraíble de grano de café con tapa protectora de aroma para 500 g permite cambiar fácilmente diferentes tipos de granos de café.
Control del grado de molido.
Depósito extraible de agua de capacidad 2,4 l.
Indicador electrónico de cambio de filtro.
Función automática de rellenado de depósito de agua.
Indicador de vaciado de bandejas de goteo y posos de café.

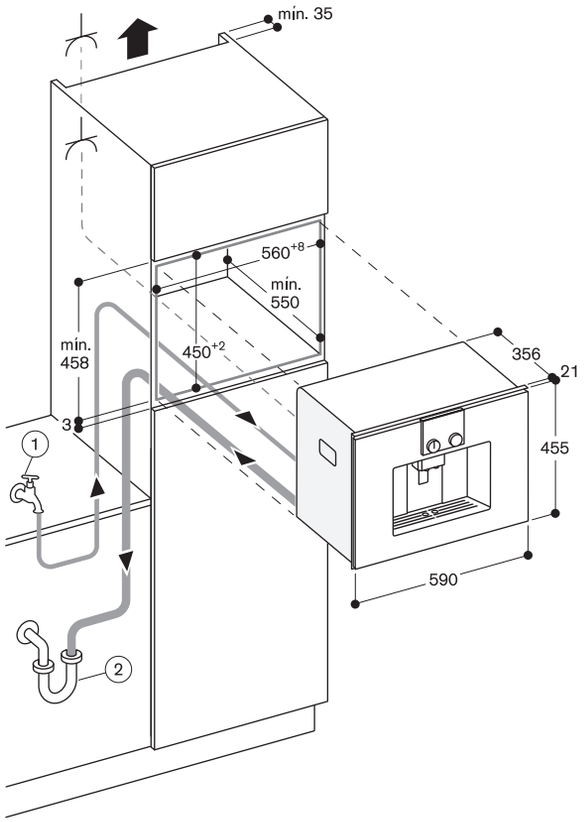
Seguridad
Seguro para niños.
Garantía Aqua stop.

Limpieza
Programa de aclarado automático en el encendido y en el apagado.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación.
Programa especial de vaciado para preparar el aparato para vacaciones o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar tipo de grano de café.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de leche apto para lavavajillas.

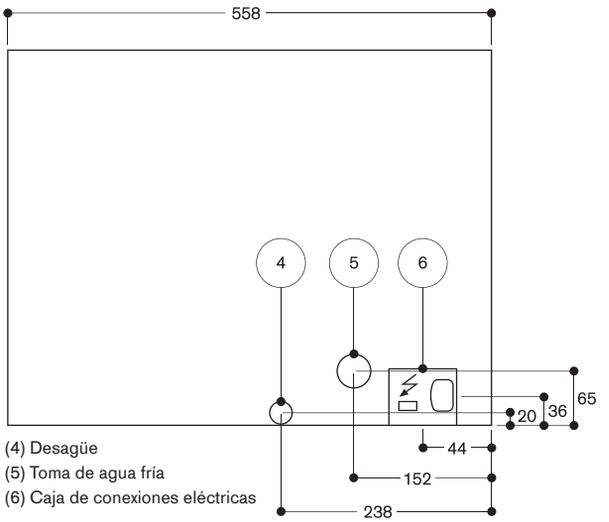
Precauciones de montaje
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco).
Planificar una distancia mín. 5 mm entre el frontal del aparato y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever la siguientes distancias laterales:
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 155°, se requiere una distancia mínima a la pared de 650 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 00636455).
Instalar directamente sobre un WS de 14 cm en un hueco estándar de 59 cm.
En ningún caso el tubo de salida de agua debe ser conducido por encima de la base de aparato. El centro del desagüe deberá estar mínimo a 150 mm por debajo de la base de aparato (ver esquema de conexión).
La distancia entre el aparato y el sifón no debe ser superior a 1.000 mm. Si está más alejado, será necesario modificar la instalación.
La conexión a la toma de agua (1) debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.
El sifón (2) en el tubo de salida de agua debe estar siempre accesible y no debe situarse detrás del aparato.

Repuestos disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica de Gaggenau:
Ref. 17000705 Filtro de agua.
Ref. 00311819 Pastillas descalcificadoras.
Ref. 00311769 Pastillas de limpieza.
Ref. 00636455 Fijador de apertura a 92°.
Ref. 11015223 Depósito adicional con tapa para un segundo tipo de grano de café.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,60 kW.
Cable de conexión 1,7 m con enchufe tipo Shuko.
Conexión a la toma de agua fría.
Manguera de entrada agua 165 cm con conexión de 3/4 “ (26,4 mm), extensible.
Desagüe (ø 18 mm) 170 cm (Manguera para altas temperaturas).

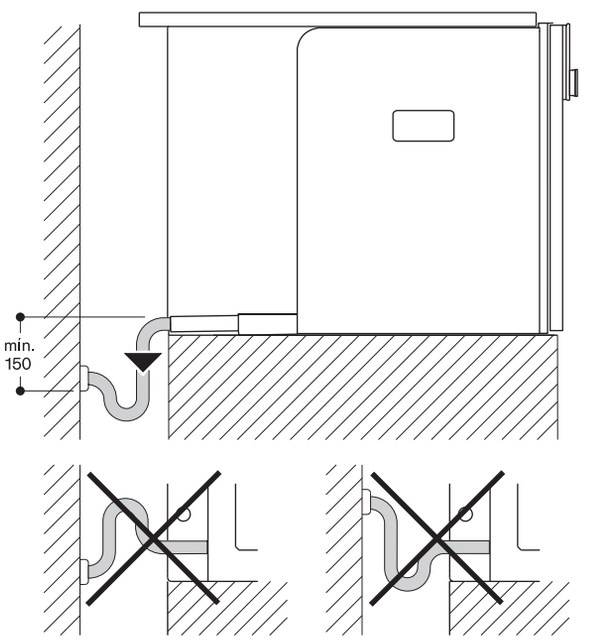


Vista trasera



(4) Desagüe
(5) Toma de agua fría
(6) Caja de conexiones eléctricas

Conexión al desagüe



Control en la zona superior

CMP 250 101

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.

CMP 250 111

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.

CMP 250 131

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.

Incluye:
1 cuchara para café en polvo.
1 depósito termoaislado para leche.
1 conexión para espuma de leche.
1 conducto para leche.
1 test de dureza del agua.
1 tornillos para instalación.

Cafetera automática integrable
Serie 200
CMP 250

- **Sin tirador / Cierre de puerta amortiguado.**
- **Sistema de calentamiento continuo, temperatura óptima desde la primera bebida.**
- **Sistema Aroma Brewing para extraer el máximo aroma y sabor al café.**
- **Sistema de limpieza single portion cleaning.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Control de mandos integrado en la puerta.**
- **Rápida preparación de bebidas en un solo paso.**
- **Personalización de bebidas.**
- **Iluminación LED.**
- **Control electrónico de nivel de agua, leche y café, para asegurar un resultado perfecto.**

Programas
Ristretto / 2 x Ristretto.
Espresso / 2 x Espresso.
Cortado / 2 x Cortado.
Café / 2 x Café.
Americano / 2 x Americano.
Café con leche / 2 x Café con leche.
Latte macchiato / 2 x Latte macchiato.
Capuccino / 2 x Capuccino.
Flat White / 2 x Flat White.
Espuma / 2 x Espuma.
Leche caliente / 2 x Leche caliente.
Agua caliente / 2 x Agua caliente.

Funcionamiento
Puerta con sistema de cierre amortiguado.
Mandos giratorios y pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Personalización de 8 bebidas diferentes con asignación de nombres.
4 ajustes de bebida, el volumen se puede regular individualmente para que coincida con el tamaño de la taza.
8 niveles de ajuste de la intensidad del café, desde muy suave hasta extra fuerte.
3 niveles de temperatura del café.
10 niveles de temperatura del agua.
4 niveles de café con leche.
Nivel de molido ajustable.
Dispensador de café de altura regulable de 7 a 15 cm.
Fácil acceso al depósito de agua, contenedor de leche y de café en grano detrás de la puerta.

Prestaciones
Molinillo cerámico sin mantenimiento.
Depósito adicional para café molido.
Sistema térmico de mezclado presurizado 19 bar.
Función “Double Shot” para cafés extrafuertes.
Preparación de dos cafés simultáneos con doble molido.
Dispensador de leche integrado.
Depósito termoaislado de acero inoxidable para 0,5 litros de leche.
Iluminación LED.
El depósito extraíble de grano de café con tapa protectora de aroma para 500 g permite cambiar fácilmente diferentes tipos de granos de café.
Control del grado de molido.
Depósito extraible de agua de capacidad 2,4 l.
Indicador electrónico de cambio de filtro.
Indicador de vaciado de bandejas de goteo y posos de café.

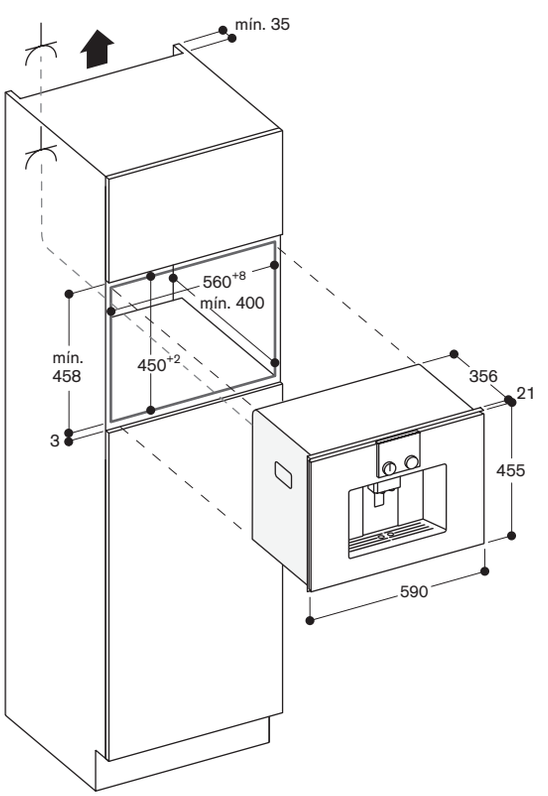
Seguridad
Seguro para niños.

Limpieza
Programa de aclarado automático en el encendido y en el apagado.
Limpieza automática con vapor del sistema de leche después de cada bebida.
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación.
Programa especial de vaciado para preparar el aparato para vacaciones o transporte.
Función de molido en vacío para eliminar residuos de café del sistema al cambiar tipo de grano de café.
Cámara de preparación de café extraíble.
Bandejas de goteo y posos de café aptas para lavavajillas.
Dispensador de leche apto para lavavajillas.

Precauciones de montaje
Altura ideal de instalación 95 - 145 cm (parte superior del hueco).
Planificar una distancia mín. 5 mm entre el frontal del aparato y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Cuando se instala junto a una pared, prever la siguientes distancias laterales:
Ángulo de apertura de puerta aprox. 110° (de serie), se requiere una distancia mínima a la pared de 350 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 155°, se requiere una distancia mínima a la pared de 650 mm.
Ángulo de apertura de puerta aprox. 92°, se requiere una distancia mínima a la pared de 100 mm (Pieza de repuesto 00636455).
Instalar directamente sobre un WS de 14 cm en un hueco estándar de 59 cm.

Repuestos disponibles en el Servicio de Asistencia Técnica de Gaggenau:
Ref. 17000705 Filtro de agua.
Ref. 00311819 Pastillas descalcificadoras.
Ref. 00311769 Pastillas de limpieza.
Ref. 00636455 Fijador de apertura a 92°.
Ref. 11015223 Depósito adicional con tapa para un segundo tipo de grano de café.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,60 kW.
Cable de conexión 1,7 m con enchufe tipo Shuko.



DVP 221 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

DVP 221 110

Cristal Gaggenau Metalic.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

DVP 221 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Incluye:
1 bolsas pequeñas (50 unidades).
1 bolsas grandes (50 unidades).
1 plataforma para elevar.
1 adaptador para envasar fuera de la cámara.
1 manguera.
1 adaptador para envasar botellas.
3 tapones para envasar botellas.

Más accesorios en páginas 62 - 63.

Módulo de envasado al vacío
Serie 200
DVP 221

- **Para instalación en hueco de 14 cm.**
- **Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable, altura útil hasta 80 mm.**
- **Reconocimiento automático de la conexión para envasado fuera de la cámara.**
- **3 niveles de envasado al vacío dentro de la cámara, hasta 99%.**
- **3 niveles de envasado al vacío fuera de la cámara, hasta 90%.**
- **Instalación enrasada.**
- **Módulo sin tirador.**
- **Sistema de apertura Push-to-Open.**

Aplicaciones
Envasar para la cocción al vacío.
Marinar alimentos rápidamente.
Conservación y almacenamiento prolongado.
Conservar o marinar alimentos en contenedores fuera de la cámara de vacío.
Conservar líquidos en botellas fuera de la cámara.

Funcionamiento
Panel de control táctil.

Prestaciones
Volumen neto: 7 litros.
Capacidad máx.10 kg.
Altura máx de recipiente: 80 mm.
Tamaño máx. de bolsas de vacío
240 mm. x 350 mm.
3 niveles de termosellado para diferentes tipos de bolsa.
Barra de sellado, revestimento anti-adherente, extraíble.
Cubierta de cristal de seguridad, se abre automáticamente tras el envasado.
Plataforma para elevar 44 mm.
Espacio útil en cámara de vacío
210 mm x 275 mm.
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado.
Programa de secado para conductos.
Función de aviso.

Precauciones de montaje
Planificar una distancia mín. 5 mm entre el frontal del aparato y los muebles.
El frontal del aparato sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalación de BS/BM/CM directamente sobre el DV en nicho de 59 cm sin balda intermedia.
Puede instalarse bajo encimera o en un nicho independiente.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,32 kW.
Cable de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

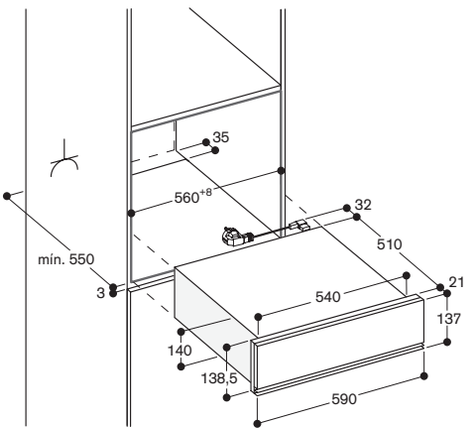
Accesorios especiales

BA 080 670

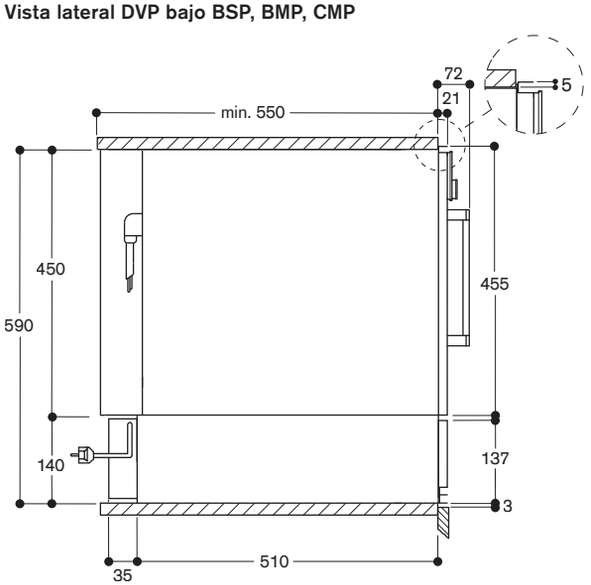
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm. 100 unidades.

BA 080 680

Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm. 100 unidades.



Vista lateral DVP bajo BSP, BMP, CMP



WSP 222 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 29 cm.

WSP 222 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.
Altura 29 cm.

WSP 222 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.
Altura 29 cm.

Módulo calientaplatos Serie 200
WSP 222

- **Instalación enrasada.**
- **Módulo sin tirador.**
- **Sistema de apertura Push-to-Open.**
- **Interior de acero inoxidable con base de cristal.**
- **4 niveles de temperatura de 40 °C a 80 °C.**
- **Para cocinar alimentos a baja temperatura y mantener platos calientes.**

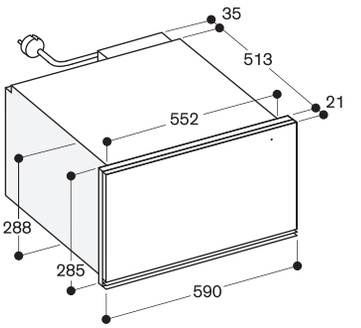
Métodos de cocción
Descongelar alimentos.
Fermentar masas.
Mantener vajilla caliente.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.

Funcionamiento
Control mediante mando giratorio.

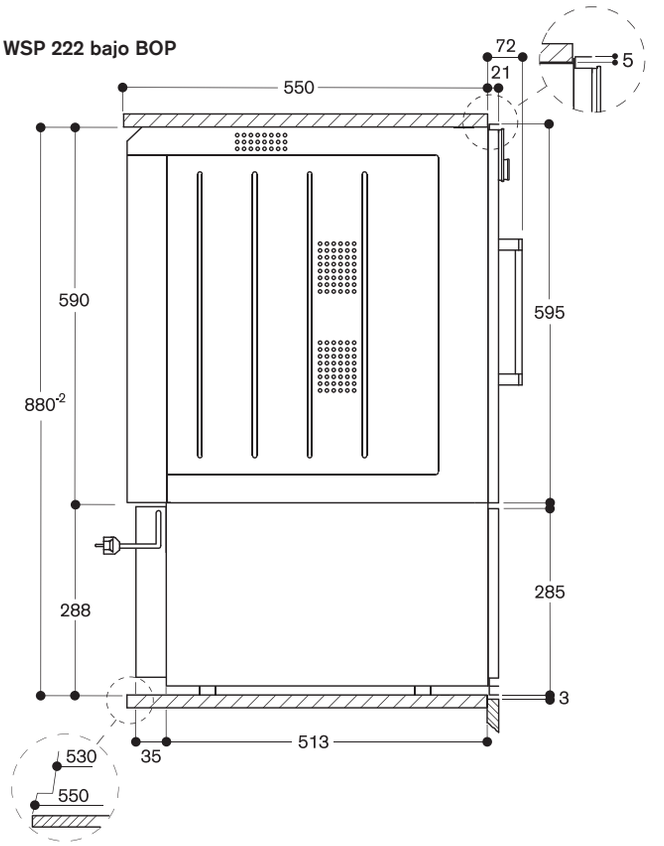
Prestaciones
Volumen neto: 52 litros.
Capacidad: Vajilla para 12 personas compuesta por platos de 24 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimesiones internas:
A 468 x H 242 x P 458 mm.
Resistencia integrada bajo el cristal para una limpieza fácil.
Ventilador para distribución uniforme del calor y rápido calentamiento de vajilla.
Indicador óptico de funcionamiento.
Base de cristal para una limpieza fácil.

Precauciones de montaje
Planificar una distancia mín. de 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,81 kW.
Cable de conexión 1,5 m con enchufe tipo Schuko.



WSP 222 bajo BOP



WSP 221 100

Cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

WSP 221 110

Cristal Gaggenau Metallic.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

WSP 221 130

Cristal Gaggenau Silver.
Anchura 60 cm.
Altura 14 cm.

Módulo calientaplatos Serie 200
WSP 221

- **Instalación enrasada.**
- **Módulo sin tirador.**
- **Sistema de apertura Push-to-Open.**
- **Interior de acero inoxidable con base de cristal.**
- **4 niveles de temperatura de 40 °C a 80 °C.**
- **Para cocinar alimentos a baja temperatura y mantener platos calientes.**

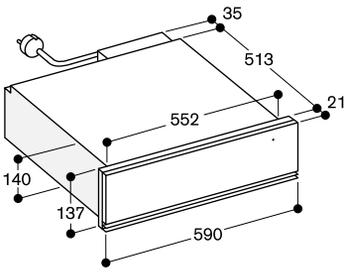
Métodos de cocción
Descongelar alimentos.
Fermentar masas.
Mantener vajilla caliente.
Mantener comida caliente.
Cocción a baja temperatura.

Funcionamiento
Control mediante mando giratorio.

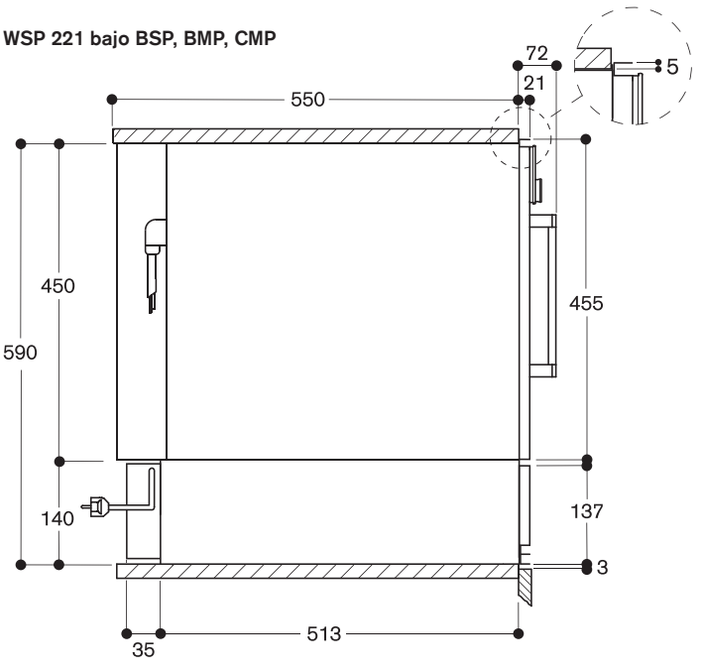
Prestaciones
Volumen neto: 20 litros.
Capacidad: Vajilla para 6 personas compuesta por platos de 24 cm de diámetro más tazones. La cantidad de otro tipo de platos dependerá del tamaño.
Carga máxima: 25 kg.
Dimensiones internas:
A 468 x H 92 x P 458 mm.
Resistencia integrada bajo el cristal para una limpieza fácil.
Ventilador para distribución uniforme del calor y rápido calentamiento de vajilla.
Indicador óptico de funcionamiento.
Base de cristal para una limpieza fácil.

Precauciones de montaje
Planificar una distancia mín. de 5 mm entre la puerta del horno y los muebles.
El plano frontal del horno sobresale 21 mm sobre el mueble donde se integra.
Instalar BS/BM/CM directamente sobre un WS en un hueco de 59 cm, sin colocar un panel intermedio. Prever enchufe detrás del aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida 0,81 kW.
Cable de conexión 1,5 m con enchufe tipo Schuko.



WSP 221 bajo BSP, BMP, CMP



BA 016 105

Raíl telescópico completamente extraíble con marco de hierro fundido esmaltado.
Para hornos de 60 cm.

BA 026 115

Bandeja esmaltada para horno 60 cm.
Fondo 15 mm.

BA 226 112

Bandeja esmaltada para horno 60 cm.
Fondo 24 mm.

BA 226 102

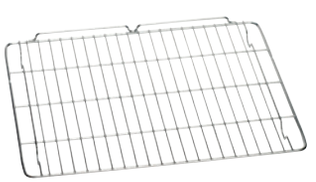
Bandejas de asados.
Para BOP 21. ...

BA 226 105

Bandeja de asados.
Fondo 30 mm.

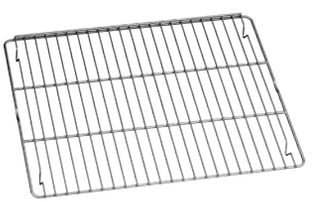
BA 036 102

Parrilla cromada para horno 60 cm.



BA 036 105

Parrilla cromada para horno 60 cm.

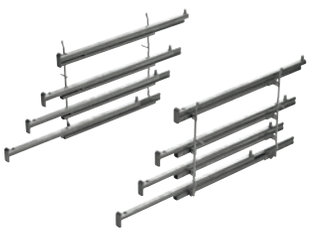


BA 046 115

Bandeja de vidrio para horno de 60 cm.
Fondo 24 mm.

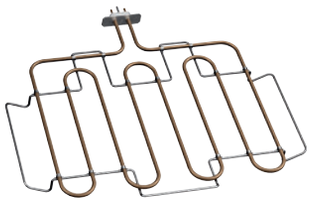
BA 216 102

Raíles telescópicos de 4 niveles para horno BOP 210/211.



BA 056 115

Resistencia para piedra pizza y fuente Gastronorm, para horno de 60 cm.



BA 056 130

Piedra pizza con soporte y pala, para horno de 60 cm para BOP 210/211 (es necesario pedir resistencia por separado).

BA 056 133

Piedra pizza con soporte y pala, para horno de 60 cm BOP 25./24./22. (es necesario pedir resistencia por separado).

BS 020 002

Set de 2 palas para pizza.

GN 340 230

Fuente Gastronorm
GN 2/3, altura 165 mm, antiadherente.

Para cocinar en el horno con la función asado.
Tanto la parte inferior como la superior, pueden utilizarse por separado, altura 100 mm y 65 mm.
Para hornos con resistencia BA 056 115 o BA 058 115 y accesorio de raíles telescópicos BA 016 103 o BA 018 103 (pedir ambos por separado) y para hornos combinados de vapor.

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 124 130

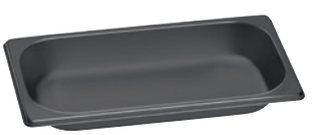
Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 124 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).



GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 154 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad, perforada (1,5 l).

GN 154 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad, perforada (3 l).

GN 410 130

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GR 220 046

Parrilla para horno de vapor.

BA 080 670

Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm. 100 unidades.

BA 080 680

Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm. 100 unidades.

Hornos Serie 200.

Tipo de aparato		Horno	Horno	Horno
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BOP 250/BOP 251	BOP 220/BOP 221	BOP 210/BOP 211
Cristal Gaggenau Anthracite		BOP 250/251 101	BOP 220/221 102	BOP 210/211 102
Cristal Gaggenau Metallic		BOP 250/251 112	BOP 220/221 112	BOP 210/211 112
Cristal Gaggenau Silver		BOP 250/251 132	BOP 220/221 132	BOP 210/211 132
Dimensiones				
Anchura	(cm)	60	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547	590 x 595 x 547
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	21	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550	560 x 590 x 550
Peso neto	(kg)	57	56	56
Volumen / eficiencia energética [1]				
Volumen neto	(l)	76	76	76
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405	487 x 383 x 405
Clasificación energética		A	A	A
Índice de Eficiencia Energética		96	96	96
Consumo energético calor superior / inferior	(kWh)	1,25	1,25	1,25
Consumo energético aire caliente	(kWh)	0,83	0,83	0,83
Fuente de calor		Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Métodos de cocción				
Rango de temperaturas	(°C)	30 – 300	50 – 300	50 – 300
Aire caliente / aire caliente eco / calor superior + inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Calor superior / calor inferior / aire caliente + calor inferior		•/•/•	•/•/•	•/•/•
Grill completo + aire caliente		•	•	•
Grill completo		•	•	•
Grill compacto		•	–	–
Función piedra pizza		•	•	•
Función asador giratorio		•	–	–
Fermentar / descongelar / mantener caliente		•/•/–	– /– /–	– /– /–
Funcionamiento				
Pantalla TFT táctil		•	•	•
Control superior / inferior		•/–	•/–	•/–
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	44	44	44
Memorias para recetas		50	50	50
Apertura de la puerta	(°)	110	110	110
Prestaciones				
Control electrónico de temperatura		•	•	•
Termosonda con tres puntos de medición		•	–	–
Programas automáticos		•	–	–
Enchufe para piedra pizza		•	•	•
Asador giratorio		•	–	–
Indicador de temperatura		•	•	•
Precalentamiento rápido		•	•	•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•	•	•
Temporizador de larga duración		•	•	•
Iluminación superior halógena	(W)	60	60	60
Guías laterales	(n°)	4	4	4
Home Connect con módulo WiFi o cable LAN		•	•	•
Accesorios				
Bandeja		1	1	1
Superficie máx. de bandeja	(cm^2)	1.200	1.200	1.350
Parrilla		1	1	1
Bandeja de asados		BA 226 105 /672 921 [2]	BA 226 105 /672 921 [2]	1/–
Bandeja de cristal		1	1	BA 046 115 [2]
Seguridad				
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	5	5	3
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad		•/•	•/•	•/•
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•	•	•
Limpieza				
Limpieza automática por pirólisis.		•	•	–
Esmaltado catalítico en pared posterior / superior		–	–	664 248 / 664 048 [2]
Esmalte Gaggenau		•	•	•
Catalizador de humos		•	•	•
Filtro de grasa		–	–	–
Conexión				
Potencia	(kW)	3,7	3,7	3,7

• de serie. – no disponible.

[1] Normas: EN 60350-1, 65/2014 y 66/2014

[2] accesorio

Horno combinado de vapor Serie 200.

Tipo de aparato		Horno combinado de vapor
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BSP 250/BSP 251
Cristal Gaggenau Anthracite		BSP 250/BSP 251 100
Cristal Gaggenau Metallic		BSP 250/BSP 251 110
Cristal Gaggenau Silver		BSP 250/BSP 251 130
Dimensiones		
Anchura	(cm)	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 455 x 547
El horno sobresale del mueble donde se integra	(mm)	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 450 x 550
Peso neto	(kg)	36
Volumen / eficiencia energética (norma EN 60350 - 1, 65/2014 y 66/2014)		
Volumen neto	(l)	42
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	355 x 290 x 40
Tamaño del aparato pequeño / mediano / grande		–/•/–
Índice de Eficiencia Energética		82,2
Clasificación energética		A
Consumo energético aire caliente	(kWh)	0,60
Fuente de calor		Eléctrica
Métodos de cocción		
Rango de temperaturas	(°C)	30 – 230
Aire caliente + 100 % humedad		•
Aire caliente + 80 % humedad		•
Aire caliente + 60 % humedad		•
Aire caliente + 30 % humedad		•
Aire caliente + 0 % humedad		•
100% humedad		–
Fermentación / descongelación		•/•
Regeneración		•
Cocción a baja temperatura		•
Funcionamiento		
Pantalla TFT táctil		•
Control superior / inferior		•/–
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25
Memorias para recetas		50
Apertura de la puerta	(°)	110°
Prestaciones		
Cocción a vapor sin presión		•
Control electrónico de temperatura		•
Termosonda		•
Indicador de temperatura		•
Tiempo de cocción, final de horneado, temporizador, cronómetro		•
Temporizador de larga duración		•
Detección electrónica de punto de ebullición		•
Depósito de agua / aviso de nivel de agua	(l)	1,3/•
Iluminación lateral halógena	(W)	48
Guías laterales / interior acero inox.	(n°)	4 / •
Accesorios		
Superficie máx. de bandeja	(cm²)	810
Parrilla		1
Bandejas Gastronorm acero inox. GN 2/3, 40 mm, perforada / sin perforar		1/1/2019
Seguridad		
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	3
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad		•/•
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•
Limpieza		
Programa de limpieza / secado		•/•
Ayuda descalcificación / programa descalcificación		–/•
Filtro de grasa		•
Conexión		
Potencia	(kW)	2,0

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

Horno-microondas combinado y microondas Serie 200.

Tipo de aparato		Horno-microondas combinado	Microondas
Apertura bisagra dcha./bisagra izda.		BMP 250/BMP 251	BMP 224/BM 225
Cristal Gaggenau Anthracite		BMP 250/251 100	BMP 224/225 100
Cristal Gaggenau Metallic		BMP 250/251 110	BMP 224/225 110
Cristal Gaggenau Silver		BMP 250/251 130	BMP 224/225 130
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 455 x 559	590 x 382 x 321
El plano frontal del horno sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 380 x 320
			560 x 362 x 300 (en armario superior)
Peso neto	(kg)	41	20
Volumen			
Capacidad	(l)	36	21
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	445 x 236 x 348	350 x 220 x 270
Métodos de cocción / Programas			
Potencia máxima microondas	(W)	1.000	900
Niveles regulables en microondas	(n°)	5	5
Aire caliente regulable en temperatura	(°C)	40, 100 – 250	–
Grill completo con niveles de potencia	(n°)	3	3
Potencia máxima grill	(W)	2	1,3
Potencia máxima aire caliente	(W)	1.950	–
Máxima potencia del microondas en combinación con aire caliente y grill	(W)	600	360
Programas personalizados, hasta 5 modos consecutivos incluyendo programas combinados y final de horneado		•	•
Programación por peso (núm. de programas automáticos)	(n°)	15	10
Funcionamiento			
Pantalla TFT táctil		•	•
Control superior / inferior		•/–	–/•
Apertura de puerta automática		•	•
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25	25
Memorias para recetas		50	50
Apertura de la puerta	(°)	110	110
Prestaciones			
Control electrónico de temperatura		•	•
Indicador de temperatura		•	–
Precalentamiento rápido		•	–
Tecnología Innowave		•	•
Tiempo de cocción / final de horneado / temporizador / cronómetro		•/•/•/•	•/–/–/–
Temporizador de larga duración		•	–
Iluminación lateral halógena	(W)	60	25
Niveles para bandejas	(n°)	4	–
Accesorios			
Bandeja esmaltada		•	•
Parrilla		•	•
Varilla de cristal		•	•
Seguridad			
Puerta de vidrio múltiple termoaislada	(n° vidrios)	3	3
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad		•/•	–/•
Sistema de refrigeración con control de temperatura		•	•
Limpieza			
Pared posterior con esmaltado catalítico		•	–
Interior de acero inoxidable con base cerámica		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	3,1	1,99

• de serie. – no disponible.

Cafeteras integrables Serie 200.

Tipo de aparato		Cafetera integrable	Cafetera integrable
Cristal Gaggenau Anthracite		CMP 270 101	CMP 250 101
Cristal Gaggenau Metallic		CMP 270 111	CMP 250 111
Cristal Gaggenau Silver		CMP 270 131	CMP 250 131
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 455 x 537	590 x 455 x 444
El plano frontal de la cafetera sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 450 x 550	560 x 450 x 550
Peso neto	(kg)	21	20
Programas			
Ristretto / 2 x Ristretto		•	•
Espresso / 2 x Espresso		•	•
Cortado / 2 x Cortado		•	•
Café / 2 x Café		•	•
Americano / 2 x Americano		•	•
Caffe Latte / 2 x Caffe Latte		•	•
Latte Macchiato / 2 x Latte Macchiato		•	•
Cappuccino / 2 x Cappuccino		•	•
Flat White / 2 x Flat White		•	•
Espuma de leche / 2 x Espuma de leche		•	•
Leche caliente / 2 x Leche caliente		•	•
Agua caliente / 2 x Agua caliente		•	•
Funcionamiento			
Pantalla TFT táctil		•	•
Control superior		•	•
Apertura de puerta automática		–	–
Pantalla de texto en varios idiomas	(n° de idiomas)	25	25
Personalización y memoria de bebidas	(n°)	8	8
Ajuste del tamaño de la taza	(n°)	3	3
Niveles de intensidad del café	(n°)	8	8
Niveles de temperatura del café	(n°)	3	3
Niveles de temperatura del agua caliente	(°C)	50 - 90	10
Niveles de relación de café y leche		•	•
Dispensador de café de altura regulable	(cm)	15	15
Programación			
Escenarios de iluminación	(n°)	7	7
Unidad de capacidad	(ml)	•	•
Ajustes en temperatura y tamaño de bebida en función de la taza		•	•
Apagado automático	(min, h)	5 min hasta 12 h	5 min hasta 12 h
Dureza del agua	(n° de niveles)	4, sistema de filtrado del agua	4, sistema de filtrado del agua
Filtro de agua		•	•
Prestaciones			
Sistema Aroma Brewing		•	•
Unidad de molido con molinillo cerámico		•	•
Control de intensidad de café		•	•
Sistema de calentamiento continuo		•	•
Sistema térmico de bombeo presurizado	(bar)	19	19
Dispensador de leche integrado		•	•
Depósito de leche termoaislado	(l)	0,5	0,5
Depósito de grano de café	(g)	500	500
Depósito de café molido por separado		•	•
Control del grado de molido		•	•
Volumen de la cámara de infusión ajustable	(g)	8 a 12	8 a 12
Doble ciclo de molido y de preparación para una intensidad extra en una bebida		•	•
Doble ciclo de molido y de preparación para dos bebidas		•	•
Depósito de agua extraíble	(l)	2,4	2,4
Filtro de agua para depósito de agua		1	1
Sistema de limpieza Single portion cleaning		•	•
Indicador electrónico para el cambio del filtro del agua		•	•
Control electrónico de los niveles de café, leche y agua		•	•
Indicador de vaciado de bandejas café		•	•
Iluminación LED		•	•
Función automática de rellenado del depósito de agua		•	–
Seguridad			
Seguro para niños		•	•
Aqua stop con garantía		•	–
Limpieza			
Programa de aclarado automático en el encendido / en el apagado		• / •	• / •
Función de aclarado rápido del sistema de leche		•	•
Funciones automáticas de limpieza y descalcificación		•	•
Programa automático de limpieza		•	•
Programa automático de descalcificación		•	•
Unidad de preparación extraíble		•	•
Bandejas de agua y posos de café removibles y aptas para lavavajillas		•	•
Dispensador de leche removible apto para lavavajillas		•	•
Programa de vaciado para preparar el aparato (para vacaciones o transporte)		•	•
Función de molido en vacío, si se utiliza un nuevo tipo de granos de café		•	•
Conexión			
Potencia absorbida	(kW)	1,6	1,6
Conexión a toma de agua y desagüe		•	–

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: La profundidad de integración del aparato en el nicho.

Módulo de envasado al vacío Serie 200.

Tipo de aparato		Módulo de envasado al vacío
Cristal Gaggenau Anthracite		DVP 221 100
Cristal Gaggenau Metallic		DVP 221 110
Cristal Gaggenau Silver		DVP 221 130
Dimensiones		
Anchura	(cm)	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo[1])	(mm)	590 x 140 x 532
El plano frontal sobresale del mueble	(mm)	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 140 x 550
Peso neto	(kg)	32
Volumen		
Volumen neto	(l)	7
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	210 x 95 x 275
Tamaño máximo de bolsas de vacío (ancho x largo)	(mm)	240 x 350
Aplicaciones		
Niveles de envasado al vacío		3, máx. 99%
Niveles de termosellado		3
Envasar bolsas y contenedores		•
Envasar contenedores y botellas		•
Envasar líquidos		•
Programa de secado para conductos		•
Función de advertencia		•
Funcionamiento		
Panel de control táctil		•
Módulo sin tirador		•
Apertura mediante hendidura		–
Sistema de apertura Push-to-open		•
Sistema de cierre amortiguado		•
Prestaciones		
Cámara envasadora al vacío de acero inoxidable		•
Capacidad máxima	(kg)	10
Altura hasta	(mm)	80
Cubierta de cristal de seguridad		•
Barra de sellado, anti-adherente, extraíble		•
Plataforma para elevar		•
Conexión para envasado fuera de la cámara		•
Espacio útil en cámara de vacío (ancho x largo)	(mm)	210 x 275
Membrana para evitar reflujo de líquidos durante el envasado		•
Bolsas pequeñas para envasar al vacío, 180 mm x 280 mm	(unidades)	50
Bolsas grandes para envasar al vacío, 240 mm x 350 mm	(unidades)	50
Tapones para envasar botellas	(unidades)	3
Adaptador para envasar botellas		•
Conexión		
Potencia	(kW)	0,32

• de serie. – No disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

Módulos calientaplatos Serie 200.

Tipo de aparato		Calientaplatos	Calientaplatos
Cristal Gaggenau Anthracite		WSP 221 100	WSP 222 100
Cristal Gaggenau Metallic		WSP 221 110	WSP 222 110
Cristal Gaggenau Silver		WSP 221 130	WSP 222 130
Dimensiones			
Anchura	(cm)	60	60
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(mm)	590 x 140 x 548	590 x 288 x 548
El plano frontal del calientaplatos sobresale del mueble	(mm)	21	21
Encastre (ancho x alto x fondo)	(mm)	560 x 140 x 550	560 x 288 x 550
Peso neto	(kg)	16	20
Volumen			
Volumen neto	(l)	20	52
Dimensiones interiores (ancho x alto x fondo)	(mm)	468 x 92 x 458	468 x 242 x 458
N° de servicios	(n°)	6	12
Métodos de cocción			
Descongelar alimentos / fermentar masas		•/•	•/•
Precalentamiento de pequeños recipientes de bebidas líquidas		•	•
Mantener vajilla caliente		•	•
Mantener comida caliente / cocción a baja temperatura		•/•	•/•
Aire caliente + calor inferior		•	•
Temperatura de 40 °C a 80 °C (superficie de cristal)	(niveles potencia)	4	4
Funcionamiento			
Control con mando giratorio		•	•
Indicador óptico de funcionamiento en el frente		•	•
Cajón sin tirador		•	•
Sistema Push-to-open		•	•
Prestaciones			
Carga máxima	(kg)	25	25
Interior acero inoxidable con base de cristal		•	•
Ventilador para distribución de calor		•	•
Conexión			
Potencia	(kW)	0,81	0,81

• de serie. – no disponible.

[1] Profundidad del aparato: la profundidad de integración del aparato en el nicho.

Aparatos de cocción Vario

Terminología de placas	72
Aparatos de cocción Vario Serie 400	76
Medidas de encastre Serie 400	106
Instalación con tapa y perfiles de compensación	111
Aparatos de cocción Vario Serie 200	112
Medidas de encastre Serie 200	121
Accesorios | Accesorios especiales	122
Especificaciones técnicas	124

Flex inducción. Las placas Flex inducción son para aquellos entusiastas de la cocina que desean expresarse sin tener en cuenta los límites de una superficie de trabajo reducida.

Mando de control Twist-Pad. Mando magnético que permite un manejo particularmente fácil. El mando puede retirarse para facilitar la limpieza de la placa.

Placas de Inducción

· Detección de recipientes: En la cocción por inducción, sólo se calientan las bases de los recipientes. El sistema detecta el diámetro de la base magnética de cada recipiente y sólo se calienta esa área, por lo que ahorra energía. Una vez que el recipiente se retira de la zona de cocción activada, al no detectarlo, la placa se desconecta automáticamente.

Flex inducción

Las superficies de inducción con zonas flex amplían las posibilidades de uso de recipientes de diferentes formas y tamaños respecto a una inducción convencional. Se pueden utilizar como dos zonas independientes o como una sola zona. Los inductores se activan de forma independiente, y solamente si detectan recipientes sobre ellos.

· Función Flex: La zona de cocción flexible puede utilizarse como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

Cuando la función Flex está encendida, solo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

· Transferencia de potencias: Es posible transferir el nivel de potencia seleccionado a otra posición en la zona flex unida, o de una zona flex a otra zona flex. Al desplazar el recipiente, aparecerá el símbolo de transferencia. Se confirma la transferencia seleccionando la nueva zona con el Twist-Pad.

· Función cocción profesional. La función de cocción profesional es ideal para freír, cocer a fuego lento o preparar salsas. Esta función divide la superficie en tres zonas con la temperatura pre-programada y así poder desplazar los recipientes en una transición rápida desde una posición de ebullición a otra de fuego suave sin necesidad de modificar las potencias, al igual que en las cocinas profesionales.

· Control temperatura del aceite: Esta función permite controlar con exactitud la temperatura del aceite, logrando una fritura adecuada para cada alimento. La zona de cocción solamente se calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. Dispone de 5 niveles a elegir, emitiendo una señal cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

· Función Booster para sartenes: Permite calentar la sartén más rápido que al nivel de potencia 9 durante 30 segundos, sin sobrecalentarse. Transcurrido ese tiempo, vuelve a la potencia 9.

· Función Booster: Permite calentar con mayor velocidad que al nivel de potencia 9 grandes cantidades de líquidos, durante 10 minutos. Transcurrido ese tiempo, vuelve a potencia 9.

· Mantener caliente: Con esta función la temperatura alcanza un nivel muy bajo, perfecta para derretir chocolate, mantequilla o mantener calientes los alimentos antes de servir.

· Cronómetro: Muestra el tiempo de cocción transcurrido hasta el momento en minutos y segundos. Muy útil para saber la duración de la cocción de los platos, poder seguir los pasos y recomendaciones de una nueva receta y reproducirla exactamente en la próxima ocasión.

· Programación de tiempo de cocción: La placa se apaga una vez transcurrido el tiempo programado, ajustando un tiempo máximo de 99 minutos.

· Temporizador: Permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Esta función no apaga automáticamente la zona de cocción.

· Seguro para niños. Para asegurar una conexión involuntaria, al retirar el Twist-Pad de la placa, esta se bloquea iluminándose el símbolo de seguro durante 10 segundos.

· Protección limpieza. Permite limpiar el panel de mandos mientras la placa está encendida, sin modificar los ajustes. Al retirar el Twist-Pad, la placa se bloquea durante 10 segundos.

· Ajustes. Permite cambiar los ajustes básicos de la placa, adaptándolos a las necesidades del usuario.

Función memoria

Todos los ajustes de potencias y tiempos de cocción se almacenan durante 5 segundos después de apagar la placa. De este modo, si el aparato se apaga involuntariamente, todos los valores anteriormente introducidos se restauran automáticamente.

Limitación manual del nivel de potencia

Se puede limitar la potencia total de la placa de inducción mediante una combinación de sensores; útil en hogares con potencia contratada baja.

Sensor de temperatura

Este accesorio especial para Flex inducción e incluido en la superficie de inducción total, debe fijarse en la pared exterior del recipiente y controla la temperatura en el interior de la olla manteniéndola constante. La precisión y constancia de la temperatura evita derrames por exceso de ebullición o que se quemen los alimentos. Es apropiada para cocinar en olla usando agua o aceite en gran cantidad.

Sensor de temperatura. Fijado en la parte exterior del recipiente controla la temperatura en el interior de la olla y la mantiene constante.

Superficie de Inducción Total

Con espacio para colocar hasta 6 recipientes en cualquier parte de la placa, la nueva superficie de inducción total está disponible en 90 cm y 80 cm de ancho y con 17 niveles de potencia, incluyendo la función booster. Cuenta con dos acabados diferentes, enrasada sin marco o con marco de acero inoxidable de 3 mm de grosor para completar con otros aparatos Vario Serie 400.

· **Calibración automática**: Para un mejor reconocimiento táctil, la pantalla TFT de la superficie de inducción total, permite ajustar la sensibilidad de la pantalla a cada huella digital; en tan solo 3 segundos.

· **Modos de funcionamiento de la placa:** La placa de cocción dispone de diferentes modos de funcionamiento que pueden seleccionarse para toda la superficie:

- **Cocción profesional**: la superficie se transforma en un área de cocción con 3 niveles de potencia diferentes. Es una funcionalidad muy útil durante los procesos de cocción donde los niveles de potencia se modifican frecuentemente. Desplazando los recipientes a derecha e izquierda, se consigue una transición rápida desde una posición de ebullición a otra de fuego suave o bien intermedio, sin necesidad de modificar las potencias.

El nivel de potencia asignado a cada recipiente se mostrará en el indicador de la zona de cocción. Si se necesita, es posible ampliar la zona de cocción de una potencia determinada arrastrando en la pantalla la zona de cocción hacia la derecha/izquierda.

- **Cocción dinámica:** el nivel de potencia del recipiente puede controlarse con tan solo moverlo de delante hacia atrás. El espacio se dividirá en 3 niveles de potencia. El nivel asignado a cada recipiente se mostrará en el indicador de la zona de cocción de dicho recipiente.

- **Cocción clásica**: selección del nivel de potencia para cada recipiente.

· **Modos de funcionamiento por recipiente:** Las funciones especiales que se pueden seleccionar de forma individual por recipiente son:

- **Cocción dinámica para un recipiente:** permite controlar el nivel de potencia predeterminado en función de la posición del recipiente, desplazándolo de delante hacia atrás sobre la superficie de cocción. El espacio se dividirá hasta en 5 niveles.

- **Sensor de temperatura:** el sensor de cocción fijado en la pared exterior del recipiente controla la temperatura en el interior de la olla y la mantiene constante.

- **Teppan Yaki:** permite dividir el accesorio Teppan Yaki en dos zonas, para cocinar en una y mantener caliente en la otra o cocinar con el mismo nivel de potencia en todo el recipiente.

- **Cocción clásica para un recipiente:** Permite seleccionar el nivel de potencia para cada recipiente.

- **Booster para ollas:** permite calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.0 durante 10 minutos, tras los cuales vuelve a potencia 9.0.

- **Booster para sartenes:** permite calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.0 durante 30 segundos. Transcurrido ese tiempo, vuelve a potencia 9.0.

- **Función mantener caliente:** es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener caliente los alimentos.

· **Pantalla TFT:** Control intuitivo de todas las funciones. Permite visualizar la forma, tamaño y ubicación del recipiente. Pudiendo modificar mediante una rueda táctil los niveles de potencia, programar tiempos de cocción, así como recibir información e indicaciones de uso.

· **Transferencia de ajuste**: Una vez seleccionado el tiempo y la potencia para un recipiente concreto, al trasladar a otra posición dentro de la superficie de inducción total se transfieren automáticamente los ajustes previamente seleccionados.

Twist-Pad

Mando de base magnética y tacto secuenciado con diseño y uso similar al mando de los hornos. De forma fácil e intuitiva, se selecciona la zona de cocción pulsando ligeramente sobre ella y girando el mando hasta la potencia deseada. Puede adquirirse como accesorio especial, el mando en color negro.

Wok de inducción. Con los accesorios como el anillo wok y la sartén wok, la placa de inducción VI 414 se transforma en un wok de inducción. Una placa única que ofrece una gran potencia de cocción.

Wok de inducción

Con los accesorios imprescindibles del anillo de wok y sartén wok, la placa de inducción VI 414 se transforma en un wok de inducción. Tiene tanta potencia que se considera el equivalente eléctrico del wok de gas. El calor se concentra en el centro del wok y es ideal para cocinar con poco aceite al estilo tradicional asiático.

Superficie de inducción total. Disponible en 90 cm y 80 cm de ancho, permite cocinar hasta con 6 recipientes a la vez. Puede combinarse con todos los aparatos Vario Serie 400.

Placas Vario Serie 200. Las placas modulares pueden combinarse entre ellas en tres medidas, 28, 38 y 60 cm de ancho, con diferentes tipos de cocción.

Placas de gas

Función cocción a fuego lento (gas)

Función especial en las placas de gas totalmente electrónicas de la serie 400, y permite cocinar a fuego lento con la potencia más baja, la llama se extingue y enciende en intervalos de 30 segundos.

Placa gas Piano a filo.
La CG 492 de un metro de ancho, puede instalarse a ras de la encimera e incluso soldarse directamente a ella si es de acero inoxidable.

Piano a filo

Este tipo de instalación permite un enrasado perfecto de la placa con la encimera ya que las parrillas y la superficie de trabajo quedan al mismo nivel. El modelo CG 492 puede soldarse con encimeras de acero gracias a un accesorio especial.

Seguro termoeléctrico con reignición automática

Máxima seguridad debido al principio de ionización: si la llama se extingue accidentalmente (debido por ejemplo a la corriente de una ventana abierta), se produce la reignición inmediata. Si esta reignición automática falla, se corta el suministro de gas de todos los quemadores.

Tipo de gas

Todas las placas de gas Gaggenau pueden funcionar con gas natural o con gas butano.

En Serie 400 el control es totalmente electrónico con 12 potencias + potencia para cocción lenta. En la Serie 200 el control es mecánico con 9 potencias.

Wok

El quemador de gas dispone de dos anillos concéntricos con un abanico de potencia entre 300 y 6.000 W, ideal para cocinar en un gran wok o incluso en ollas grandes y sartenes, ya que distribuye homogéneamente el calor incluso en superficies de hasta 32 cm.

Placas Vario

Las placas modulares Vario de Gaggenau se diferencian en Serie 400 y Serie 200.

Permiten combinar placas de diferentes tipos de cocción (gas, inducción, placas especiales) y distintas medidas para configurar nuestra zona de cocción más personalizada.

En la Serie 400 las placas modulares miden desde 38 cm de ancho hasta 90 cm, tienen un marco de acero inoxidable de 3 mm de grosor, pueden instalarse sobre encimera o enrasada. Los mandos de acero macizo pueden instalarse en el frontal del mueble preferiblemente o bien sobre la encimera.

En la Serie 200, las placas modulares encontramos medidas de 28 cm, 38 y 60 de ancho, deben instalarse sobre encimera y los mandos van integrados en un panel de acero cepillado esmaltado en color negro.

Mando placas Vario

· **Aparatos Vario Serie 400:** Los mandos de la Serie 400 están diseñados para prevenir cualquier encendido accidental de los aparatos, ya que para ponerlos en funcionamiento es necesario presionar los mandos y girarlos en cualquiera de las dos direcciones para activar la función correspondiente. Los mandos de las zonas de cocción que están en funcionamiento, aparecen iluminados con un anillo de color naranja. En los aparatos de gas, el mando sólo puede girarse en una dirección.

· **Aparatos Vario Serie 200:** El panel de mandos de acero de los aparatos Vario Serie 200 se encuentra integrado en la placa.

Los mandos con elegante diseño, no dejan de lado la tecnología. Incluyen un anillo luminoso que indica con luz blanca que el aparato está en funcionamiento. La luz se vuelve naranja cuando alcanza la temperatura deseada, y parpadea indicando el calor residual una vez la cocción ha finalizado.

Los aparatos de gas están protegidos de su activación involuntaria porque para ponerlos en funcionamiento es necesario presionar y girar los mandos.

Sistema totalmente electrónico. Asegura que el funcionamiento sea tan sencillo y seguro como el de una placa de inducción.

Aparatos especiales Vario

Grill eléctrico

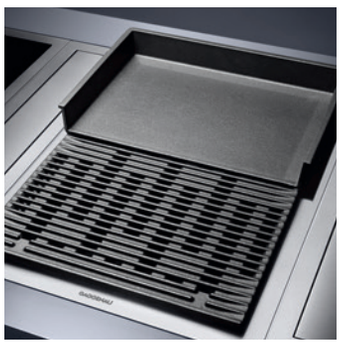
· **Bandeja de acero inoxidable con piedras volcánicas:** La base de la bandeja donde están situadas las piedras volcánicas tiene unos orificios a través de los cuales las gotas de grasa caen a una bandeja que las recoge. Las piedras volcánicas tienen la particularidad de absorber y evaporar de forma natural la grasa que gotea de los alimentos y reflejar calor hacia las parrillas, calentando así toda la superficie del grill.

· **Media plancha de fundición:** Ideal para preparar los alimentos sin grasas ni aceites. Puede utilizarse al mismo tiempo que la media parrilla.

· **Plancha completa de fundición:** Este accesorio para cocinar a la plancha es el ideal para preparar los alimentos sin grasas ni aceites. Disponible como accesorio especial.

· **Resistencias basculantes con mandos independientes:** Ambas resistencias pueden regularse por separado, lo que permite asar al grill en la parte anterior mientras la posterior se usa para mantener calientes los alimentos. Ambas resistencias pueden levantarse para limpiar el depósito de piedras volcánicas. Además van recubiertas para que la grasa no toque las resistencias, y así evitar un exceso de humo.

El modelo de grill de la Serie 200 ofrece la misma potencia de cocción con dos zonas de cocción y una parrilla de una única pieza. En este modelo no hay opción a accesorio de plancha de fundición.



Plancha de fundición de media superficie o de superficie completa. Cocinar a la plancha en una superficie lisa

Teppan Yaki

Su nombre indica su origen japonés de asar y cocinar directamente en una superficie de acero, un procedimiento de cocción más preciso que con un recipiente o una parrilla.

El modelo de la Serie 400 cuenta con una superficie de acero con dos resistencias independientes que, permiten cocinar en toda la superficie o sólo en una mitad, para mantener la otra apagada o con una temperatura inferior para mantener caliente la comida. Gracias al baño de cromo duro, puede cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los sabores. Incluye de serie dos espátulas especiales para dar la vuelta o remover los alimentos.

El modelo de la Serie 200 al tener menos dimensión, ofrece una única zona de cocción para aprovechar al máximo su capacidad.

Ambos modelos incluyen una espátula para ayudar en la cocción y la limpieza posterior.

· **Función de limpieza:** Este modo de funcionamiento ajusta una baja temperatura, adecuada para limpiar fácilmente la superficie de los modelos VP 414 y VP 230.

· **Función de mantenimiento del calor**: Utilizando esta posición, pueden mantenerse calientes los alimentos ya cocinados con mayor precisión que con una sartén, ya que permite seleccionar la temperatura más conveniente.

Tapa para placas modulares

Todos los aparatos de 38 cm de ancho de la serie Vario 400 pueden ser instalados con tapa a excepción de las placas de inducción. Las tapas están disponibles como accesorios especiales en acero inoxidable.

Todos los aparatos de 28 cm de ancho de la serie Vario 200 pueden ser instalados con tapa. La tapa está disponible como accesorio especial en color negro.

Mandos de control de la Serie 400. Los mandos de acero inoxidable macizo con serigrafía al láser y anillo luminoso, destacan el rigor estético de la serie.

Mando luminoso de la Serie 200. Los mandos incluyen un anillo luminoso que indica con luz blanca que el aparato está en funcionamiento, con luz naranja, que ha alcanzado la temperatura deseada y con parpadeo, que hay calor residual.

CX 492 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 492

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.

Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

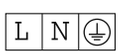
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 900
Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

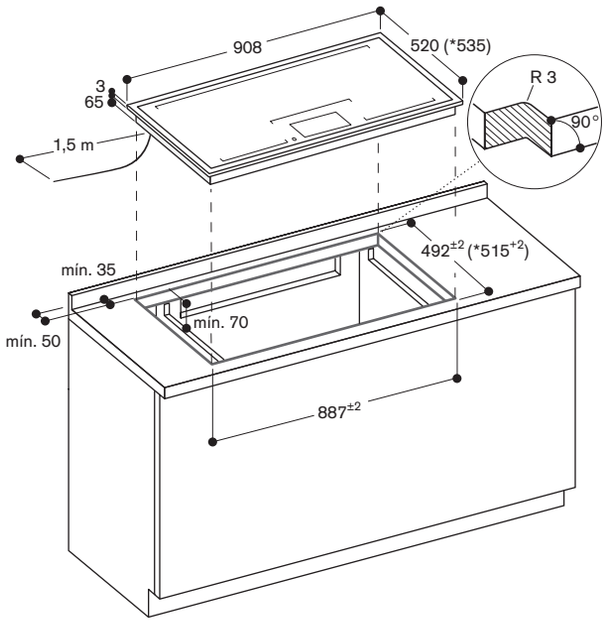
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

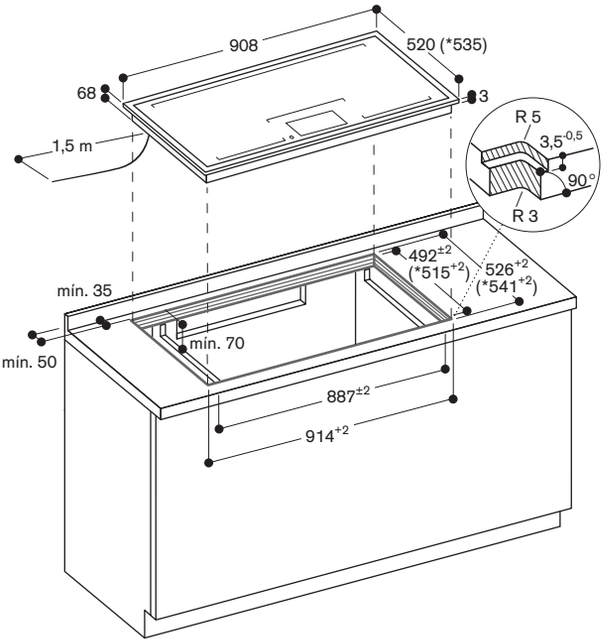
GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



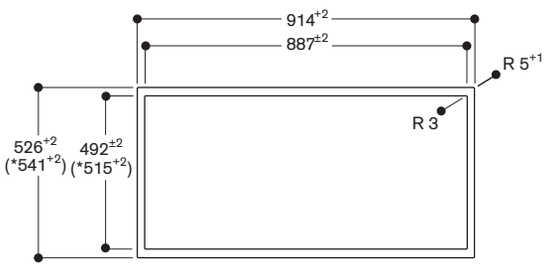
Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.
Páginas 106 - 110



* con perfil de compensación

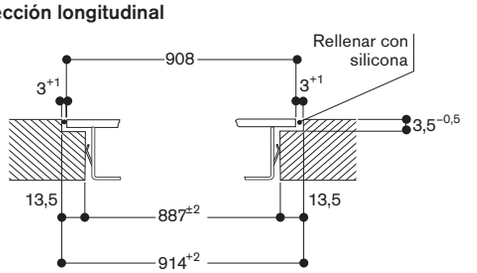
Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.
Páginas 106 - 110

Vista desde arriba

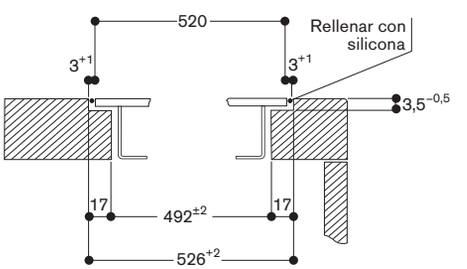


* con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VI 492 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 400
VI 492

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Gran zona de cocción de ø 32 cm.**
- **Posibilidad de utilizar la sartén wok con el anillo.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada) y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo “Instalación de los mandos de control” (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

Altura del aparato bajo encimera 54 mm.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.

No se recomienda combinar con VL 414 por exceso de distancia de zonas de cocción al extractor de superficie.

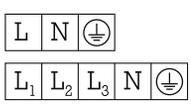
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: 25 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 11,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 900
Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

WZ 400 001
Anillo especial para Wok.

WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

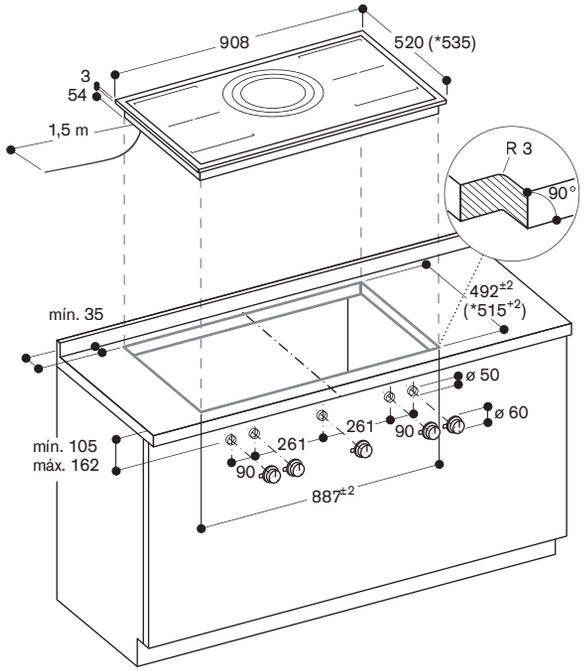
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

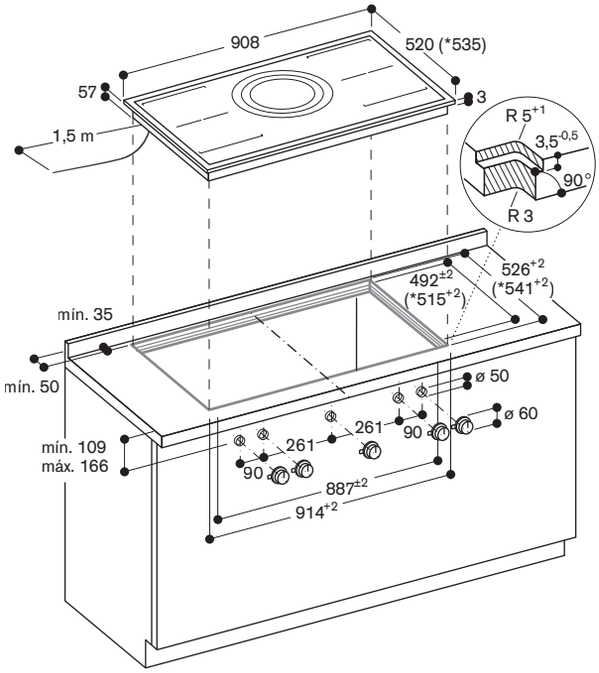
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

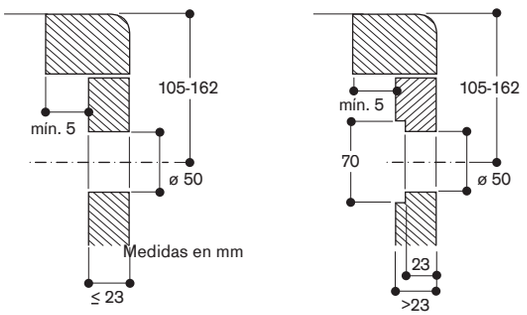


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación

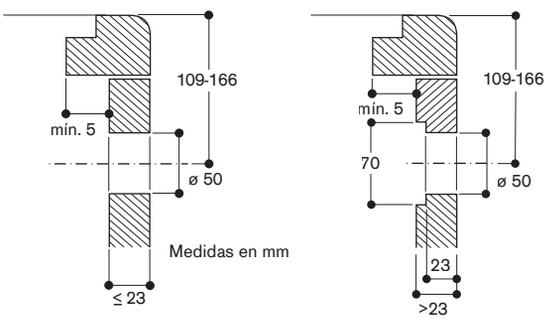


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación

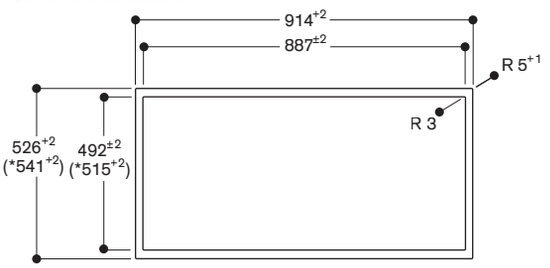
Instalación de los mandos de control, instalación sobre encimera



Instalación de los mandos de control, instalación enrasada

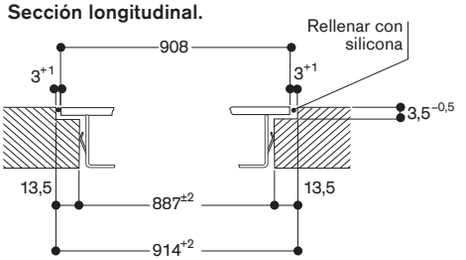


Vista desde arriba.

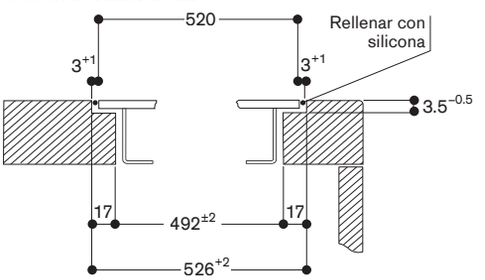


*con perfil de compensación

Sección longitudinal.



Sección transversal.



Al instalar la tapa del aparato o la barra de compensación, observar el corte más profundo y la anchura de la ranura en la parte delantera y la trasera.

CX 482 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 482

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.

Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

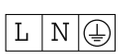
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 800
Perfil de compensación de 80 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

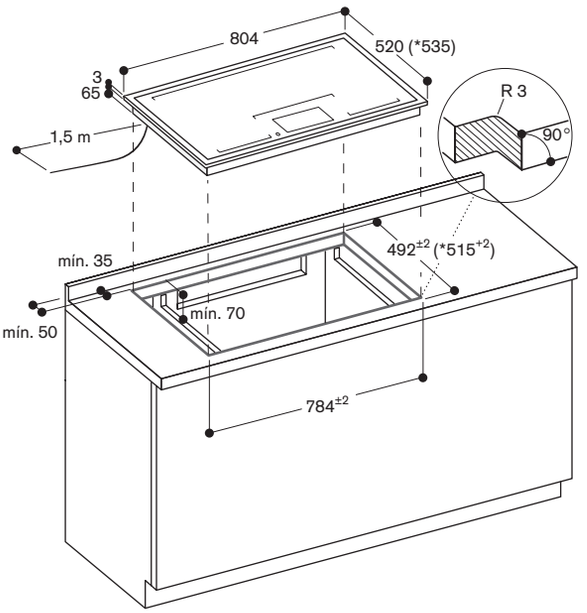
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

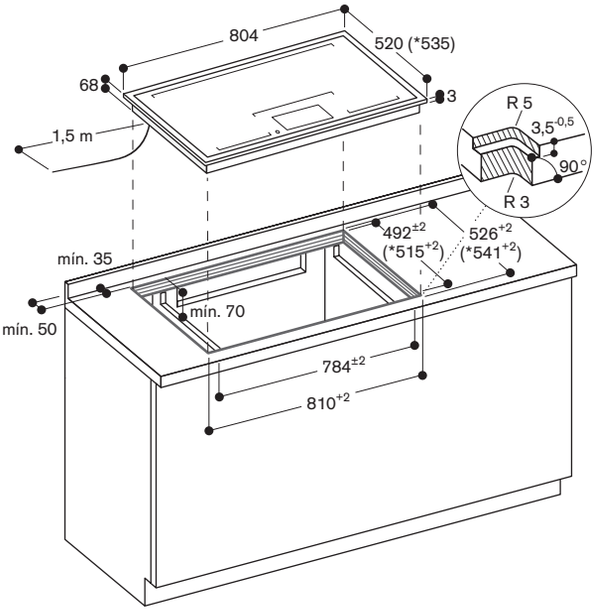
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con perfil de compensación

Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.

Páginas 106 - 110.

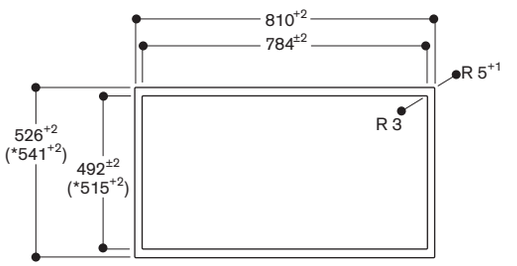


* con perfil de compensación

Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.

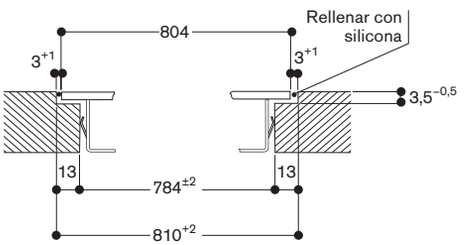
Páginas 106 - 110.

Vista desde arriba

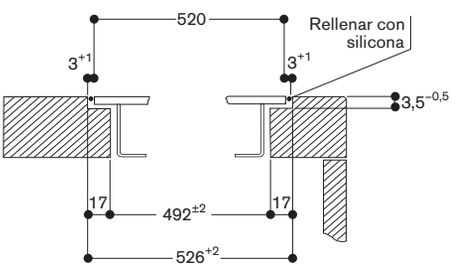


* con perfil de compensación

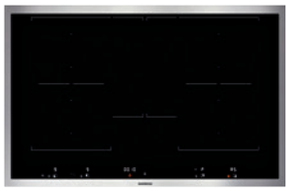
Sección longitudinal



Sección transversal



*Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.



VI 482 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 400
VI 482

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 32 cm.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Mando de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30x32 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30x32 cm (3.300 W, con Booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o si tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo “Instalación de los mandos de control” (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.

Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

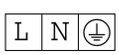
Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera. La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Altura del aparato bajo encimera 54 mm.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.
No se recomienda combinar con VL 414 por exceso de distancia de zonas de cocción al extractor de superficie.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: 20 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 800
Perfil de compensación de 80 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

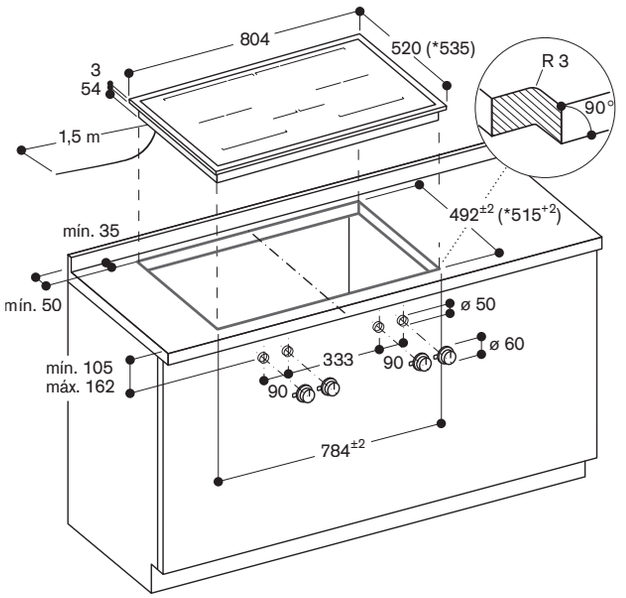
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

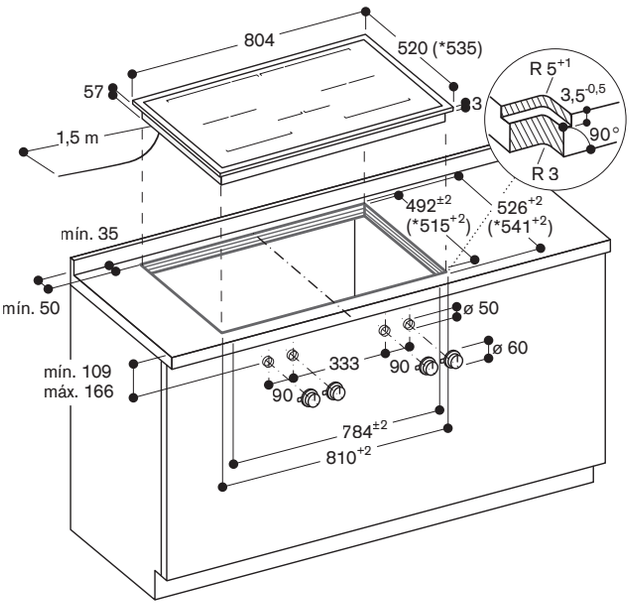
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

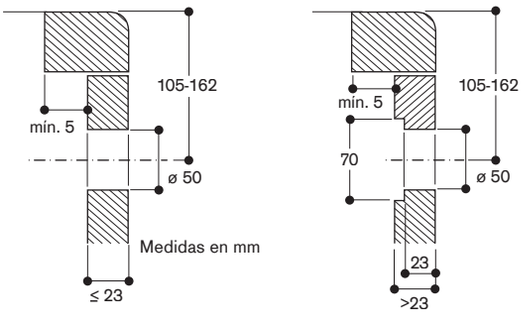


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación

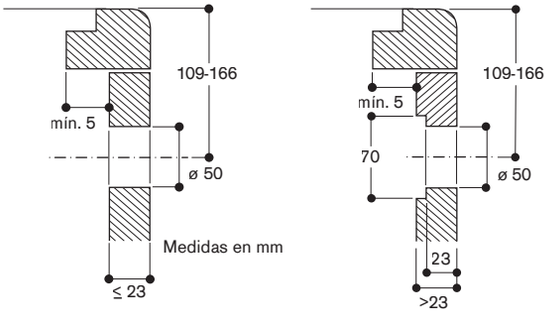


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación

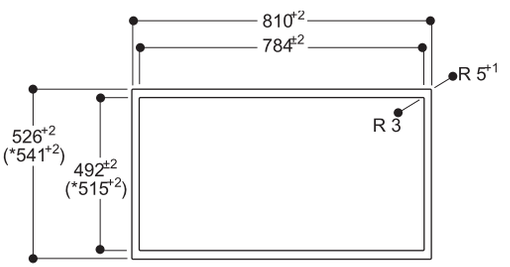
Instalación de los mandos de control, instalación sobre encimera



Instalación de los mandos de control, instalación enrasada

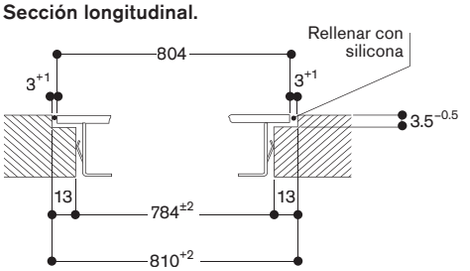


Vista desde arriba.

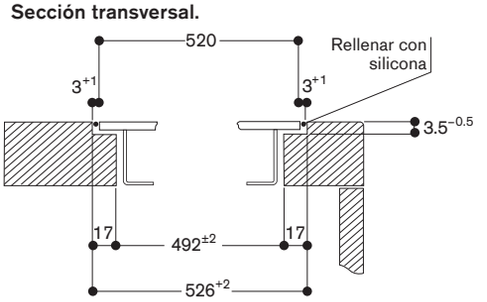


* con perfil de compensación.

Sección longitudinal.



Sección transversal.



Al instalar la tapa del aparato o la barra de compensación, observar el corte más profundo y la anchura de la ranura en la parte delantera y la trasera.

VI 462 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 60 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 400
VI 462

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex, ampliable automáticamente hasta una anchura de 30 cm.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Mando de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W), ampliable automáticamente hasta 30x30 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o si tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo “Instalación de los mandos de control” (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

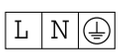
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Altura del aparato bajo encimera 54 mm.
Panel de control para integrar en armario bajo a nivel del cajón.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
Peso del aparato: 18 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 600
Perfil de compensación de 60 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

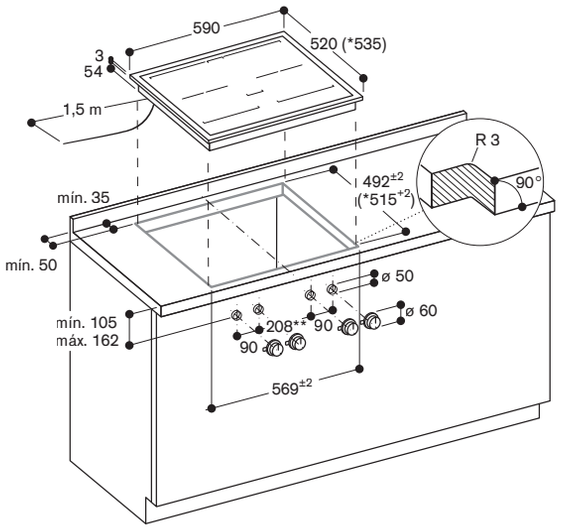
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

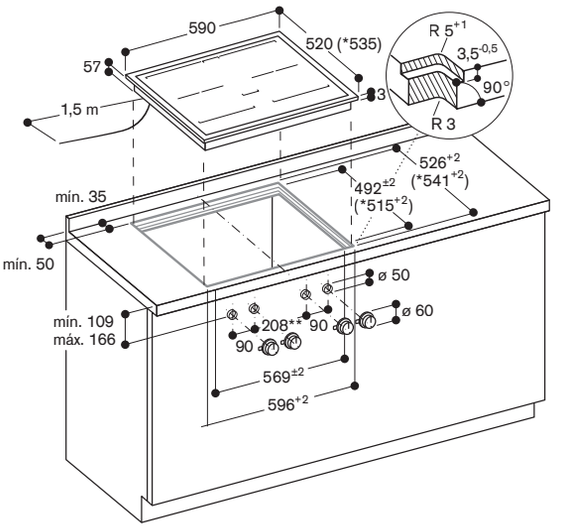
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

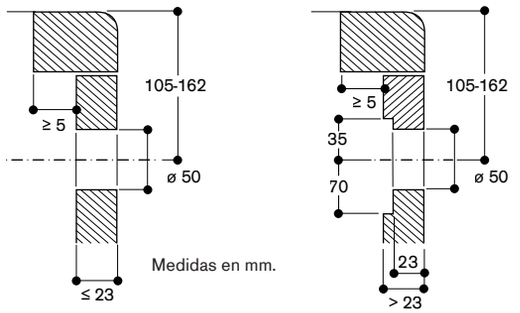


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación
** máx. 300

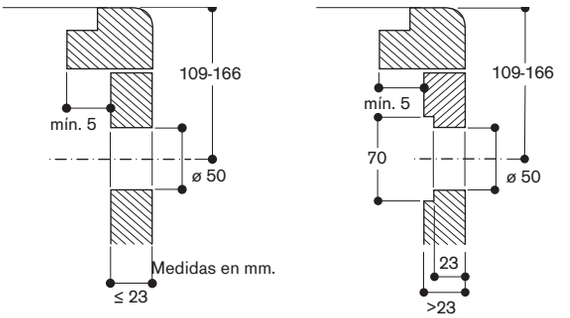


* con perfil de compensación.
Observar las indicaciones de planificación.
** máx. 300

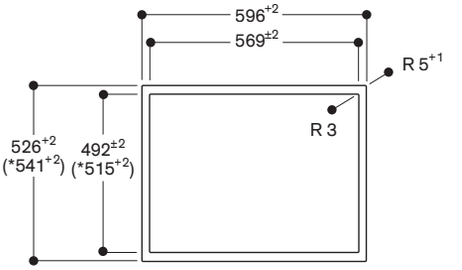
Instalación de los mandos de control, instalación sobre encimera



Instalación de los mandos de control, instalación enrasada

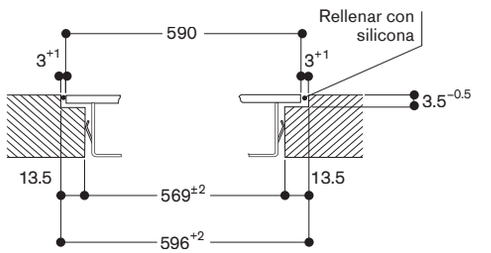


Vista desde arriba

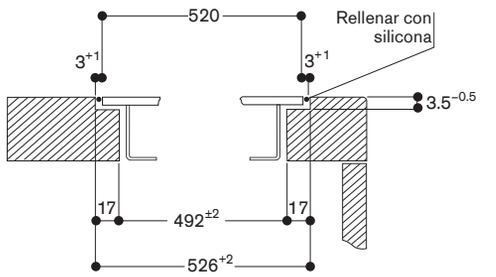


*con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



Al instalar la tapa del aparato o la barra de compensación, observar el corte más profundo y la anchura de la ranura en la parte delantera y la trasera.

VI 422 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 400
VI 422

- **Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción 20x24 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W), unidas 40x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.

Seguridad
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Se recomienda el posicionamiento alineado de los mandos a cada zona de cocción.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo “Instalación de los mandos de control” (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.

La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas.
Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

Altura del aparato bajo encimera 54/57 mm.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.

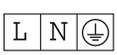
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: 10 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,7 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 401
Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

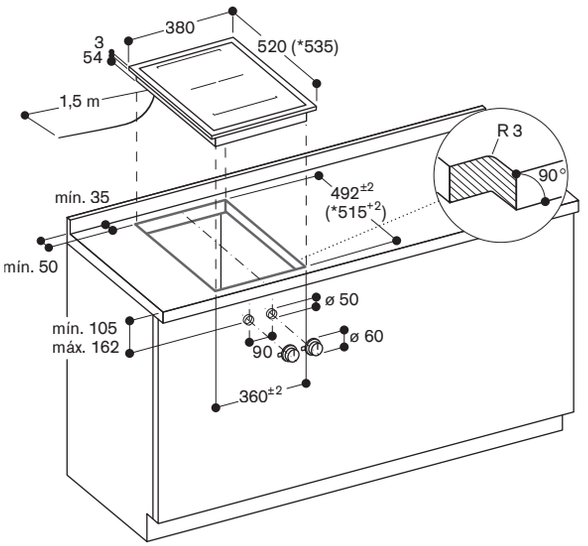
Accesorios especiales

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

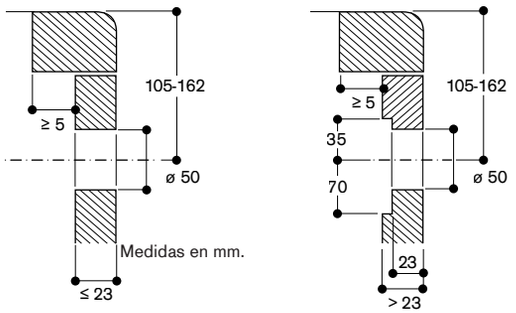
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

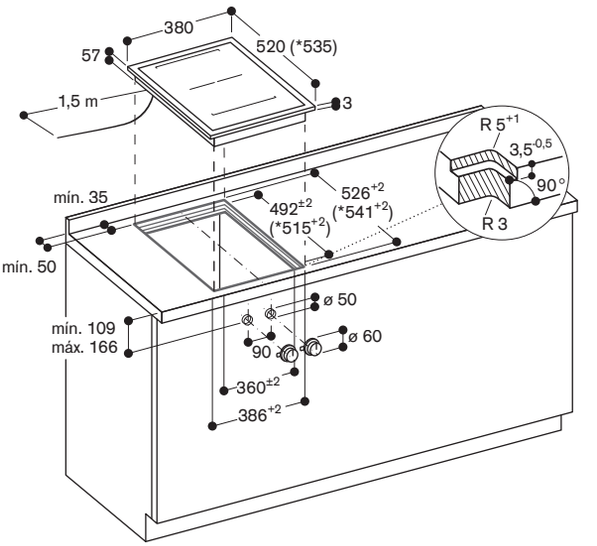
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación

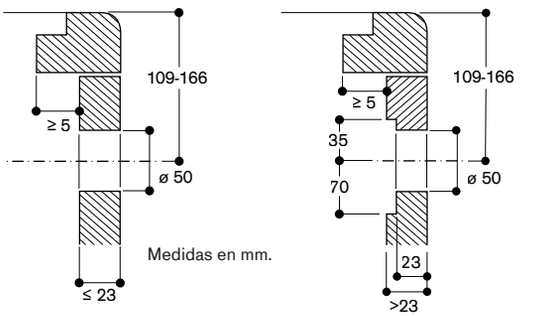
Montaje de los mandos de control, instalación sobre encimera



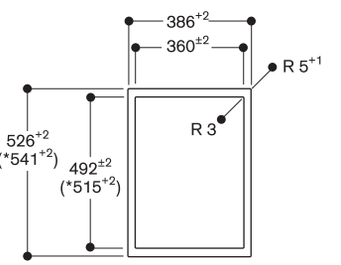


* con perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación

Montaje de los mandos de control, instalación enrasada

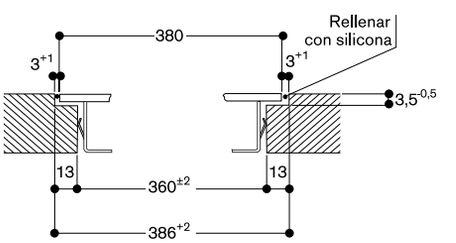


Vista desde arriba

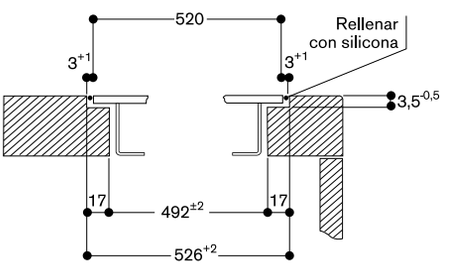


* con perfil de compensación
(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera,
observar las indicaciones de planificación que vienen por separado
“Instalación con tapa o con perfil de compensación”)

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera
cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VI 414 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.

Placa inducción Vario Serie 400
VI 414

- **Zona de cocción de ø 32 cm con función Booster.**
- **Posibilidad de cocinar con el Wok original de base redonda.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Mando de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).

Prestaciones
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.

Seguridad
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Si el panel frontal supera los 23 mm de grosor, revise el dibujo “Instalación de los mandos de control” (se deberá realizar una escotadura en la parte posterior).

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte al fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

Altura del aparato bajo encimera 54 mm.
Grosor del panel frontal de 16 a 23 mm.

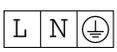
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: 10 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,7 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 401
Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

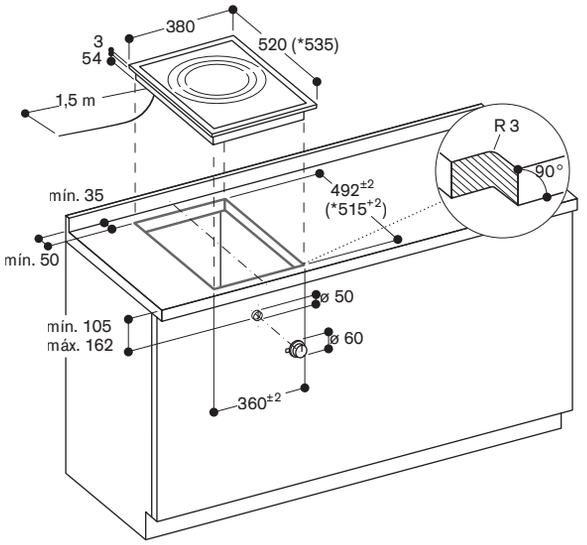
Accesorios especiales

WZ 400 001
Anillo especial para Wok.

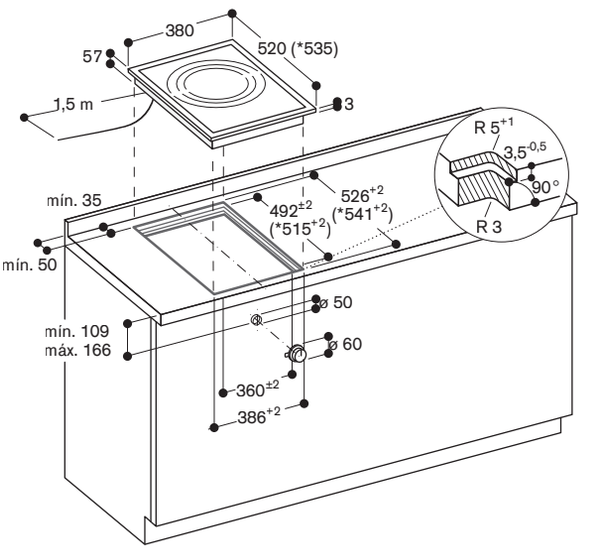
WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

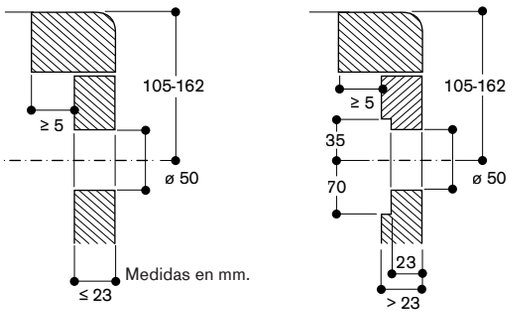


* con perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación

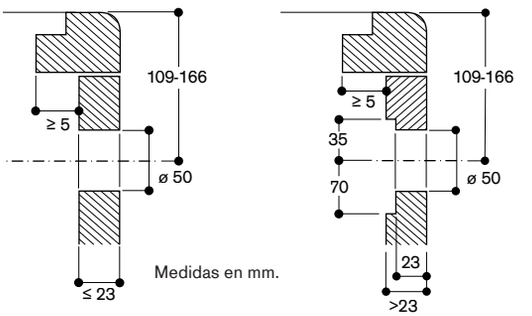


* con perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación

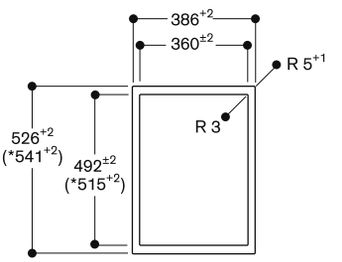
Montaje de los mandos de control, instalación sobre encimera



Montaje de los mandos de control, instalación enrasada

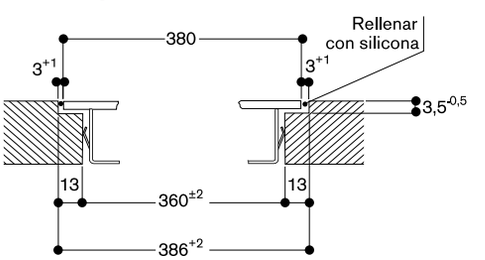


Vista desde arriba

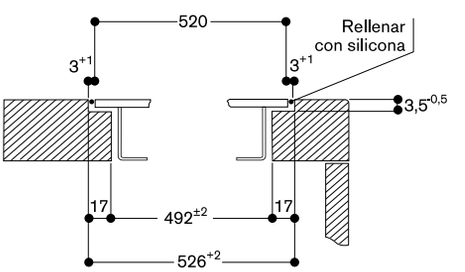


* con perfil de compensación
(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera, observar las indicaciones de planificación que vienen por separado "Instalación con tapa o con perfil de compensación")

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VG 491 111F

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 491 211

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Placa de gas Vario Serie 400
VG 491

- **Hasta 18 kW repartidos en 5 quemadores multi-anillo.**
- **Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.**
- **Tamaño de llama precisa y reproducible.**
- **Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.**
- **Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).**
- **Robusta parrilla de hierro fundido de superficie lisa.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
VG 491 111F
1 quemador multianillo wok (250 - 5.800 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

VG 491 211
1 quemador multianillo wok (300 - 6.000 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrilla de hierro fundido dividida en tres partes, de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con reignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
El posicionamiento horizontal de los mandos puede alinearse con los quemadores.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.

Para combinar con otras placas:
Si se instala con la tapa del aparato VA 440 o con el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar un panel intermedio.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
No instalar a menos de 300 mm. de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Se requiere instalación en mueble bajo de 90 cm de ancho.

No se recomienda la combinación con VL 414, ya que la extracción de aire del quemador central no está garantiza debido a la distancia.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.

El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: aprox. 32 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 17,8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 15 / 15 W.
Cable de conexión de 1,4 / 1,4 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

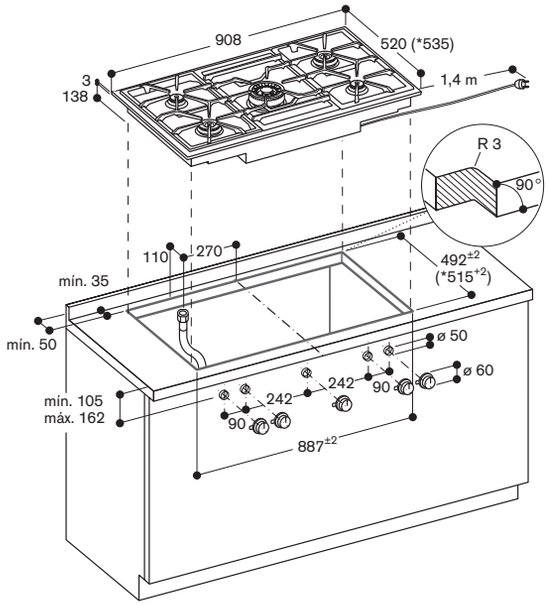
VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 900
Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

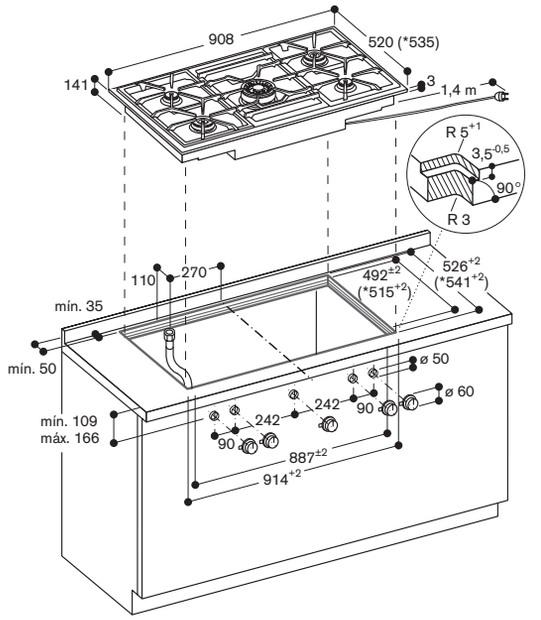
WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con perfil de compensación

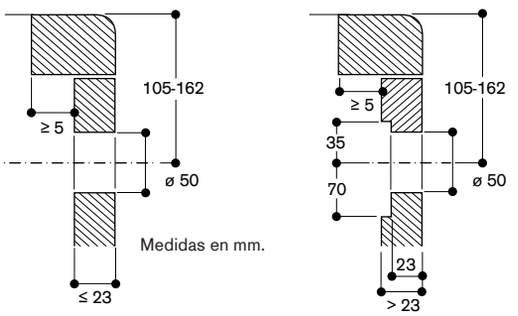
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado.



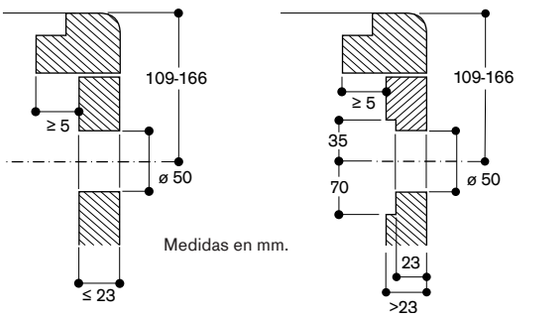
* con perfil de compensación

Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado.

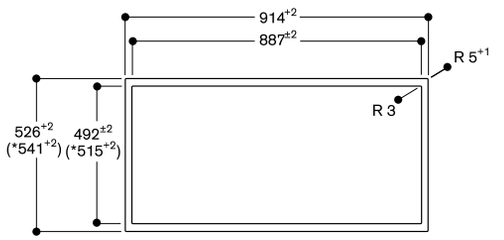
Montaje de los mandos de control, instalación sobre encimera



Montaje de los mandos de control, instalación enrasada

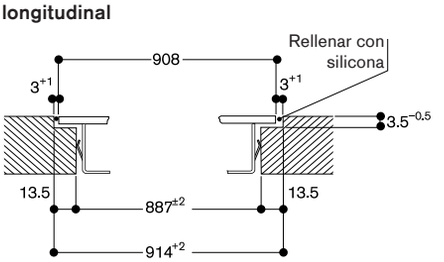


Vista desde arriba

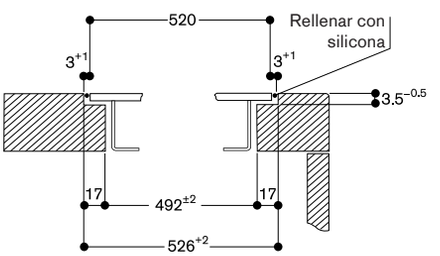


* con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VG 425 111F

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas Butano 28 - 37 mbar.

VG 425 211

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas Natural 20 mbar.

Placa de gas Vario Serie 400
VG 425

- **Quemador multi-anillo con potencia de hasta 4 kW.**
- **Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.**
- **Tamaño de llama precisa y reproducible.**
- **Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.**
- **Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
1 quemador de dos anillos de alto rendimiento (165 W – 4.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 28 cm.
1 quemador de dos anillos de salida estándar (165 W – 2.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 28 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrillas de hierro fundido de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con reignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Si se instala con la tapa del aparato VA 440 o con el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar un panel intermedio.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.

Si se instala junto al extractor de encimera VL 414, se recomienda la utilización del deflector AA 414 para asegurar el máximo rendimiento de la placa.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.

El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: aprox. 14 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 6 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 15 W.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VA 420 010

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

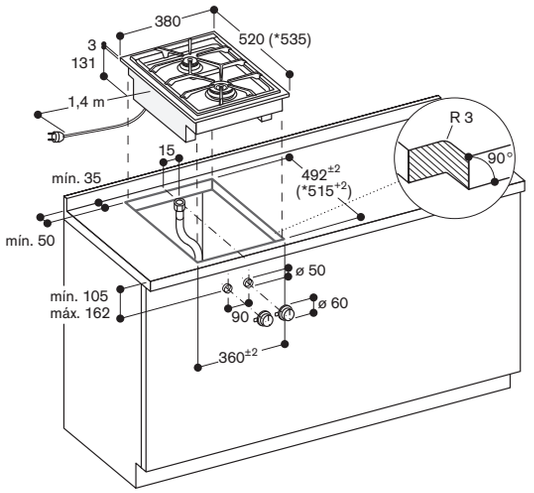
VA 440 010

Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.

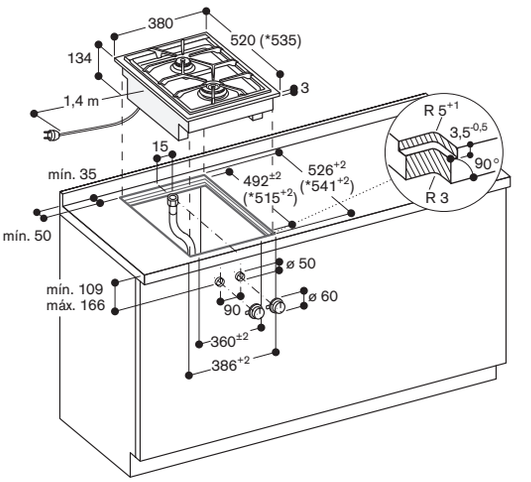
VA 450 400

Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

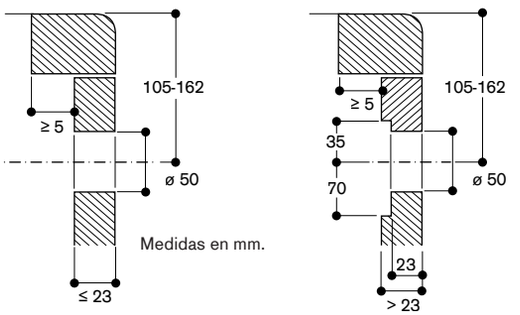


* con tapa o perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado

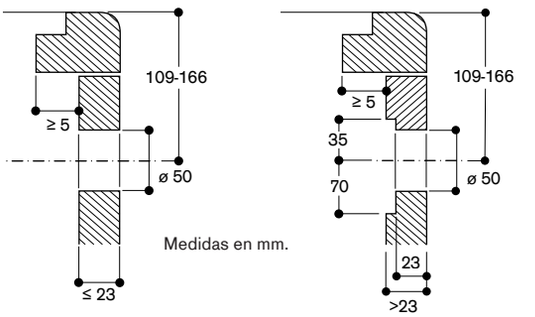


* con tapa o perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado

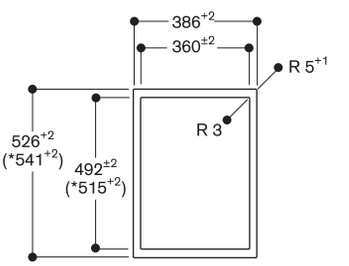
Mandos de control, instalación sobre encimera



Mandos de control, instalación enrasada

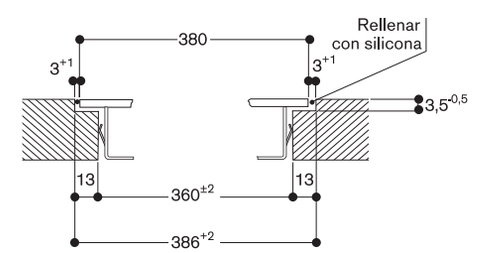


Vista desde arriba

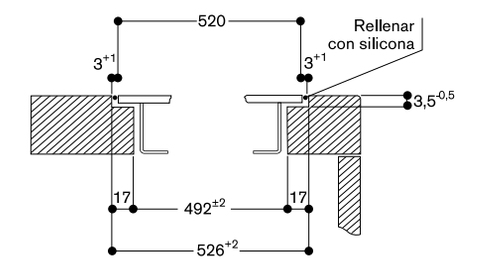


* con tapa o perfil de compensación
(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera,
observar las indicaciones de planificación que vienen por separado
“Instalación con tapa o con perfil de compensación”)

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera
cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VG 415 111F

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas Butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok 5,8 kW.

VG 415 211

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.
Gas Natural 20 mbar.
Quemador Wok 6 kW.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Wok Vario Serie 400
VG 415

- **Quemador multi-anillo con potencia de hasta 5,8 kW.**
- **Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.**
- **Tamaño de llama precisa y reproducible.**
- **Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.**
- **Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
1 quemador multi-anillo (300 W – 5.800 W), adecuado para ollas de hasta ø 32 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrillas de hierro fundido de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con reignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Si se instala con la tapa del aparato VA 440 o con el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar un panel intermedio.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.

Si se instala junto al extractor de encimera VL 414, se recomienda la utilización del deflector AA 414 para asegurar el máximo rendimiento de la placa.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.

El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: aprox. 15 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 5,8 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 15 W.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

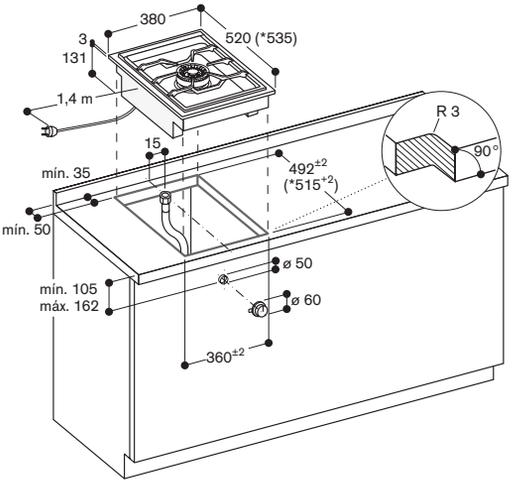
VA 440 010
Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.

VA 450 400
Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

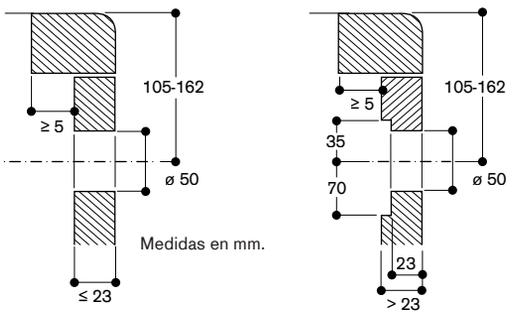
WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

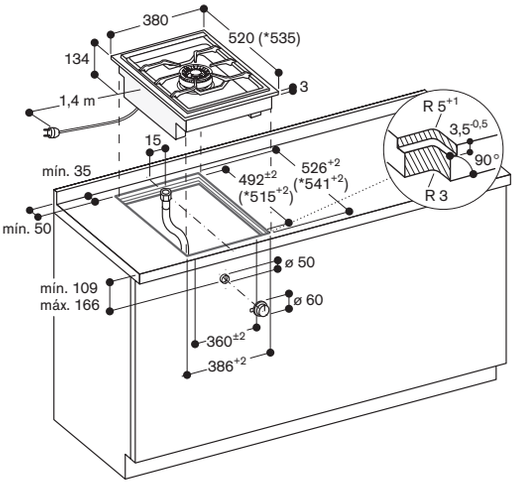
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con tapa o perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado

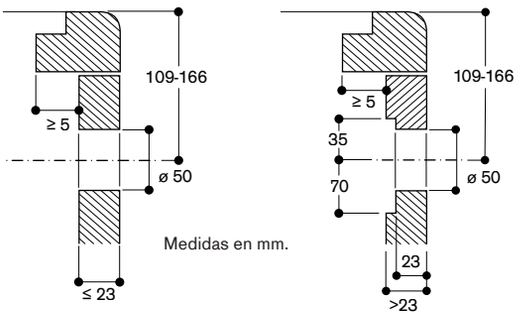
Mandos de control, instalación sobre encimera



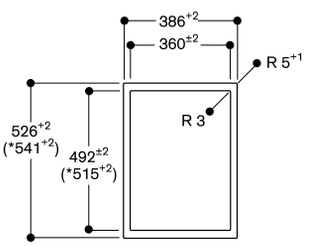


* con tapa o perfil de compensación
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado

Mandos de control, instalación enrasada

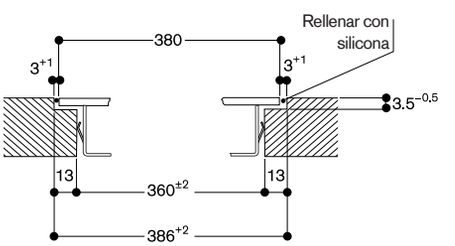


Vista desde arriba

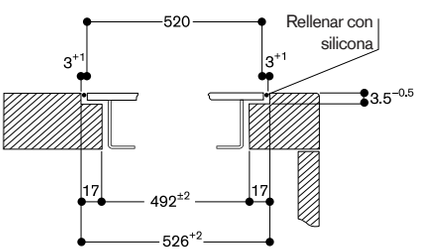


* con tapa o perfil de compensación
(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera,
observar las indicaciones de planificación que vienen por separado
“Instalación con tapa o con perfil de compensación”)

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VP 414 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.

Incluye:
2 espátulas.

Teppan Yaki Vario Serie 400
VP 414

- **Superficie de acero cromado para asar a la plancha y mantener calientes los alimentos sin necesidad de utilizar recipientes.**
- **Regulación precisa de la temperatura de 120 °C a 240 °C.**
- **Distribución óptima del calor.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
Medidas de la zona de cocción:
A 31 x P 44 cm.

Funcionamiento
2 Mandos con anillo brillante para instalar en el frontal del mueble.
Control de temperatura electrónico de 120 °C a 240 °C.

Prestaciones
2 zonas de cocción de 1.500 W cada una, pueden utilizarse como una superficie completa o cada mitad por separado.
Función de mantenimiento de calor.
Función de limpieza.
Fácil de limpiar.

Seguridad
Desconexión automática de seguridad.
Indicador de calor residual.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.

Para combinar con otras placas:
Si se instala con la tapa del aparato VA 440 o con el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

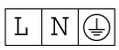
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.

La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Distancia mínima entre la esquina del aparato a la pared o al mueble de 40 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 13 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,0 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

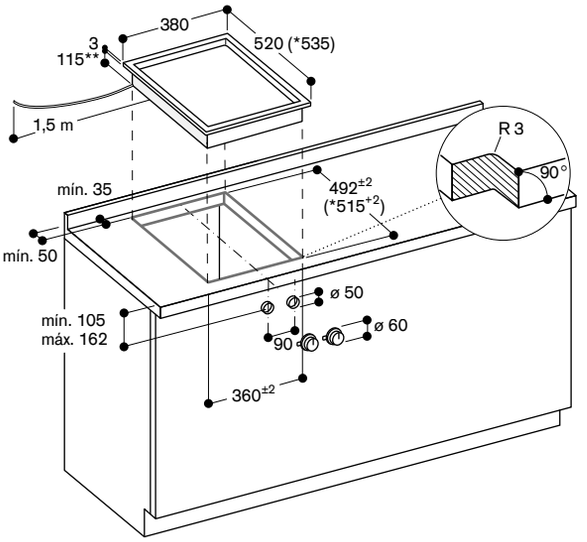
VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

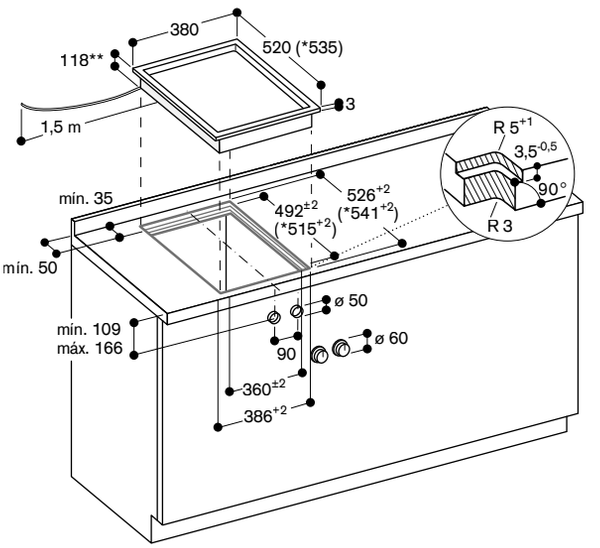
VA 440 010
Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.

VA 450 400
Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

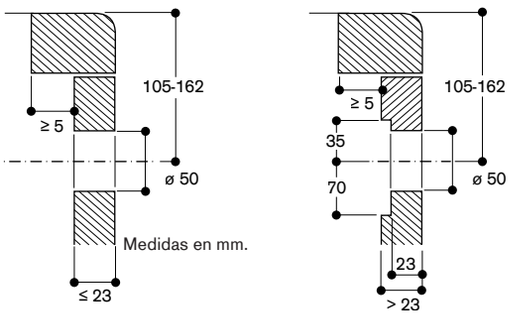


* Con tapa o perfil de compensación.
Ver recomendaciones de instalación.
** 130 mm en la zona de la regleta (centrado a la derecha)

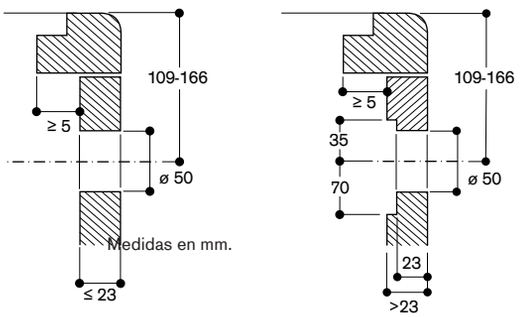


* Con tapa o perfil de compensación.
Ver recomendaciones de instalación.
** 133 mm en la zona de la regleta (centrado a la derecha)

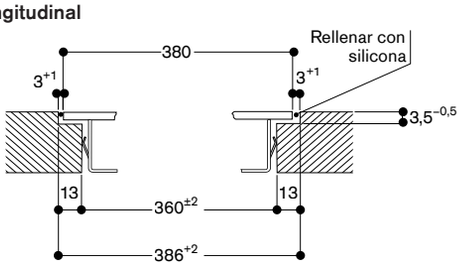
Mandos de control, instalación sobre encimera



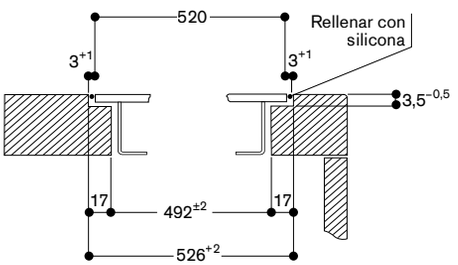
Mandos de control, instalación enrasada



Sección longitudinal

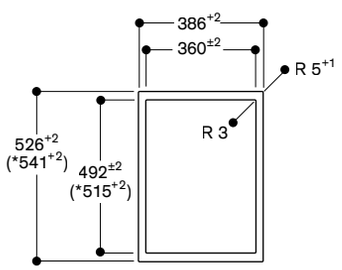


Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

Vista desde arriba



* con tapa o perfil de compensación
(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera, observar las instrucciones que vienen por separado “Instalación con tapa o con perfil de compensación”)

VR 414 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 38 cm.

Incluye:
1 media plancha de fundición.
2 medias parrillas.
1 bandeja recolectora de grasa.
1 piedras volcánicas.
1 cepillo de limpieza.

Grill eléctrico Vario Serie 400
VR 414

- **2 zonas con control independiente de temperatura.**
- **La mitad es una plancha de función, para freír y asar a la parrilla simultáneamente en dos superficies separadas.**
- **Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico con 12 niveles de potencia.

Prestaciones
Bandeja para piedras volcánicas y bandeja recoge-grasas de acero inoxidable.
2 resistencias basculantes independientes (1.500 W).
Parrilla de función de 2 piezas.

Seguridad
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Panel de control para integrar en armario bajo a nivel del cajón.
Grosor del panel frontal de 16 a 26 mm.
Cuando la profundidad del panel supera los 26 mm se deberá realizar una escotadura de 80 x 470 mm.
Distancia mínima entre la esquina del aparato a la pared o al mueble de 100 mm.
Peso del aparato: 26 kg aprox.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,0 kW.
No incluye cable de conexión.

Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 440 010
Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.

VA 450 400
Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

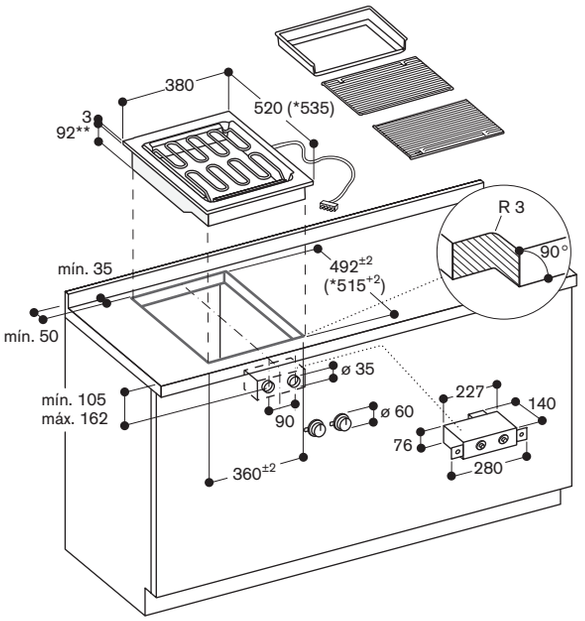
Accesorios especiales.

VA 461 000
Media plancha de fundición.

VA 461 001
Plancha completa de fundición.

LV 030 000
Piedras volcánicas de recambio.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

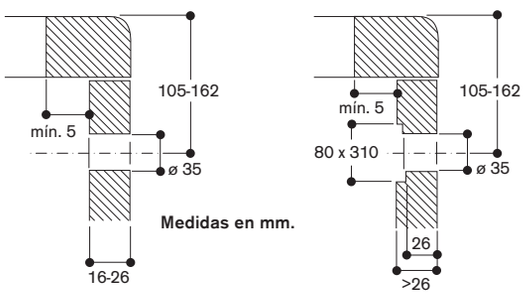


* con tapa o perfil de compensación

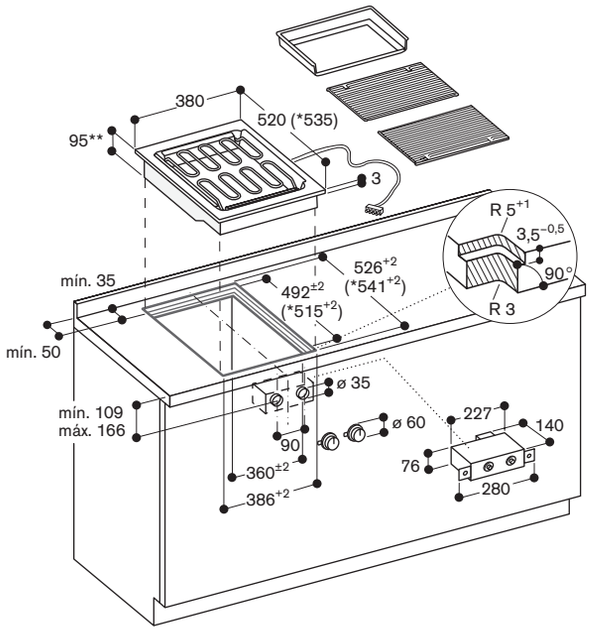
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado.

**102 mm en la zona del sujetacables (derecha, centrado).

Instalación de los mandos de control, instalación sobre encimera



NOTA: A diferencia del resto de placas Vario Serie 400, los mandos del VR 414 110 requieren una corona de 35 mm de diámetro y espacio posterior para la caja de control.

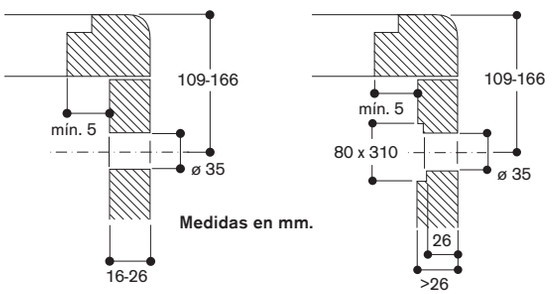


* con tapa o perfil de compensación

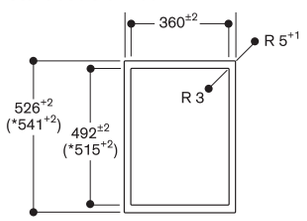
Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.

**105 mm en la zona del sujetacables (derecha, centro).

Instalación de los mandos de control, instalación enrasada



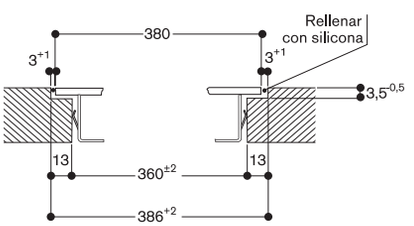
Vista desde arriba



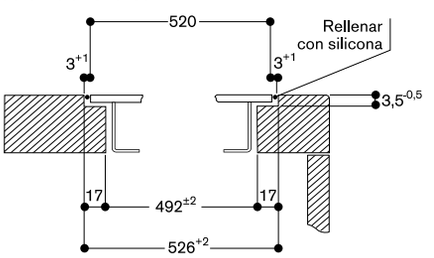
* con tapa o perfil de compensación

(Prestar atención a la base asimétrica delantera y trasera, observar las indicaciones de planificación que vienen por separado “Instalación con tapa o con perfil de compensación”)

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VL 414 111

Acero Inoxidable.
Ancho 11 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin mando de control ni motor.

Pueden conectarse hasta 2 elementos extractores, con un solo mando de control AA 490.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Extractor de superficie Vario Serie 400 VL 414

- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Distribución flexible de la potencia, extracción precisa de los vapores de la cocción solo en los elementos abiertos.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, puede combinarse con motores Gaggenau BLDC Serie 400.**

Datos de rendimiento

La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver página 235.

Prestaciones

Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal con bandeja recoge grasa, lavables en el lavavajillas.
Sensor de control de funcionamiento del motor si al menos un elemento extractor VL 414 está abierto.

Datos de consumo

Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122 y mando de control AA 490 111.
Eficiencia energética clase A+ (en rango de eficiencia energética desde A+ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB modo normal.

Precauciones de montaje

Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Fijar la unidad de control al panel lateral del armario, no a la base del mueble o el suelo de la cocina.
Anchura máxima de encimera entre dos VL: 60 cm.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
No se incluyen piezas de conexión.

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
El rebaje de la encimera debe ser continuo y plano, para garantizar la correcta colocación del aparato en la junta. No se recomiendan encimeras discontinuas.

La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda solicitar el deflector de aire AA 414 010 para garantizar el mejor rendimiento.
Si se instala junto al VP 414, el conducto plano no debe colocarse por debajo del VP 414.
Para optimizar el flujo de aire se recomienda utilizar el sistema de conductos planos Gaggenau AD 8...
Los conductos de conexión deben pedirse por separado como accesorios.
Evitar en la instalación con salida de aire al exterior con codos muy abruptos o estrechamientos de los conductos.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas

Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 414 y el mando de control AA 490.

Accesorios para instalación necesarios

AA 490 111

Mando de control para extractor de superficie Vario Serie 400.

AD 724 041

Adaptador para instalación con conducto cilíndrico Ø 150. Necesario para instalación a los lados izquierdo o derecho del VL 414. Recubierto en zinc.

AD 724 042

Pieza de conexión necesaria para instalación con conducto cilíndrico Ø 150. Instalación derecha / izquierda. Es necesario adaptador AD 724 041.

AD 854 046

Pieza rectangular para conexión de VL 414 a conducto plano Ø 150.

Accesorios para instalación

VA 420 010

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 110

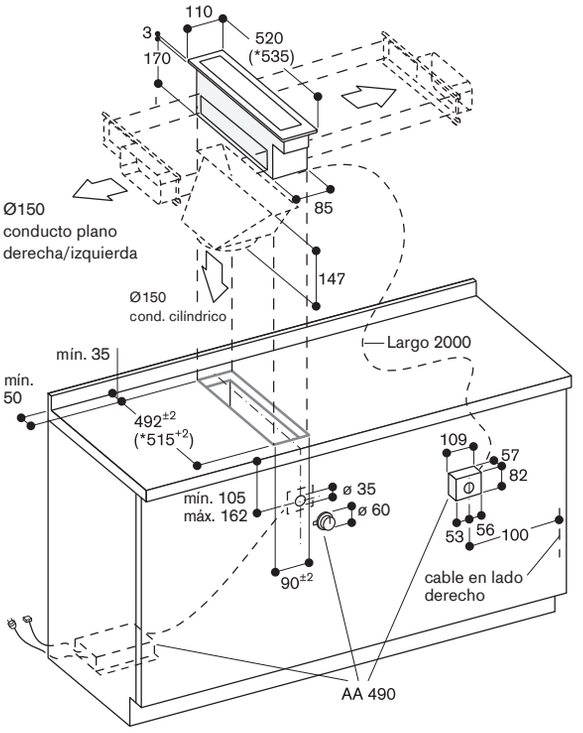
Perfil de compensación de 11 cm, necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

AA 414 010 44 €

Deflector de aire. Para combinación con placas de gas.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

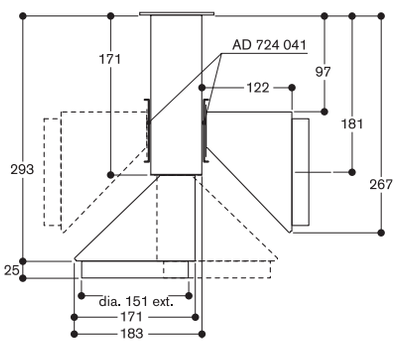


* con perfil de compensación

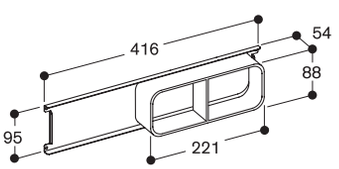
Conducto plano conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 854 046
Conducto cilíndrico conexión hacia abajo
Ø 150 con AD 724 042
Conducto cilíndrico conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

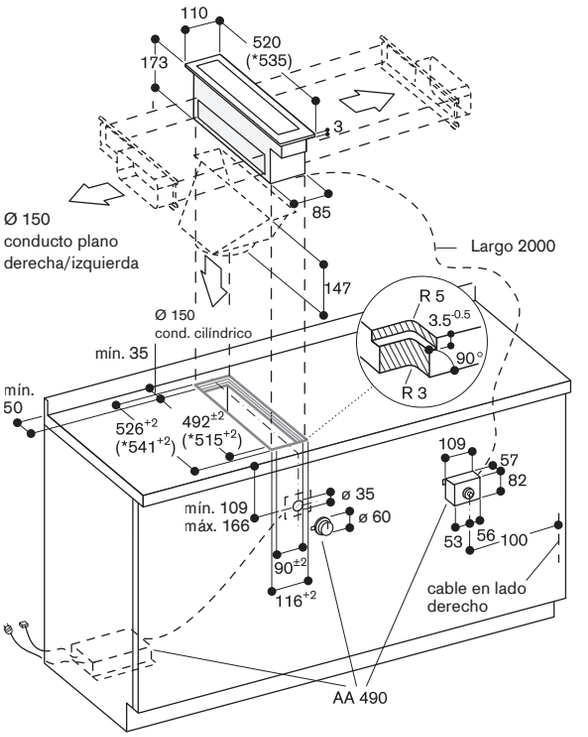
Ver notas adicionales 185 - 187.

VL 414 con AD 724 042/041



AD 854 046



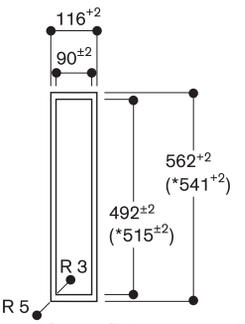


* con perfil de compensación

Conducto plano conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 854 046
Conducto cilíndrico conexión hacia abajo
Ø 150 con AD 724 042
Conducto cilíndrico conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

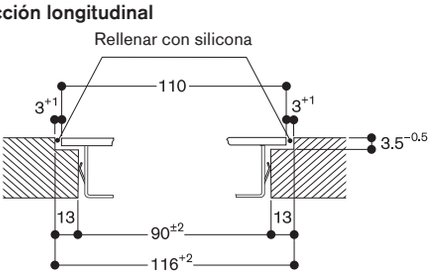
Ver notas adicionales 185 - 187.

Vista desde arriba

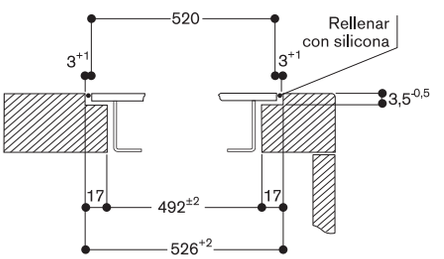


*Con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



*Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o perfil de compensación.

AA 490 111

Acero inoxidable.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Mando de control para extracción de superficie Vario Serie 400
AA 490

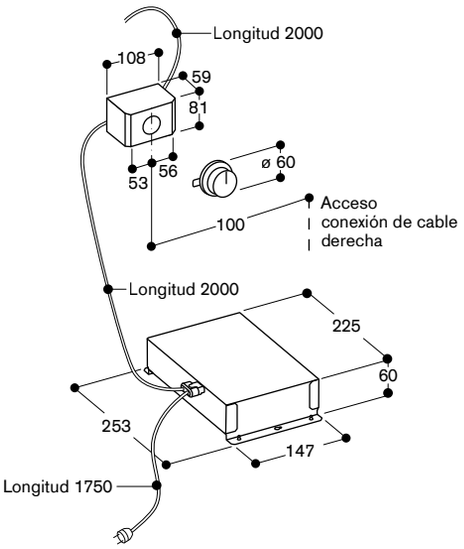
- **Mando de control de acero macizo, con serigrafía en láser.**
- **Extractor de superficie para combinar perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, para combinar con motores Gaggenau BLDC Serie 400.**

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso para instalar en el frontal del mueble con indicador de funcionamiento y nivel de potencia.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Desconexión retardada, 6 min.
Control de funcionamiento del motor mediante sensor, si al menos un elemento extractor VL 414 está abierto.

Precauciones de montaje
Colocar el mando de control entre los aparatos vario. Ver página 103.
Si se instalan elementos extractores con salida al exterior en un espacio con chimenea, debe prestarse atención para que la entrada de aire sea suficiente. En algunos países se exige la instalación de un interruptor de contacto en las ventanas, que únicamente permite conectar el extractor si la ventana se encuentra abierta.
La caja electrónica separada debe instalarse de manera que esté accesible.

Características técnicas
Potencia del aparato 0,01 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.



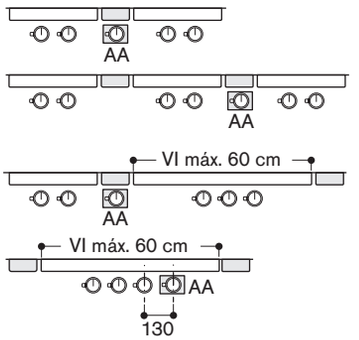
Notas adicionales de planificación para la VL 414 con AA 490.

Combinación de los elementos de extracción VL 414

Cuando se instalen varios aparatos VL 414, el aire puede ser distribuido flexiblemente entre los aparatos de cocción mediante apertura / cierre manual.
El ancho máximo de aparatos entre elementos de extracción con un sólo mando es 60 cm.

Instalación del mando de control AA 490

El mando de control AA 490 puede instalarse delante de cualquier elemento de extracción.
Cuando se instale con una VI 460 los mandos de control de ambos aparatos pueden instalarse juntos. Debe considerarse la distancia mínima de 130 mm entre el eje del mando de VI y AA.



AL 400 121

Acero inoxidable, 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

AL 400 191

Acero inoxidable, 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Motores y accesorios no incluidos en el precio.

Extractor telescópico de encimera Serie 400
AL 400

- **Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando.**
- **Iluminación mediante LED de intensidad graduable, para iluminar la encimera.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale.
Ver página 235.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Ventilación a intervalos, 6 min.
Desconexión retardada, 6 min.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros metálicos, lavables en lavavajillas.
Iluminación de alta eficiencia mediante LED (3.600 K), regulable.
Potencia de la lámpara 4 x 5 W.
Iluminación 191 lx.
Pieza de conexión a conducto no incluida.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 400 142.
Eficiencia energética clase A+/A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 45,1/49 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A/A.
Eficiencia Iluminación clase E/E.
Eficiencia filtro de grasa clase C/C.
Nivel ruido mín. / máx. modo normal 44/59 dB / 45/61 dB.

Precauciones de montaje
Consultar tabla de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Conexión a través de cable de red.
Para combinar AL 400 121 (AL 400 191) con 4 (3) placas modulares Vario Serie 200, 3 (2) placas modulares Vario Serie 400 o una combinación de placas de hasta 120 cm (92 cm) de ancho.
La potencia máxima de las placas ha de ser 18 kW.
El funcionamiento de los aparato Vario solo es posible sin la tapa.
La instalación en encimeras de 60 cm de profundidad es posible si se hace junto a la placa CI 290.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
Si el motor se instala en la parte inferior del mueble, y se combina con el VK o VF, asegurar la accesibilidad a la llave de paso de agua.
La superficie restante en la encimera entre los dos huecos, el del extractor y el de las placas (mínimo 50 mm), ha de reforzarse con un soporte. Se recomienda usar el soporte para mueble AA 409 401/431.
Puede combinarse con un horno, si éste no excede la temperatura máxima permitida en la cavidad y lo permite la situación de encastre.

Recomendación para el pulido y soldado de piezas de acero que se quieran combinar con el aparato: grano cepillado 280.
Superficies: Acero inoxidable 1.4301, lijado y cepillado IIIC.

Instalación en modo recirculación:
En configuraciones de AL 400 121 en recirculación, se recomiendan dos motores AR 413 122.
Es aconsejable que la salida al exterior situada en el zócalo sea lo mayor posible, para minimizar pérdidas de capacidad de extracción.
La colocación de la salida en el zócalo viene definida por el usuario. Sección mínima 720 cm².
Instalación con salida de aire al exterior:
Para optimizar el flujo de aire se recomienda utilizar el sistema de conductos planos Gaggenau AD 8...
Conexión por el frente o por la parte trasera:
2 x conductos cilíndricos o planos Ø 150.
Conexión por la parte inferior:
2 conductos planos Ø 150.
Incluye tapas de repuesto para las salidas de aire que no se utilicen.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver páginas 226 - 233.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,065 kW.
Incluye cable de conexión de 1,7 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red de 1,2 m.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

Accesorios para instalación necesarios

AD 754 045
Pieza de conexión para 2 conductos cilíndricos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.

AD 854 043
Pieza de conexión para 2 conductos planos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte inferior.

AD 854 045
Pieza de conexión, para 2 conductos planos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.

Accesorios para instalación

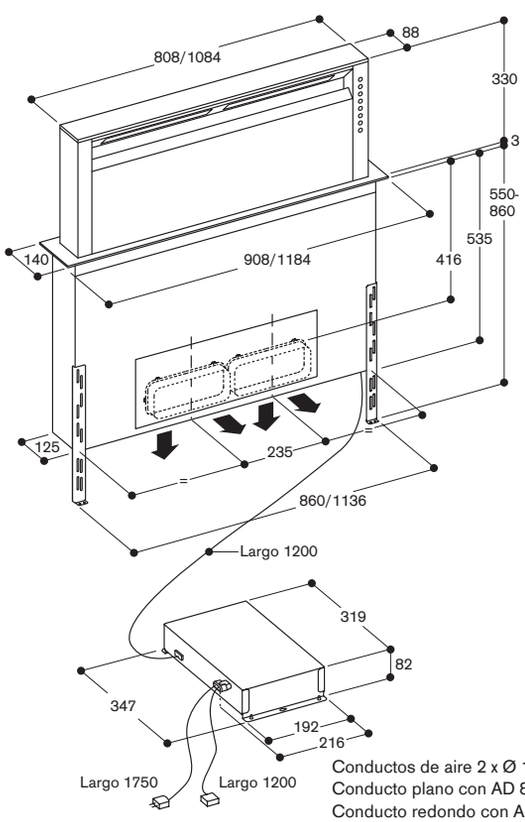
AD 704 048
Caja colectora para conexión de 2 conductos cilíndricos Ø 150. Para conectar 1x AL 400 con motor AR 403/AR 413.

AD 704 049
Caja colectora para conexión de 2 conductos planos Ø 150. Para conectar por debajo 1x AL 400 con motor AR 403/AR 413.

AA 409 401
Soporte para extractor de encimera AL 400 90 cm. Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.

AA 409 431
Soporte para extractor de encimera AL 400 120 cm. Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.

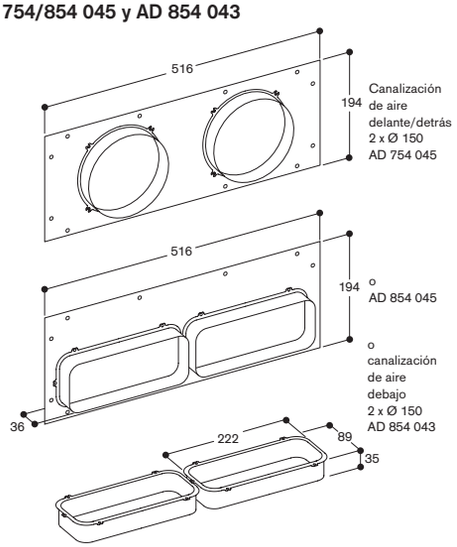
AA 010 410
Rejilla para evacuación del aire. Color acero inoxidable, 90 cm. Incluye accesorios para instalación. Altura ajustable.



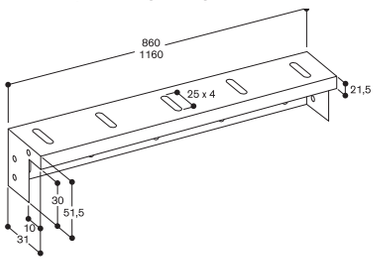
Conductos de aire 2 x Ø 150 delante/detrás
Conducto plano con AD 854 045
Conducto redondo con AD 754 045

Conductos de aire 2 x Ø 150 debajo
Conducto plano con AD 854 043

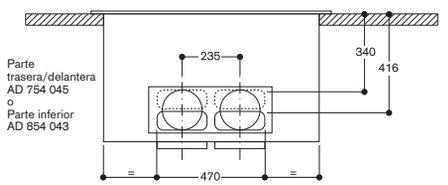
AD 754/854 045 y AD 854 043



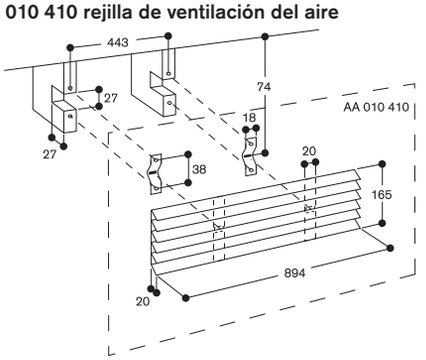
AD 409 401/431 Soporte para la encimera



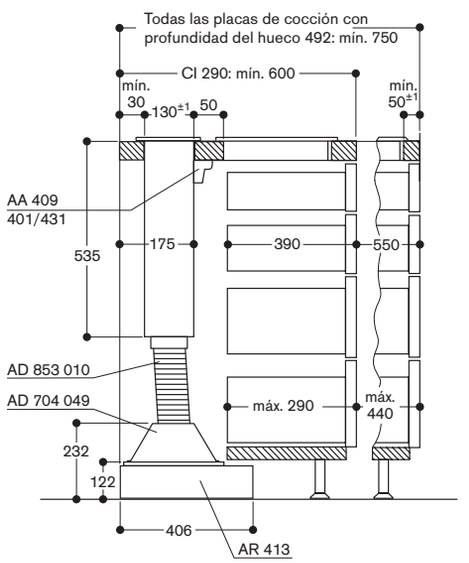
Posiciones de conductos para todas las conexiones con AL 400



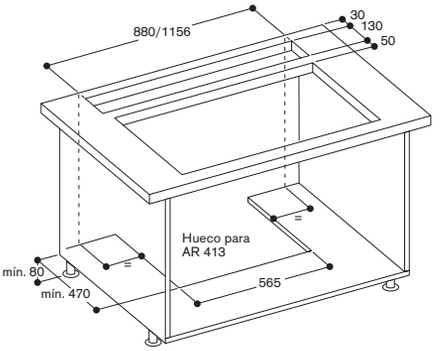
AA 010 410 rejilla de ventilación del aire



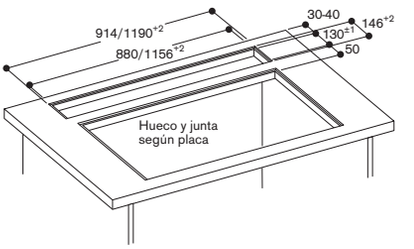
Profundidad - Mueble inferior sin pared trasera - Funcionamiento en salida de aire al exterior para un aprovechamiento máximo del armario con 1 x ø150



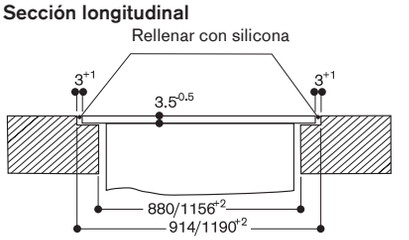
Recirculación de aire: AL 400 con AR 413 en mueble inferior



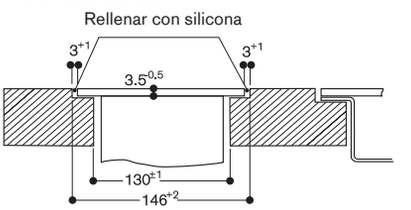
AL 400 instalación enrasada



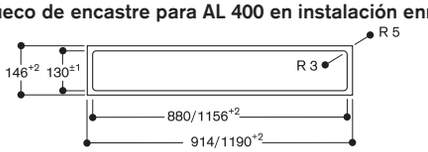
Sección longitudinal



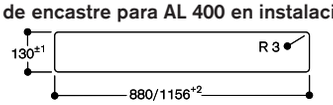
Sección transversal



Hueco de encastre para AL 400 en instalación enrasada



Hueco de encastre para AL 400 en instalación sobre encimera



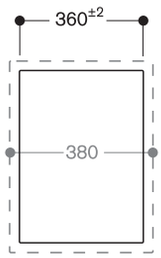
Medidas de encastre Vario Serie 400. Instalación sobre encimera.

Los dibujos adjuntos muestran la dimensiones de encastre para las combinaciones de aparatos de la Serie Vario 400, con instalación sobre encimera. Dependiendo de la instalación (con o sin tapa), se dispondrá de un junta de unión más corta o más larga:

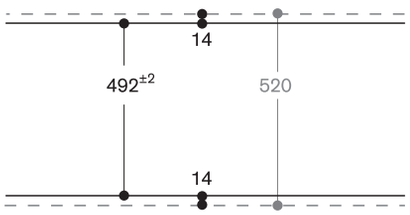
- VA 420 010 para instalación sobre encimera, sin tapa.
- VA 420 011 para instalación sobre encimera, con tapa.

Si se instalara con tapas VA 440 010, o con perfiles de compensación VA 450 sería necesario un corte de mayor profundidad.

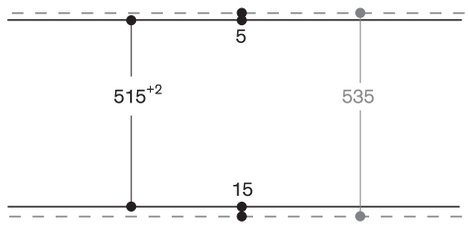
Ejemplo de encastre sin elemento extractor VL 414:

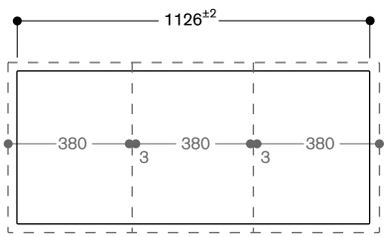


Sin tapas

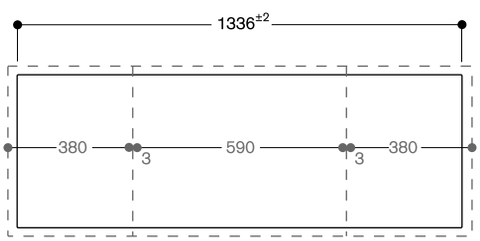


Con tapa / perfil de compensación

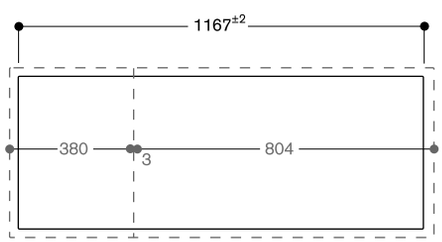




380	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
1146	
- 20	Solapamiento
1126 +/-2	Hueco de encastre



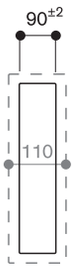
380	Aparato
3	Junta de unión
590	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
1356	
- 20	Solapamiento
1336 +/-2	Hueco de encastre



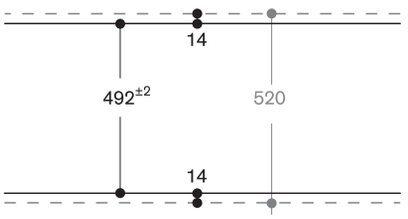
380	Aparato
3	Junta de unión
804	Aparato
1187	
- 20	Solapamiento
1167 +/-2	Hueco de encastre

Todas las medidas en mm.

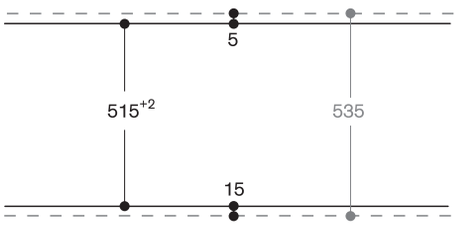
Ejemplo de corte con elemento extractor VL 414:

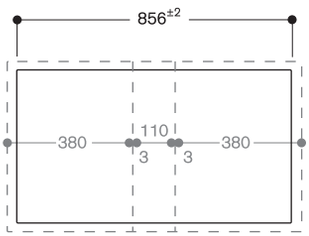


Sin tapas

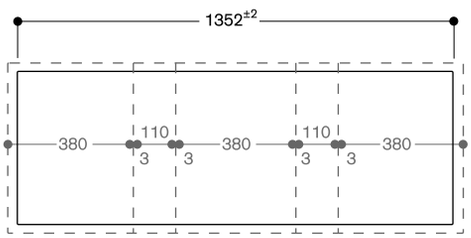


Con tapa / perfil de compensación

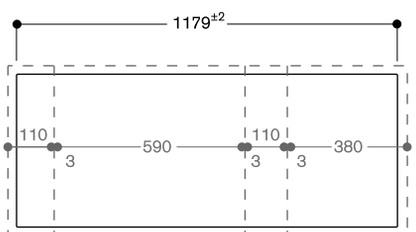




380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
876	
- 20	Solapamiento
856 +/-2	Hueco de encastre



380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
1372	
-20	Solapamiento
1352 +/-2	Hueco de encastre



110	VL
3	Junta de unión
590	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
1199	
-20	Solapamiento
1179 +/-2	Hueco de encastre

Todas las medidas en mm.

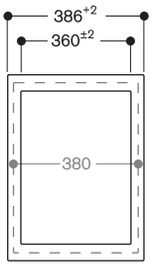
Medidas de encastre Vario Serie 400. Instalación enrasada.

Los dibujos adjuntos muestran la dimensiones de encastre para las combinaciones de aparatos de la Serie Vario 400, con instalación enrasada. Dependiendo de la instalación (con o sin tapa), se dispondrá de un junta de unión más corta o más larga:

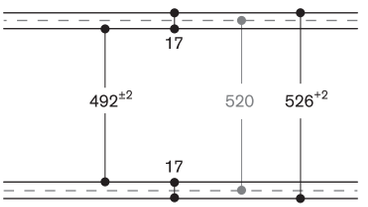
- VA 420 000 instalación enrasada, sin tapa.
- VA 420 001 instalación enrasada, con tapa.

Cuando se coloca tapa de los aparatos VA 440 o listón de compensación, prestar atención a los cortes en la encimera. La profundidad es asimétrica.

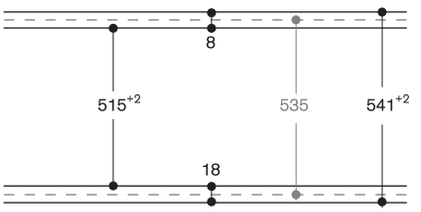
Ejemplo de encastre sin elemento extractor VL 414:

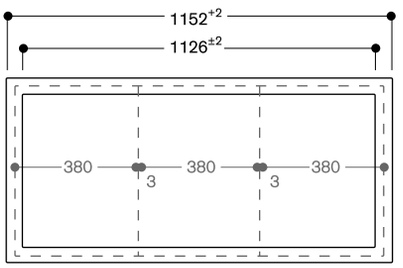


Sin tapas

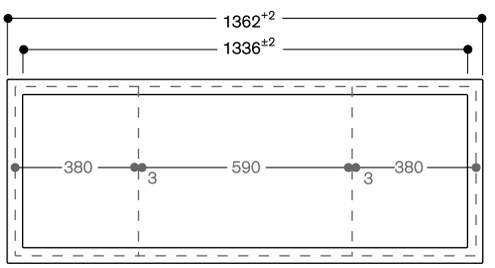


Con tapa/perfil de compensación

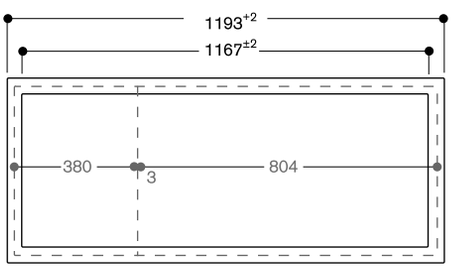




380	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
1146	
-20	Solapamiento
1126 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1152 +2	Hueco con el rebaje



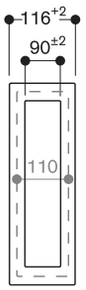
380	Aparato
3	Junta de unión
590	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
1356	
- 20	Solapamiento
1336 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1362 +2	Hueco con el rebaje



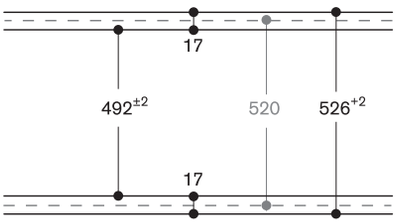
380	Aparato
3	Junta de unión
804	Aparato
1187	
- 20	Solapamiento
1167 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1193 +2	Hueco con el rebaje

Todas las medidas en mm.

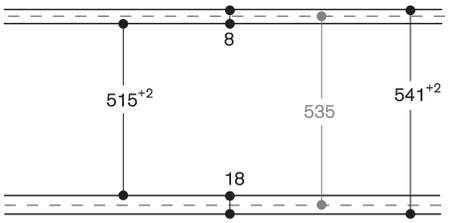
Ejemplo de corte con elemento extractor VL 414:

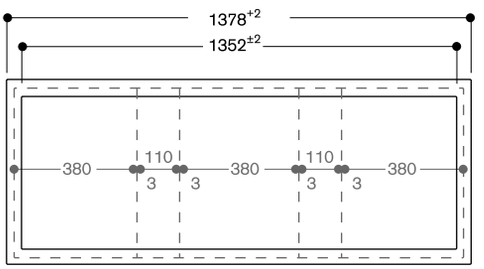


Sin tapas

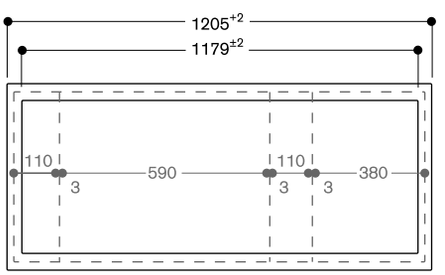


Con tapa / perfil de compensación

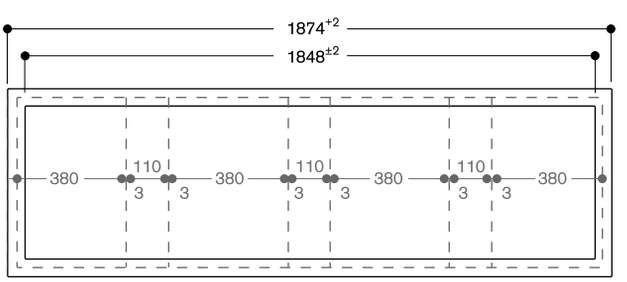




380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
1372	
- 20	Solapamiento
1352 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1378 +2	Hueco con rebaje



110	VL
3	Junta de unión
590	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
1312	
- 20	Solapamiento
1292 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1318 +2	Hueco con rebaje



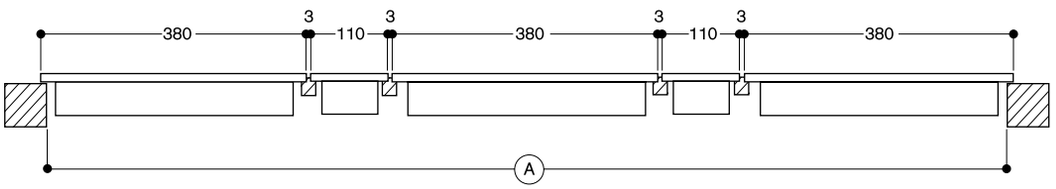
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
3	Junta de unión
380	Aparato
3	Junta de unión
110	VL
1981	
- 20	Solapamiento
1961 +/-2	Hueco de encastre
+20	Solapamiento
+6	Silicona
1987 +2	Hueco con rebaje

Todas las medidas en mm.

Medidas de encastre Vario Serie 400. Cómo calcular la anchura del corte.

Cálculo de anchura de encastre para instalación sobre encimera.

Ejemplo de combinación de VI 414, VI 424, VP 414 y 2 VL 414.

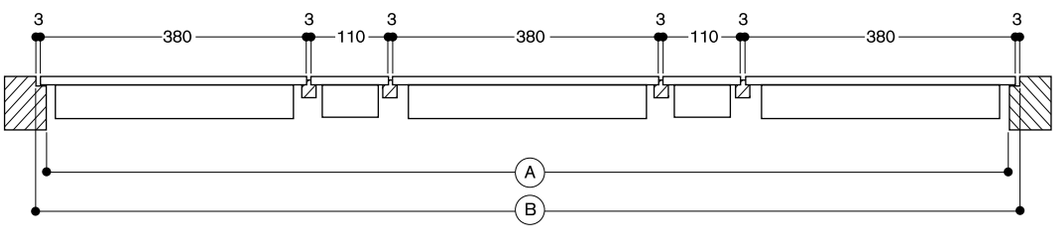


		Ejemplo		Combinación	
Anchura total de los aparatos	en mm	(3 x 380) + (2 x 110)	1360	.....	
+ Número de juntas de unión	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....	
- Solape lateral del aparato (10 mm / lado)		20	– 20		– 20
(A) Ancho total del encastre (en mm)			1352 +/– 2	.....	+/– 2

Profundidad del encastre según la instalación con o sin tapa / perfil de compensación.

Cálculo de anchura de encastre para instalación enrasada.

Ejemplo de combinación de VI 414, VI 424, VP 414 y 2 VL 414.

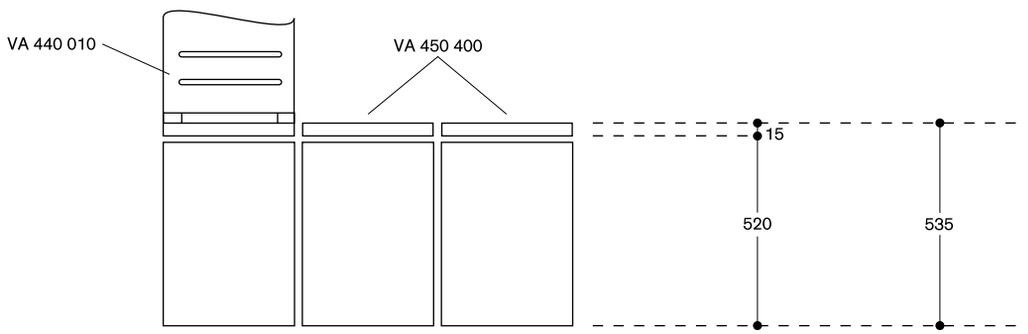


		Ejemplo		Combinación	
Anchura total de los aparatos	en mm	(3x 380) + (2x 110)	1360	.....	
+ Número de juntas de unión	x 3 mm	4 x 3	+ 12	.....	
- Solape lateral del aparato (10 mm / Lado)		20	– 20		– 20
(A) Ancho total del encastre	(en mm)		1352 +/– 2	.....	+/– 2
+ Solape lateral del aparato (10 mm / Seite)		20	+ 20		+ 20
+ Junta de silicona (radio 3 mm)		2 x 3	+ 6		+ 6
(B) Ancho total con junta (en mm)			1378 + 2	.....	0/+ 2

Profundidad del encastre según la instalación con o sin tapa / perfil de compensación.

Instalación con tapa y perfil de compensación Serie 400.

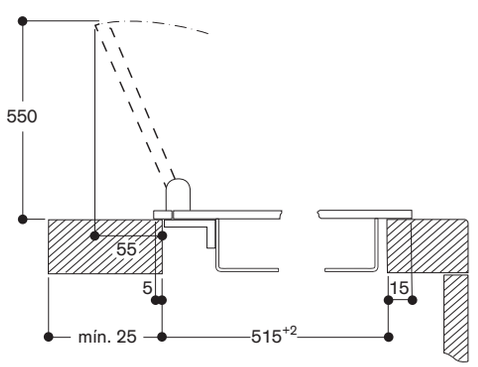
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa y mantener el mismo encastre.



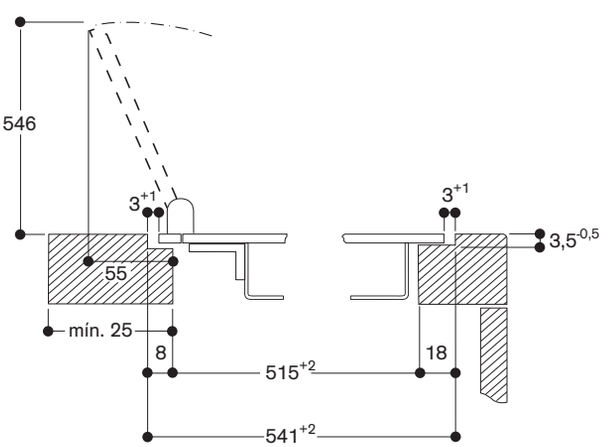
Si se combinan aparatos con tapa o perfil de compensación, dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera / enrasada, se deberá colocar la junta que corresponda:
VA 420 011 para instalación sobre encimera con tapa y perfil de compensación.
VA 420 001 para instalación enrasada con tapa y perfil de compensación.

Si se instala la tapa VA 440 o el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad necesaria. Comprobar que la medida de encastre quede alineada a todas las profundidades.

Detalle de instalación sobre encimera, para instalación con tapa o perfil de compensación



Detalle de instalación enrasada, para instalación con tapa o perfil de compensación



VI 262 120

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 200
VI 262

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

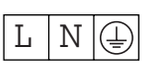
Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para todas las zonas.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión de 1,5 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

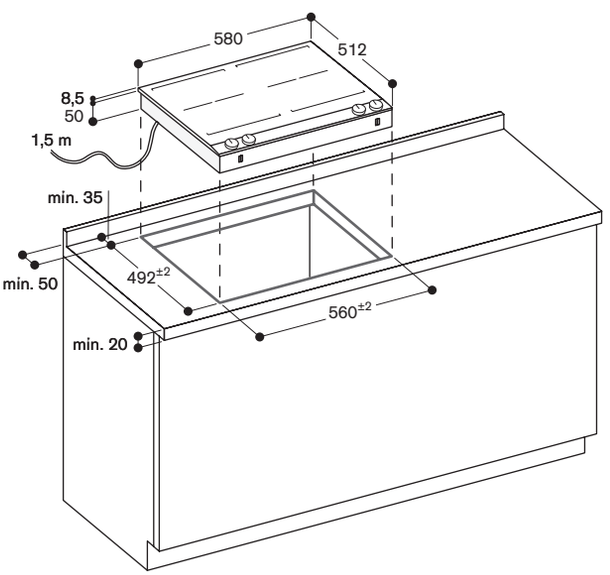
Accesorios especiales

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



VI 242 120

Panel de mandos negro.
Anchura 38 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 200
VI 242

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

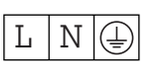
Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para ambas zonas de cocción.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 9 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,7 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

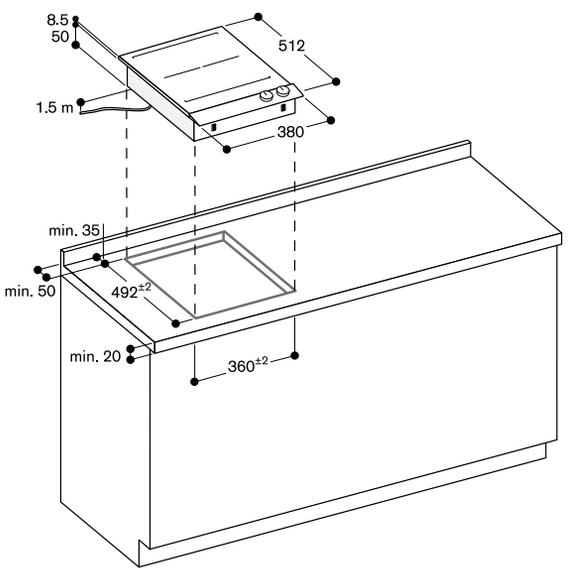
Accesorios especiales

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



VI 232 120

Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 200
VI 232

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x21 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x21 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

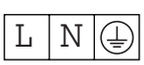
Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para todas las zonas.

Seguridad
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 7 kg aprox.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,7 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

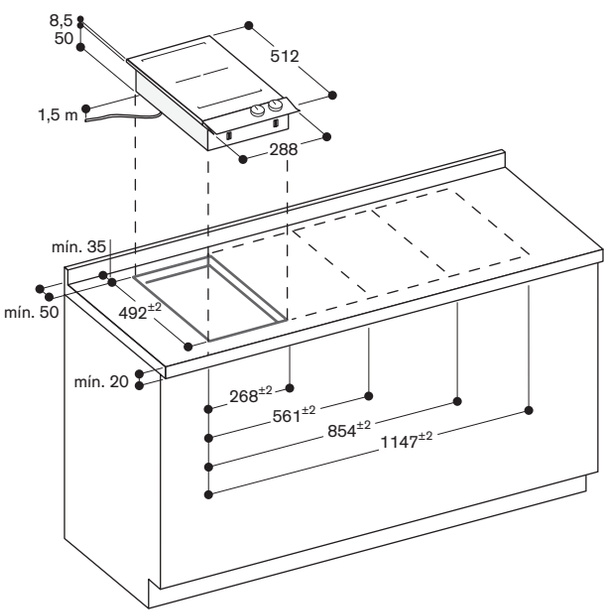
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

VD 200 020
Tapa negra.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



VG 264 120F

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 264 220

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.
Gas natural 20 mbar.

Placa de gas Serie 200
VG 264

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Superficie lisa y sólida para colocar los recipientes de forma fácil y segura.**
- **Hasta 9,8 kw en los 4 quemadores.**

Zonas de cocción
2 quemadores de alto rendimiento (560 W – 3.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 22 cm.
2 quemadores estandard (380 W – 1.900 W), adecuado para recipientes de hasta ø 20 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
2 parrillas de fundición, diseñadas para recipientes pequeños.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

No es necesario colocar un panel intermedio.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Debe observarse una distancia mínima de 150 mm. del hueco de encastre a las paredes adyacentes o armarios laterales.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 9,8 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 4,0 W.
Incluye cable de conexión de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

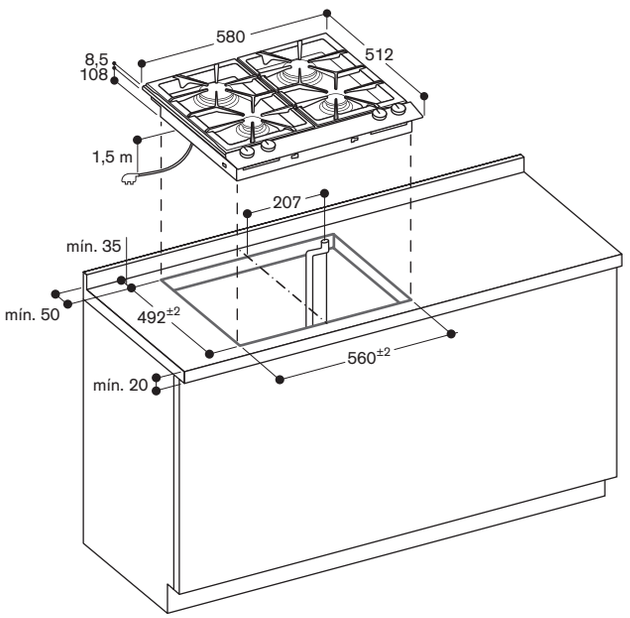
VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

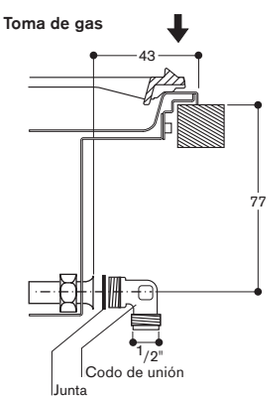
VV 200 020

Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm.



VG 232 120F

Panel de mandos negros.
Anchura 28 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 232 220

Panel de mandos negros.
Anchura 28 cm.
Gas natural 20 mbar.

Placa de gas Vario Serie 200
VG 232

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Superficie lisa y solida para colocar los recipientes de forma fácil y segura.**

Zonas de cocción
1 quemador de alto rendimiento (560 W – 3.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 22 cm.
1 quemador estandard (380 W – 1.900 W), adecuado para recipientes de hasta ø 20 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
Parrilla de fundición.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 9 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 4,9 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 2,0 W
Incluye cable de conexión de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020

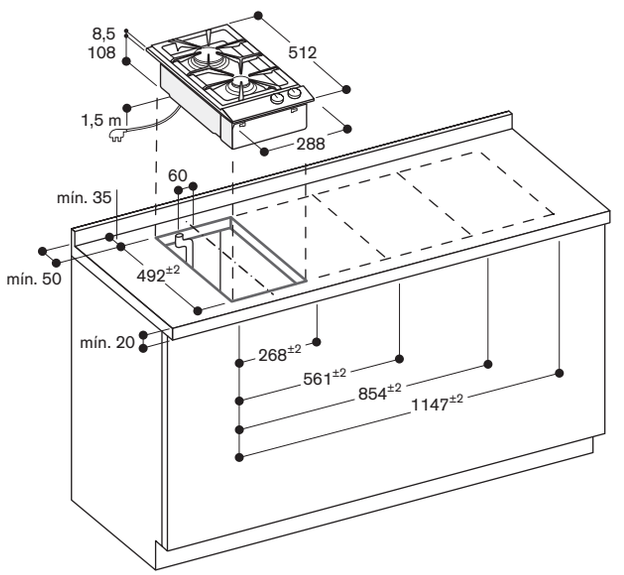
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

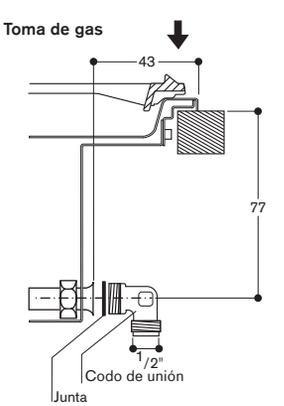
VD 200 020

Tapa negra.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm.



VG 231 120F

Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok de 5,8 kW.

VG 231 220

Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok de 6 kW.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Wok Vario Serie 200
VG 231

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Quemador multi-anillo de latón sólido.**
- **Potencia de hasta 6 kw.**

Zonas de cocción
VG 231 120F
1 quemador multi-anillo (270 W – 5.800 W), adecuado para recipientes de hasta ø 30 cm.
VG 231 220
1 quemador multi-anillo (300 W – 6.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 30 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.
Para poder cerrar la tapa debe darse vuelta a la parrilla.

Prestaciones
Parrilla de fundición.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicación de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 11 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 5,8 / 6 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 1,0 W
Cable de conexión de 1,5 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

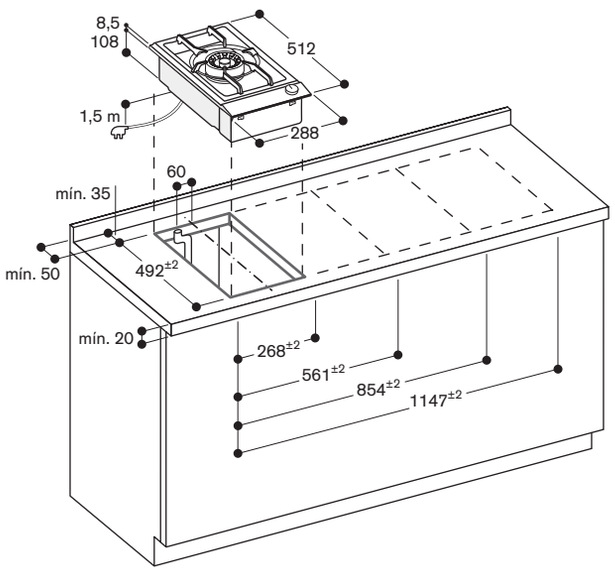
VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

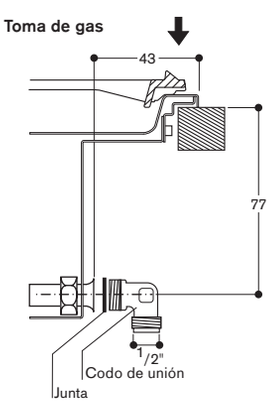
VD 200 020
Tapa negra.

WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm.



VP 230 120

Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.

Incluye:
1 espátula.

Disponibilidad Junio 2019.

Teppan Yaki Vario Serie 200
VP 230

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Plancha de metal continua para cocinar directamente en su superficie.**
- **Regulación precisa de la temperatura de 120 °C a 240 °C.**
- **Función mantener caliente.**

Zonas de cocción
Área de cocción 844 cm².

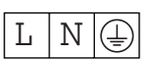
Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Control electrónico de la temperatura de 140 °C a 240 °C.

Prestaciones
Una zona de cocción de 1.800 W.
Función mantener caliente.
Función limpieza.
Marco de acero inoxidable soldado totalmente a la superficie de acero.

Seguridad
Indicación de precalentamiento y calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
La distancia entre el borde superior de la superficie de trabajo y el borde superior del panel interior debe ser de al menos 150 mm.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Distancia mínima de 30 mm entre el lateral del aparato y la pared o el mueble.
Debe instalarse un panel intermedio bajo el aparato como medida de protección.
Peso del aparato: aprox. 10 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,8 kW.
Cable de conexión de 1,8 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020

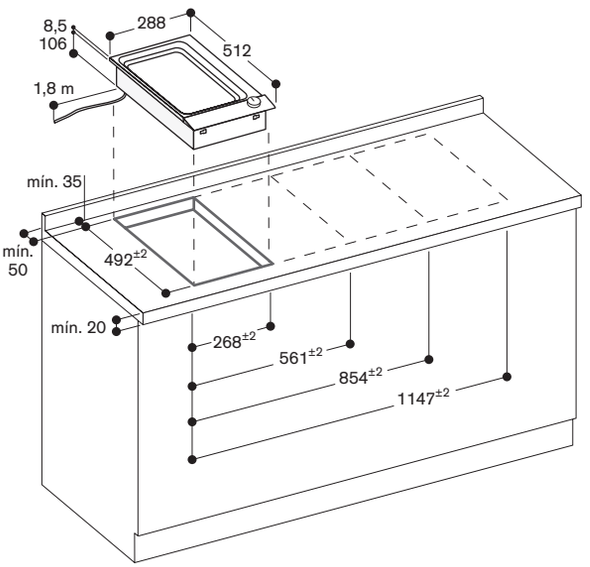
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

VD 200 020

Tapa negra.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



VR 230 120

Panel de mandos negro.
Anchura 28 cm.

Incluye:
Parrilla de grill.
Piedras volcánicas.
Cepillo de limpieza.
Bandeja colectora de grasa.

Disponibilidad Mayo 2019.

Grill eléctrico Vario Serie 200
VR 230

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **2 zonas con control independiente de temperatura.**
- **Parrilla de fundición sobre piedras volcánicas.**

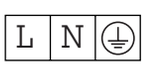
Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
9 niveles de potencia.

Prestaciones
2 resistencias basculantes con mandos independientes (1.500 W).
Función unir.
Una parrilla de fundición.
Bandeja para piedras volcánicas y bandeja colectora de grasas de acero inoxidable apta para lavavajillas.

Seguridad
Indicación de precalentamiento y calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Mantener una distancia mínima de 200 mm entre la carcasa del aparato y las paredes laterales del mueble.
Peso del aparato: 15 kg aprox.

Características técnicas
Potencia absorbida: 3,0 kW.
Cable de conexión 1,8 m sin enchufe.



Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

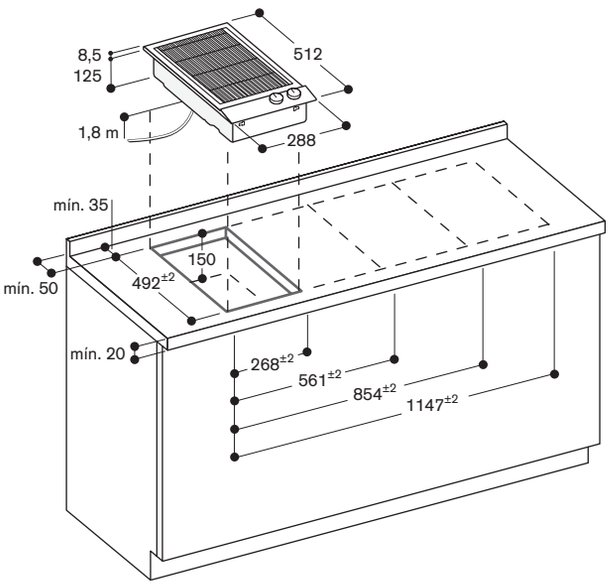
VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

VD 200 020
Tapa negra.

LV 030 000
Piedras volcánicas de recambio.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



VL 200 120

Panel de mandos negro.
Ancho 15 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
Codo adaptador de conducto para encimeras de 65 cm de profundidad.

Extractores de superficie
Vario Serie 200
VL 200

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Extracción de alta eficiencia integrada en la zona de cocción.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **Planificación mínima y fácil instalación.**
- **Nivel de ruido muy bajo con motor AR 410 110.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale.
Ver página 240.

Prestaciones
Mandos de control con anillo luminoso.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de metal con gran absorción de grasa.
Filtros antigrasa aptos para lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro antigrasa y el filtro de carbón activo.
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Ventilación a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada apta para lavavajillas.
Incluye codo adaptador de conducto.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 39,7/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 58 dB / máx. 72 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Recirculación en combinación con motores AR 410 110 o AR 413 122.
Evacuación exterior en combinación con motor AR 403 122.
Consultar tabla de configuraciones recomendadas para extractores de superficie, posibilidades de motores y conductos.
Anchura máxima de encimera entre 2 VL: 60 cm.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda el deflector de aire LS 041 001 para garantizar el máximo rendimiento de la placa.
Cuando se instale el deflector de aire LS 041 000, la sartén wok WP 400 001 no podrá utilizarse.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 204 - 205.

Características técnicas
Cable de conexión de 1,7 m entre VL y motor.

Accesorios para instalación

AD 410 040
Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 DN 150 mm.

AD 851 041
Pieza de conexión para conducto plano DN 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

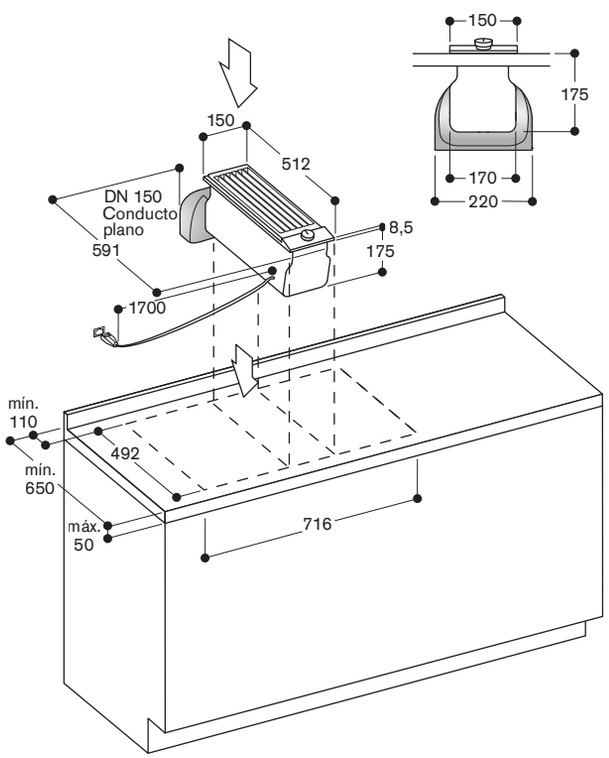
VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020 €
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

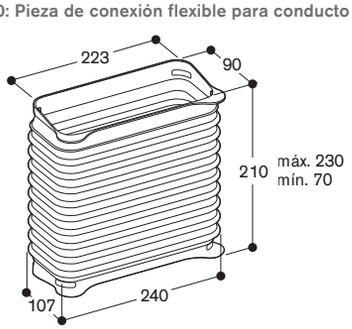
Accesorios especiales

LS 041 001
Deflector de aire. Para VL 200 en combinación con placas de gas.
Acero inoxidable.

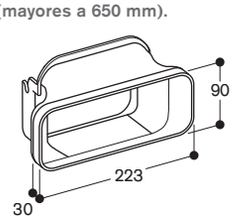
Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 DN 150 mm.



AD 851 041: Pieza de conexión para conducto plano DN 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

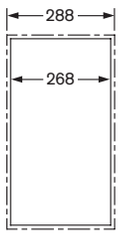


Medidas de encastre Vario Serie 200

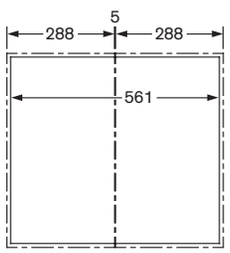
Los dibujos adjuntos muestran las dimensiones de encastre para las combinaciones de aparatos más habituales de la Serie Vario 200.

Medidas de encastre para Vario Serie 200

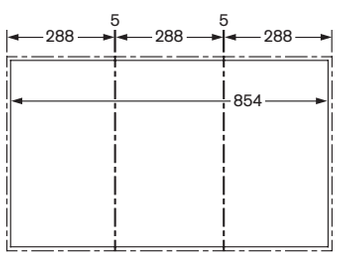
288	Aparato
– 20	Solapamiento
268	Hueco de encastre



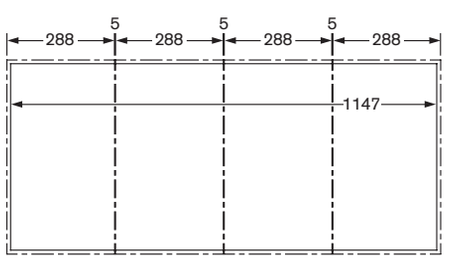
288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
581	
– 20	Solapamiento
561	Hueco de encastre



288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
874	
– 20	Solapamiento
854	Hueco de encastre



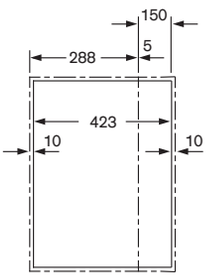
288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
5	VV 200
288	Aparato
1.167	
– 20	Solapamiento
1.147	Hueco de encastre



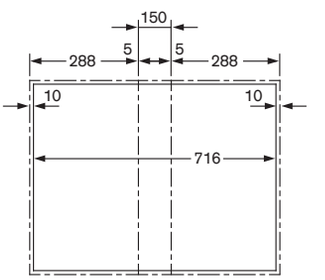
288	Aparato
5	VV 200
580	Aparato
873	
– 20	Solapamiento
853	Hueco de encastre

Medidas de encastre para Vario Serie 200 con extractores de superficie

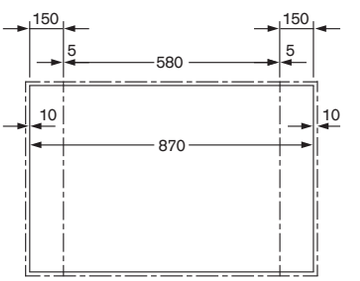
288	Aparato
5	VV 200
150	VL 200
443	
– 20	Solapamiento (10 + 10)
423	Hueco de encastre



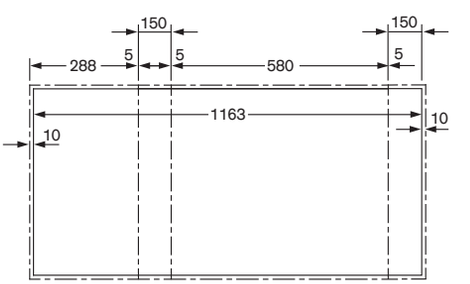
288	Aparato
5	VV 200
150	VL 200
5	VV 200
288	Aparato
736	
– 20	Solapamiento (10 + 10)
716	Hueco de encastre



150	VL 200
5	VV 200
580	Aparato
5	VV 200
150	VL 200
890	
– 20	Solapamiento (10 + 10)
870	Hueco de encastre



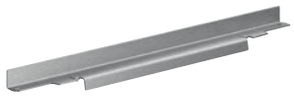
288	Aparato
5	VV 200
150	VL 200
5	VV 200
580	Aparato
5	VV 200
150	VL 200
1183	
– 20	Solapamiento (10 + 10)
1163	Hueco de encastre



Accesorios para aparatos de cocción Vario Serie 400.

AA 414 010

Deflector de aire. Para combinación de VL 414 con placas de gas.



VA 420 000

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 010

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011

Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 440 010

Tapa de acero inoxidable con perfil para montaje.

VA 450 110

Perfil de compensación de 11 cm, necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 450 400

Perfil de compensación de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 450 401

Perfil de compensación para inducción Vario 400 de 38 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 450 600

Perfil de compensación de 60 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 450 800

Perfil de compensación de 80 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 450 900

Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

VA 461 000

Media plancha de fundición.

VA 461 001

Plancha completa de fundición.

WP 400 001

Sartén wok, de 36 cm de diámetro.

WZ 400 001

Anillo especial para wok.

GP 900 001

Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002

Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003

Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004

Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Accesorios y accesorios especiales para aparatos de cocción Vario Serie 400 y 200.

GN 232 110

Teppan Yaki GN 1/1 para CX 480.
Medida: 53 x 32,5 cm.

GN 232 230

Teppan Yaki GN 2/3 para CX 480.
Medida: 35,5 x 32,5 cm.

CA 051 300

Accesorio Teppan Yaki de material multicapa.

CA 052 300

Accesorio Grill de fundición en aluminio.

AD 724 042

Pieza de conexión necesaria para instalación con conducto cilíndrico DN 150. Para VL 414.
Para conexión derecha o izquierda al VL es necesario el adaptador AD 724 041.

AD 724 041

Adaptador para instalación con conducto cilíndrico DN 150. Necesario para instalación a los lados izquierdo o derecho del VL 414.

AD 854 046

Pieza rectangular para conexión de VL 414 a conducto plano DN 150.

VD 200 020

Tapa negra para placas Vario Serie 200.

LS 041 001

Deflector de aire para VL 200 junto a placas de gas.
Acero inoxidable.

VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020

Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

LV 030 000

Piedras volcánicas.

Producto de sellado

Producto especial para el sellado lateral de placas enrasadas, disponible en el Servicio Técnico de Gaggenau.

310367 Color negro
311582 Color antracita
310818 Color blanco

Placas inducción Serie 400 y 200

Tipo de aparato		Inducción total	Flex inducción	Inducción total
Marco de acero inoxidable 3 mm para instalación sobre encimera o enrasada		CX 492 110	VI 492 111	CX 482 110
Dimensiones				
Anchura	(cm)	90	90	80
Funcionamiento				
Pantalla táctil TFT / Control Twist-Pad / Control por sensor		•/–/–	–/–/–	•/–/–
Control con display en blanco y naranja		–	•	–
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		–/–	•/–	–/–
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción		6	5	5
Superficie de inducción total		•	–	•
Zonas Flex inducción 19 x 23 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 38 x 23 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	4	–
Zonas Flex inducción 19 x 24 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 38 x 24 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	–	–
Ampliable automáticamente hasta 30 cm / 32 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	–	–
Zona de inducción ø 21 cm (2.200, con booster 3.700 W) / ø 26 cm (2.600, con booster 3.700 W) / ø 32 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	1	–
Prestaciones				
Niveles de potencia		17	12	17
Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares		–	•	–
Función sensor de temperatura / Función control de temperatura del aceite		•/–	–/•	•/–
Número de zonas con Función de control de temperatura del aceite		–	5	–
Función de cocción profesional		•	–	•
Función booster para ollas / sartenes		•/•	•/–	•/•
Función mantener caliente		•	–	•
Temporizador de cocción	(nº)	6	•	5
Cronómetro		•	•	•
Indicador del calor residual		•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección de pantalla para limpieza		•/•/•	–/•/–	•/•/•
Menú de opciones		•	•	•
Control de ventilación desde la placa		•[2]	–	•[2]
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	–	•
Accessorios				
Teppan Yaki GN 1/1 (para superficie de inducción total)		GN 232 110[1]	–	GN 232 110[1]
Teppan Yaki GN 2/3 (para superficie de inducción total)		GN 232 230[1]	–	GN 232 230[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 15 cm		–	GP 900 001[1]	–
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 19 cm		–	GP 900 002[1]	–
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 21 cm		–	GP 900 003[1]	–
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 28 cm		–	GP 900 004[1]	–
Sensor de temperatura		•/CA 060 300[1]	–	•/CA 060 300[1]
Anillo wok		–	WZ 400 001[1]	–
Sartén wok		–	WP 400 001[1]	–
Conexión				
Potencia absorbida	(kW)	7,4	11,1	7,4

• de serie - no disponible

[1] Accesorio especial.

[2] En combinación con campana correspondiente.

Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción	Inducción Wok
VI 482 111	VI 462 111	VI 422 111	VI 414 111
80	60	38	38
–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
•	•	•	•
•/–	•/–	•/–	•/–
4	4	2	1
–	–	–	–
4	4	2	–
–	–	2	–
–/2	1/–	–	–
–	–	–	1
12	12	12	12
•	•	•	•
–/•	–/•	–/•	–/•
4	4	2	1
–	–	–	–
•/–	•/–	•/–	•/–
–	–	–	–
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
–/•/–	–/•/–	–/•/–	–/•/–
•	•	•	•
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	–
GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	–
GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	–
GP 900 004[1]	GP 900 004[1]	–	GP 900 004[1]
–	–	–	–
–	–	–	WZ 400 001[1]
–	–	–	WP 400 001[1]
7,4	7,4	3,7	3,7

Tipo de Aparato		Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción
		VI 262 120	VI 242 120	VI 232 120
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Dimensiones				
Anchura	(cm)	60	38	28
Funcionamiento				
Pantalla táctil TFT / Control Twist-Pad / Control por sensor		–/–/–	–/–/–	–/–/–
Control con display en blanco y naranja		–	–	–
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		–/•	–/•	–/•
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción		4	2	2
Superficie de cocción total		–	–	–
Zonas Flex inducción 19 x 21 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 38 x 21 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	–	2
Zonas Flex inducción 19 x 23 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 38 x 23 cm (3.300, con booster 3.700 W)		4	–	–
Zonas Flex inducción 19 x 24 cm (2.200, con booster 3.700 W) / unidas 38 x 24 cm (3.300, con booster 3.700 W)		–	2	–
Prestaciones				
Niveles de potencia		9	9	9
Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares		•	•	•
Función sensor de cocción / Función control de temperatura del aceite		–/•	–/•	–/•
Número de zonas con Función de control de temperatura del aceite		4	2	2
Función de cocción profesional		–	–	–
Función booster para ollas / sartenes		•/–	•/–	•/–
Función mantener caliente		–	–	–
Temporizador		–	–	–
Cronómetro		–	–	–
Indicador del calor residual		•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección de pantalla para limpieza		–/•/–	–/•/–	–/•/–
Menú de opciones		–	–	–
Control de ventilación desde la placa		–	–	–
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–	–
Accesorios				
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 15 cm		GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 19 cm		GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 21 cm		GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 28 cm		–	–	–
Sensor de temperatura		–	–	–
Tapa de acero inoxidable		–	–	VD 200 020[1]
Conexión				
Potencia absorbida	(kW)	7,4	3,7	3,7

• de serie. – no disponible

[1] Accesorio especial.

Placas de gas Serie 400 y Serie 200.

Tipo de Aparato		Placa de Gas	Gas Wok	Placa de Gas
Gas butano 28 - 37 mbar		VG 491 111F	VG 415 111F	VG 425 111F
Gas natural 20 mbar		VG 491 211	VG 415 211	VG 425 211
Marco acero inox 3 mm		•	•	•
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/•/–	•/•/–	•/•/–
Dimensiones				
Anchura	(cm)	90	38	38
Funcionamiento				
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/–	•/–	•/–
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción		5	1	2
Quemador multianillo (300 – 5.800 W)		1	1	–
Quemador multianillo (300 – 6.000 W)		–	–	–
Quemador con doble círculo de llama (165 – 4.000 W)		2	–	1
Quemador con doble círculo de llama (165 – 2.000 W)		2	–	1
Prestaciones				
Niveles de potencia		12	12	12
Control electrónico.		•	•	•
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		•/–	•/–	•/–
Seguridad electrónica con reignición automática		•	•	•
Cocción a fuego lento		•	•	•
Indicador de calor residual		•	•	•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Parrilla de hierro fundido		3 piezas	1 pieza	1 pieza
Accesorios				
Anillo wok		•	•	–
Sartén wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	–
Tapa de acero inoxidable		–	VA 440 010[1]	VA 440 010[1]
Conexión				
Potencia de conexión a gas	(kW)	17,8 / 18,0	5,8 / 6,0	6
Potencia de conexión eléctrica	(W)	15	15	15
Homologación de gas		CE-0085CR0323	CE-0085CR0323	CE-0085CR0323

• de serie. – no disponible

[1] Accesorio especial

Placas de gas Serie 400 y Serie 200.

Tipo de Aparato		Placa de Gas	Gas Wok	Placa de Gas
Gas butano 28 - 37 mbar[2]		VG 264 120F	VG 231 120F	VG 232 120F
Gas natural 20 mbar[3]		VG 264 220	VG 231 220	VG 232 220
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		–/–/•	–/–/•	–/–/•
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/–/–	•/–/–	•/–/–
Dimensiones				
Anchura	(cm)	60	28	28
Funcionamiento				
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		–/•	–/•	–/•
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción		4	1	2
Quemador multianillo (300 – 5.800 W)		–	VG 231 120F	–
Quemador multianillo (300 – 6.000 W)		–	VG 231 220	–
Quemador de gran potencia (560 – 3.000 W)		2	–	1
Quemador estándar (380 – 1.900 W)		2	–	1
Prestaciones				
Niveles de potencia		9	9	9
Control electrónico		–	–	–
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		–/•	–/•	–/•
Seguridad electrónica con reignición automática		–	–	–
Cocción a fuego lento		–	–	–
Indicador de calor residual		•	•	•
Desconexión automática de seguridad		–	–	–
Parrilla de hierro fundido		2 piezas	1 pieza	1 pieza
Accesorios				
Anillo wok		–	–	–
Sartén wok		–	WP 400 001[1]	–
Tapa de acero inoxidable		VD 200 020[1]	VD 200 020[1]	VD 200 020[1]
Conexión				
Potencia de conexión a gas	(kW)	9,8 / 9,8	5,8 / 6,0	4,7 / 4,9
Potencia de conexión eléctrica	(W)	10	10	10
Homologación de gas		CE-0085CT0287	CE-0085CT0287	CE-0085CT0287

• de serie. – no disponible

[1] Accesorio especial.

[2] Las boquillas para gas butano 28-37 mbar se pueden pedir como repuestos.

[3] Las boquillas para gas natural 20 mbar se pueden pedir como repuestos.

Placas de inducción Serie 400 y Serie 200.

Tipo de aparato		Teppan Yaki	Grill	Teppan Yaki	Grill
		VP 414 111	VR 414 110	VP 230 120	VR 230 120
Dimensiones					
Anchura	(cm)	38	38	28,8	28,8
Funcionamiento					
Marco acero inox 3 mm / acero cepillado / granallado		•/–/–	•/–/–	–/–/•	–/–/•
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		•/•/–	•/•/–	•/–/–	•/–/–
Zonas de cocción					
Número de zonas de cocción		2	2	1	2
Resistencias y potencia	(kW)	2 x 1,5	2 x 1,5	1,8	2 x 1,5
Regulación de temperatura	(C°)	120 – 240	–	120 – 240	–
Prestaciones					
Niveles de potencia		12	12	12	9
Regulación electrónica de temperatura		•	•	•	–
Parilla de fundición		–	2	–	1
Bandeja con piedras volcánicas		–	•	–	•
Bandeja recoge grasas		–	•	–	•
Plancha de acero cromado		•	–	–	–
Plancha de acero inoxidable		–	–	•	–
Función de mantenimiento del calor		•	–	•	–
Indicador de calor residual		•	•	•	–
Display de funciones		–	–	–	–
Temporizador		–	–	–	–
Seguro para niños / Desconexión automática de seguridad		–/•	–/•	–/•	–/•
Accesorios					
Tapa de acero inoxidable		VA 440 010[1]	VA 440 010[1]	VD 201 014[1]	•
Media plancha de fundición		–	VA 461 000[1]	–	–
Plancha de fundición		–	VA 461 001[1]	–	AM 060 000[1]
Cepillo de limpieza		–	•	–	•
Espátula		2	–	2	–
Conexión					
Potencia absorbida	(kW)	3	3	1,8	3

• de serie - no disponible

[1] Accesorio especial.

Placas de cocción

Placas de inducción	132
Precauciones de montaje para placas de inducción	159
Placas de gas	160
Accesorios	167
Especificaciones técnicas	168

CX 492 100

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 90 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 492

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Sin marco, instalación enrasada.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión de 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.

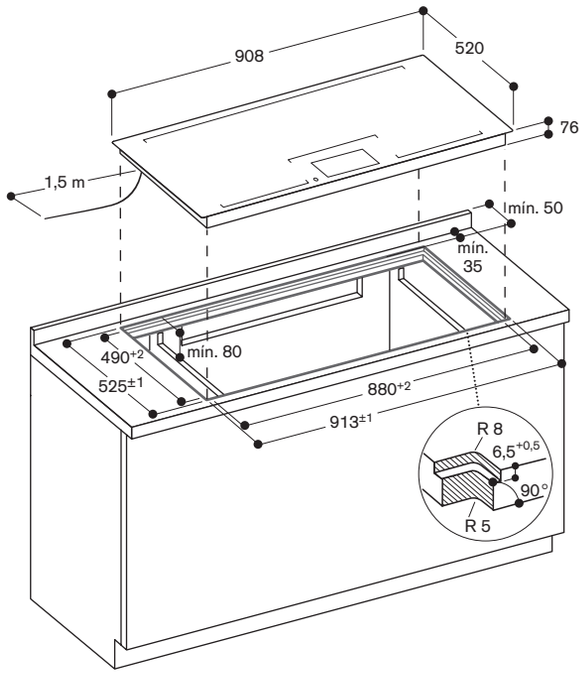
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

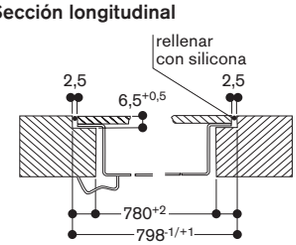
GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

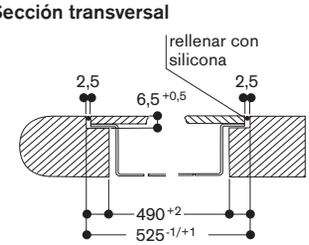
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



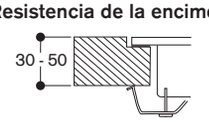
Sección longitudinal



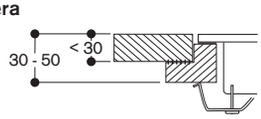
Sección transversal



Resistencia de la encimera

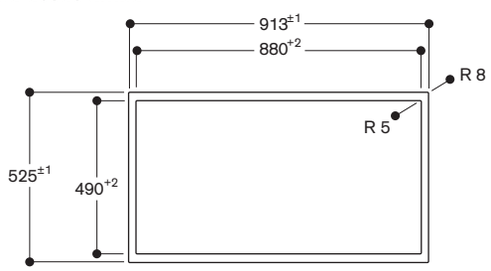


Encimera maciza



Encimera fina con subestructura de refuerzo

Vista desde arriba



CX 482 100

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 482

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Sin marco, instalación enrasada.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

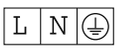
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión de 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.



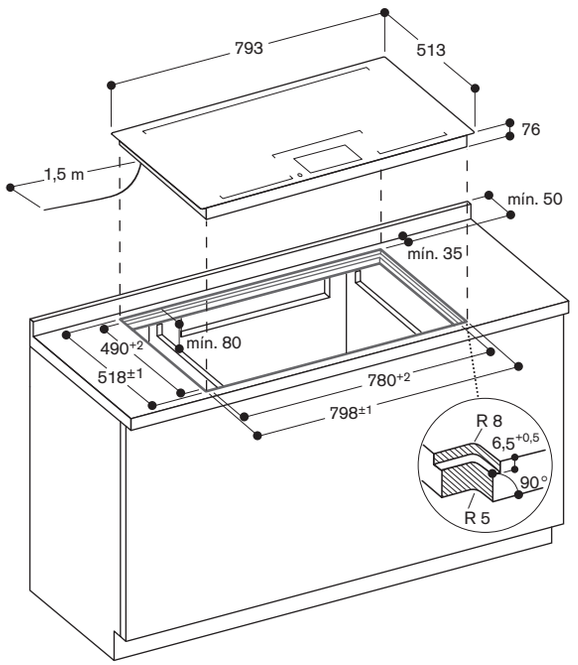
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

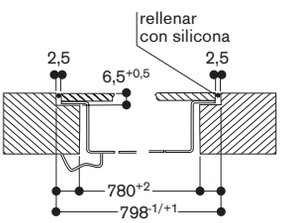
GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

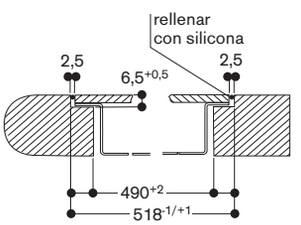
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



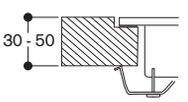
Sección longitudinal



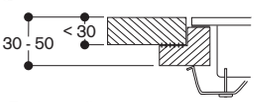
Sección transversal



Resistencia de la encimera

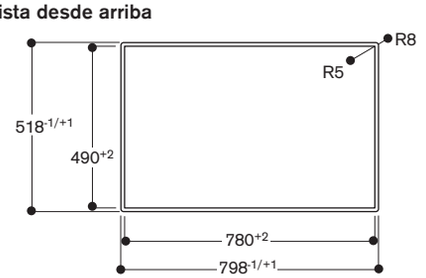


Encimera maciza



Encimera fina con subestructura de refuerzo

Vista desde arriba



CX 492 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 492

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 3.200 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 6 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.

Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

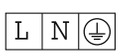
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 900
Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

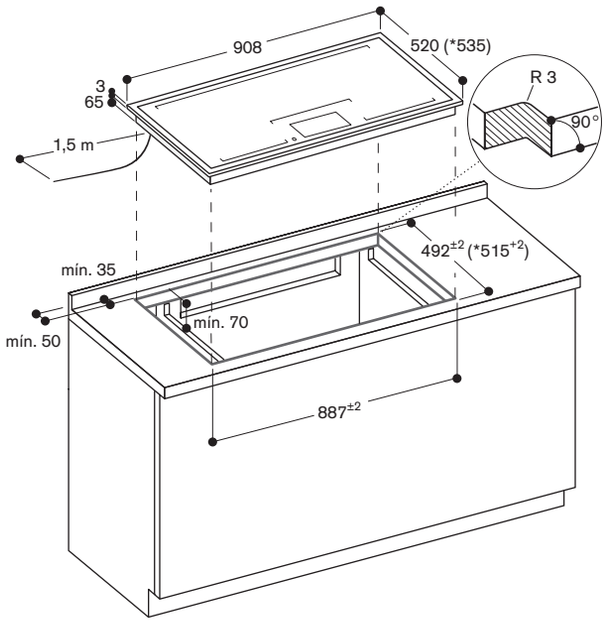
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

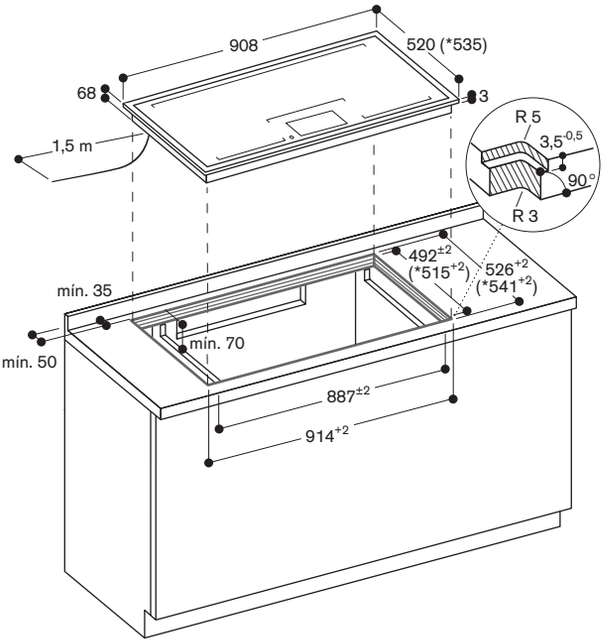
GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.

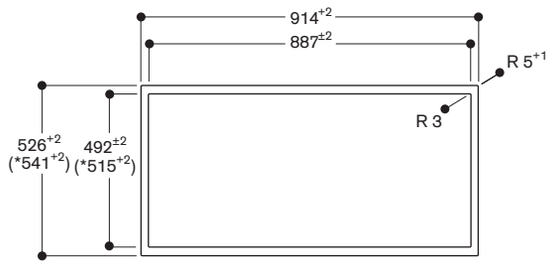


* con perfil de compensación
Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.
Páginas 106 - 110.



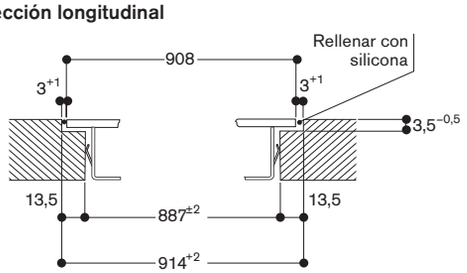
* con perfil de compensación
Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.
Páginas 106 - 110.

Vista desde arriba

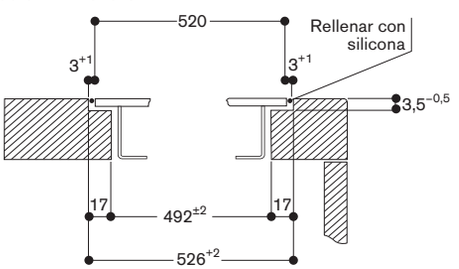


* con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

CX 482 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Incluye:
CA 060 300 Sensor de temperatura para ollas.

Superficie de inducción total Serie 400
CX 482

- **Una sola zona de cocción total.**
- **Posicionamiento libre de los recipientes de cocina.**
- **Posibilidad de uso de recipientes de cocción de cualquier forma y en cualquier ubicación.**
- **Pantalla TFT para un control intuitivo de todas las funciones.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional.**
- **Función booster de hasta 5.5 kW.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
Una única superficie de cocción de 2.750 cm².
Posibilidad de utilizar hasta 5 recipientes simultáneamente.

Funcionamiento
Pantalla TFT de funciones de fácil uso.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función sensor de temperatura.
Función cocción profesional.
Función cocción dinámica.
Función Teppan Yaki.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Programación para cada posición de cocción.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función de información con indicaciones de uso.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de calor residual.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Función pausa.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada), deben tenerse en cuenta las especificaciones sobre el hueco de encastre.

Para combinación con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

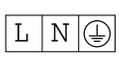
Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, por favor, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: aprox. 27 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción. Ver página 159.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.



Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 800
Perfil de compensación de 80 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

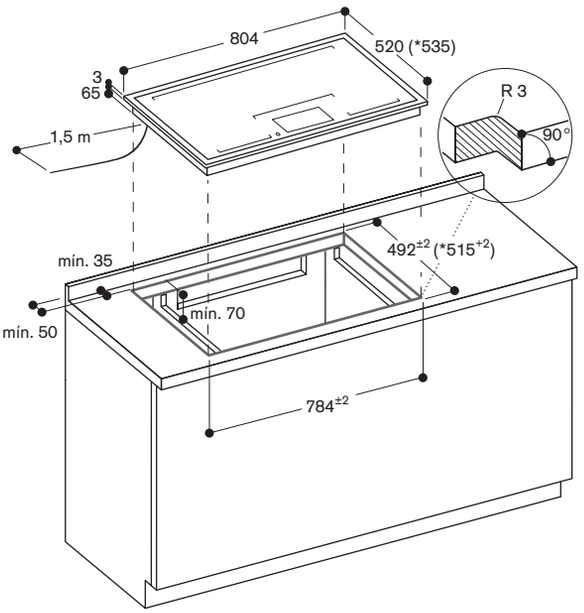
Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.

GN 232 110
Teppan Yaki GN 1/1 para superficies de inducción total.

GN 232 230
Teppan Yaki GN 2/3 para superficies de inducción total.

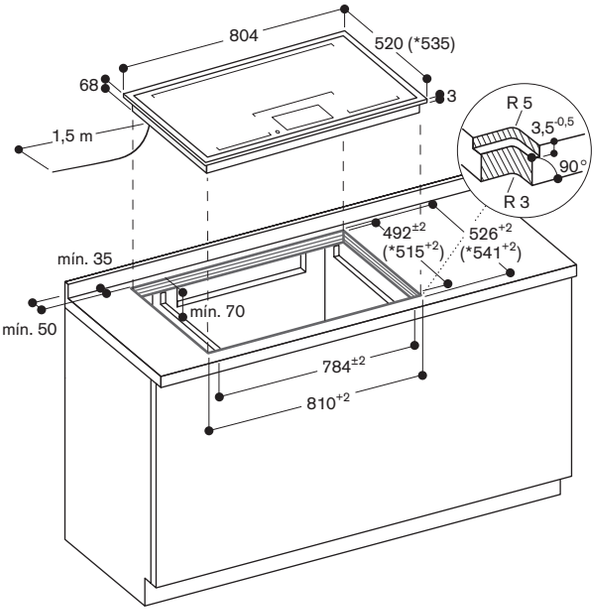
Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con perfil de compensación

Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.

Páginas 106 - 110

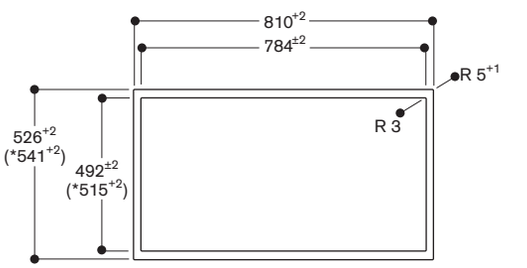


* con perfil de compensación

Observar las indicaciones para la planificación que vienen por separado.

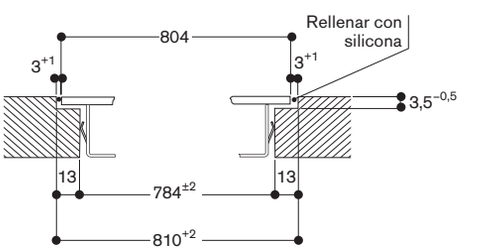
Páginas 106 - 110

Vista desde arriba

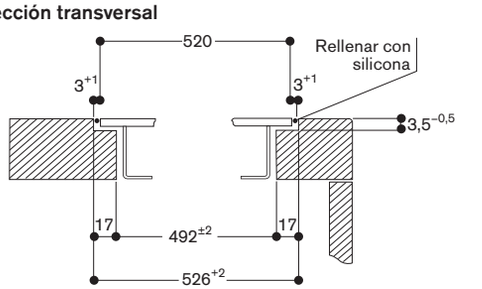


* con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



*Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

CVL 420 100

Para instalación enrasada.
Anchura 87,7 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
CI 422 101 Placa Flex inducción (2 uds).
VL 410 111 Extractor de superficie.
Mando de control.
VA 422 000 Junta de unión (2 uds).

No incluye:
Motor ni conductos de instalación.

Ver ejemplos de instalación páginas 192 - 193.

Placa Flex inducción con extractor de superficie Serie 400
CVL 420

- **Para instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
La capacidad de extracción dependerá del motor instalado.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico de la zona de cocción con 12 niveles.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de extracción con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Desconexión retardada 6 min.
Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.

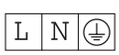
Datos de consumo de extractor de superficie
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB a nivel medio.

Seguridad
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La posición horizontal de los mandos, puede ser alineada con cada una de las placas y con el extractor.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura en la parte trasera, ver esquema de instalación.
El grosor del hueco de encastre debe ser de al menos 13 mm. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Altura del aparato bajo encimera 174 mm.
Grosor del panel frontal 16 a 23 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida de placas 7,4 kW.
Potencia absorbida de extractor 10 W.
Cable de conexión de las placas de 1,5 m sin enchufe.
Cable de conexión del extractor 1,8 m con enchufe.
Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 410 y el mando de control AA 490.



Accesorios especiales

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

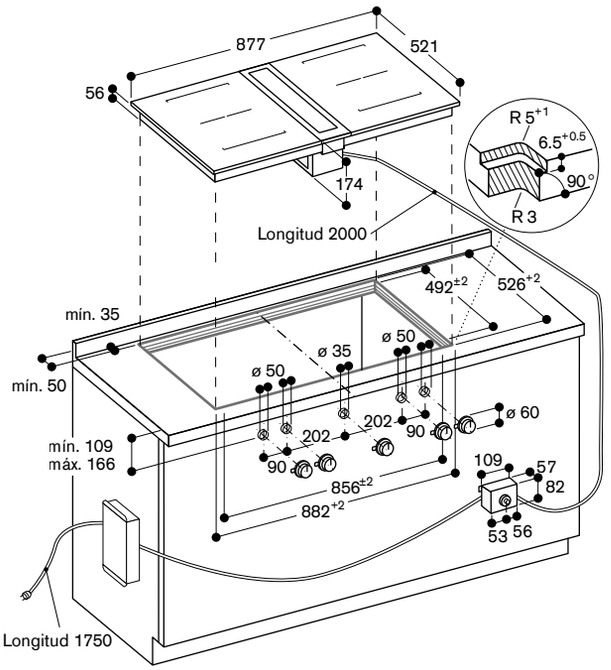
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

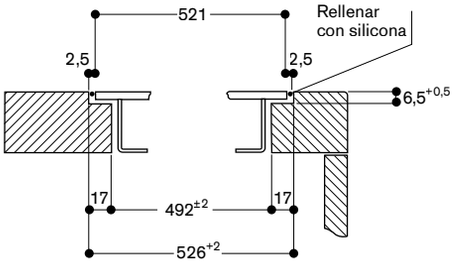
GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

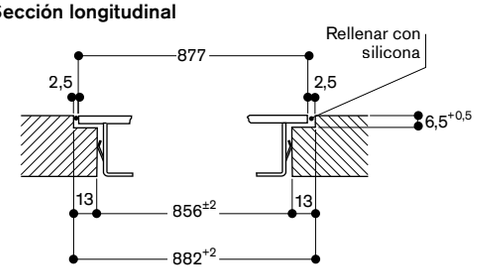
Ver más accesorios en página 167.



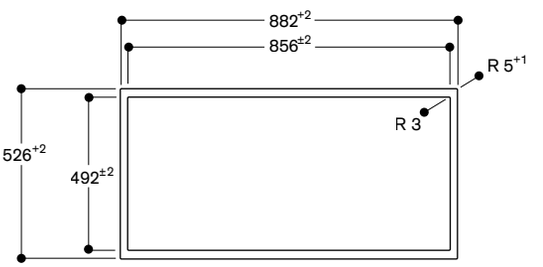
Sección transversal



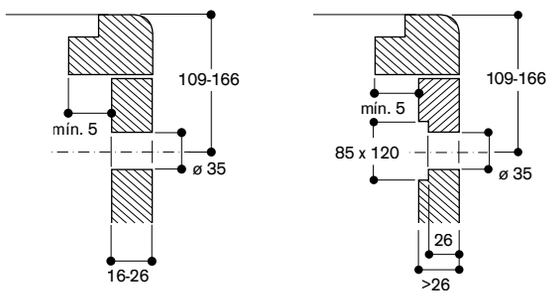
Sección longitudinal



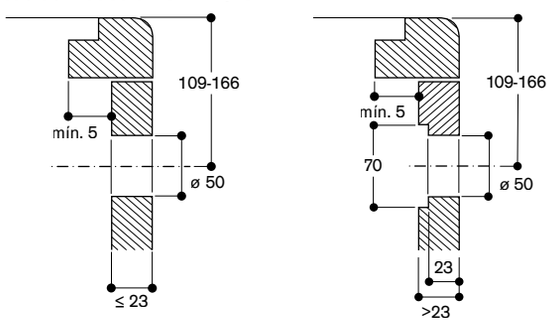
Vista desde arriba



Extracción de superficie VL 410



Placas de inducción CI 414 / CI 422



CVL 410 100

Para instalación enrasada.
Anchura 87,7 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
CI 422 101 Placa Flex inducción.
CI 414 101 Placa inducción Wok.
VL 410 111 Extractor de superficie.
AA 490 111 Mando de control.
VA 422 000 Junta de unión (2 uds).

No incluye:
Motor ni conductos de instalación.

Ver ejemplos de instalación páginas 192 - 193.

Placa Flex inducción con extractor de superficie Serie 400

CVL 410

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Gran zona de cocción de Ø 32 cm.**
- **Posibilidad de utilizar la sartén Wok con el anillo.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Zonas de cocción

2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de Ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a Ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a Ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación

La capacidad de extracción dependerá del motor instalado.

Funcionamiento

Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico de la zona de cocción con 12 niveles.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de extracción con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones

Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Zona de cocción de Ø 32 cm.
Función Wok.
Función control de la temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Desconexión retardada 6 min.
Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.

Datos de consumo de estractor de superficie

Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB a nivel medio.

Seguridad

Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje

Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La posición horizontal de los mandos, puede ser alineada con cada una de las placas y con el extractor.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura en la parte trasera, ver esquema de instalación.
El grosor del hueco de encastre debe ser de al menos 13 mm. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Altura del aparato bajo encimera 174 mm.
Grosor del panel frontal 16 a 23 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas

Potencia absorbida de placas 7,4 kW.
Potencia absorbida de extractor 10 W.
Cable de conexión de las placas de 1,5 m sin enchufe.
Cable de conexión del extractor 1,8 m con enchufe.
Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 410 y el mando de control AA 490.

Accesorios especiales

WZ 400 001

Anillo especial para Wok.

WP 400 001

Sartén Wok de 36 cm.

CA 051 300

Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300

Accesorio Grill.

GP 900 001

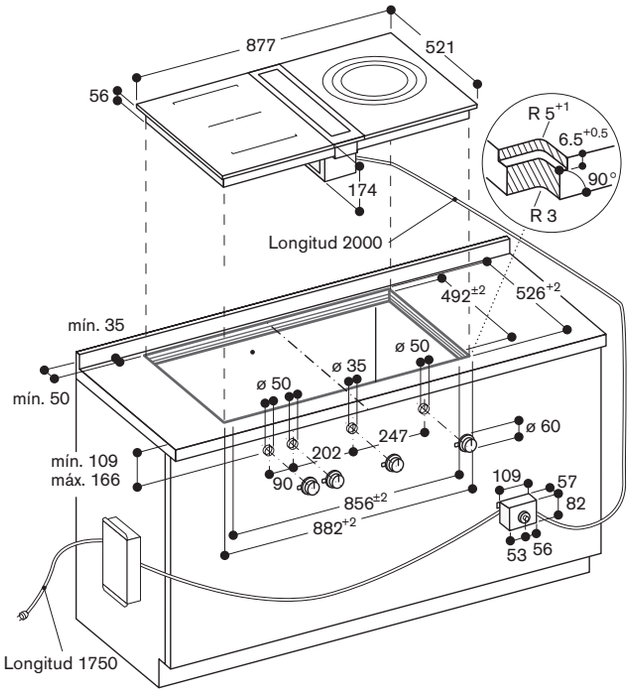
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002

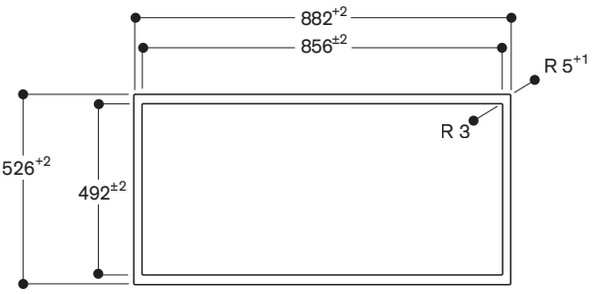
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003

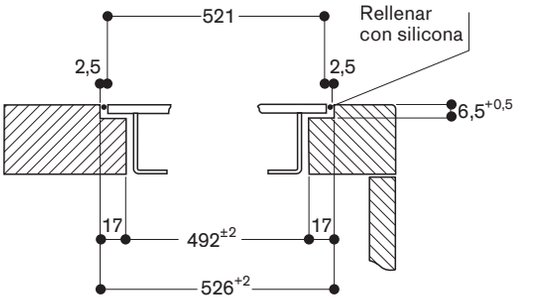
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.



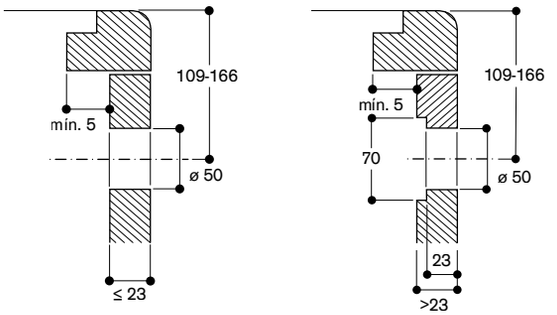
Vista desde arriba



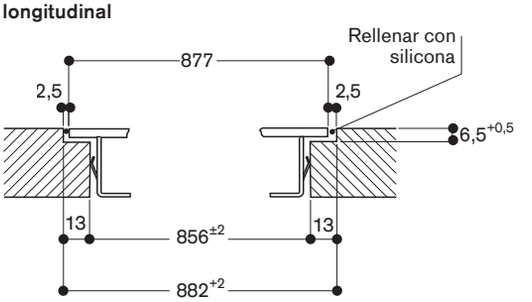
Sección transversal



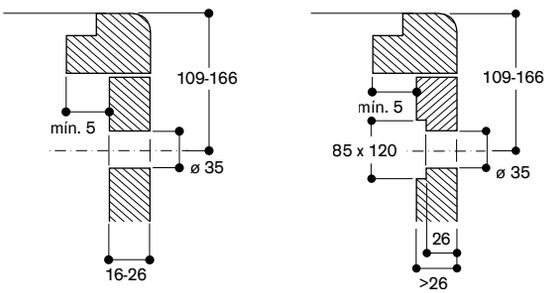
Placas de inducción CI 414 / CI 422



Sección longitudinal



Extracción de superficie VL 410



CV 282 100

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.

Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200
CV 282

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.**
- **Regulación automática del nivel de extracción.**
- **Amplio filtro metálico con gran capacidad de absorción de grasa.**
- **Ahorro energético con el mínimo ruido.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Módulo de recirculación con filtro de carbón activo: sistema de conductos compactos integrado en el mueble inferior y fácil sistema de sustitución del filtro.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
- Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
  Capacidad de extracción según EN 61591.
  Potencia sonora según EN 60704-3.
  Presión sonora según EN 60704-2-13.
  Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
- Evacuación exterior:
  530 / 690 m³/h.
  69 / 75 dB (A) re 1 pW.
  57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Recirculación:
  505 / 620 m³/h.
  71 / 75 dB (A) re 1 pW.
  59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Reducción del olor en recirculación 89%.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de filtros antigrasa y filtros de recirculación.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Tapa de ventilación esmaltada, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,5 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 69 dB modo normal.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 2 litros (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.
Detección de filtro de grasa.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 80 cm.
Profundidad de mueble bajo: mínimo 60 cm (con cajones reducidos). Para cajones de profundidad normal es necesario mínimo 70 cm.
Altura del aparato bajo encimera 205 mm.
Los sistemas de conductos deben pedirse por separado como accesorios especiales.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano Ø 150.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 720 cm².

Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación: 20 - 40 mm.

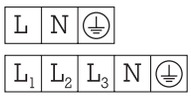
Peso del aparato: aprox. 30 kg.

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 121.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,6 kW.
Cable de conexión 1,2 m sin enchufe.



Accesorios para instalación necesarios

CA 282 811
Módulo de recirculación.

CA 282 110
Filtro de carbón activo para CA 282 810.
Reducción de olores: 89%.
Tratamiento especial anti-fish.

CA 284 011
Piezas de conexión para extracción.

Accesorios especiales

CA 230 100
Twist-Pad negro.

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

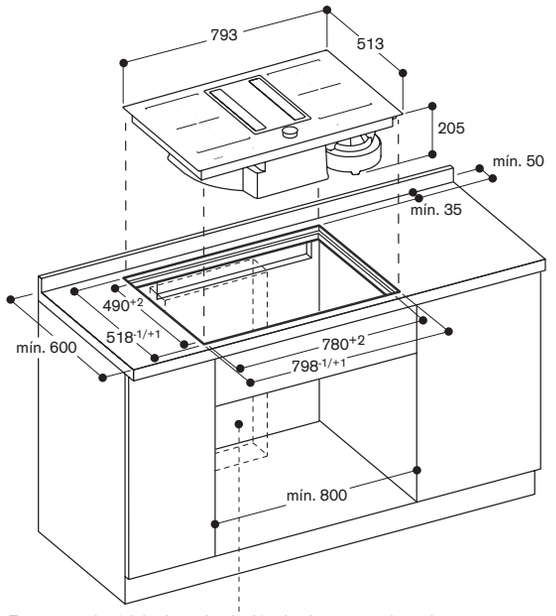
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

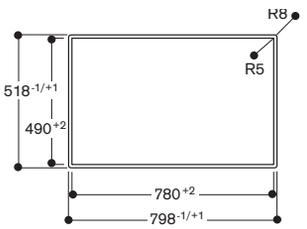
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

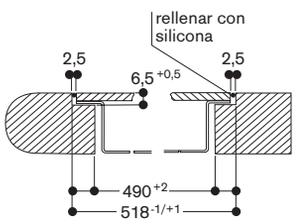


Zona para el módulo de recirculación de aire o para el conducto.
La posición exacta depende de la profundidad de la encimera.

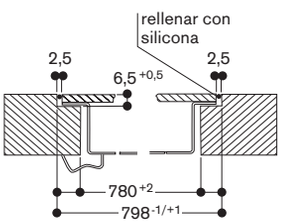
Vista desde arriba



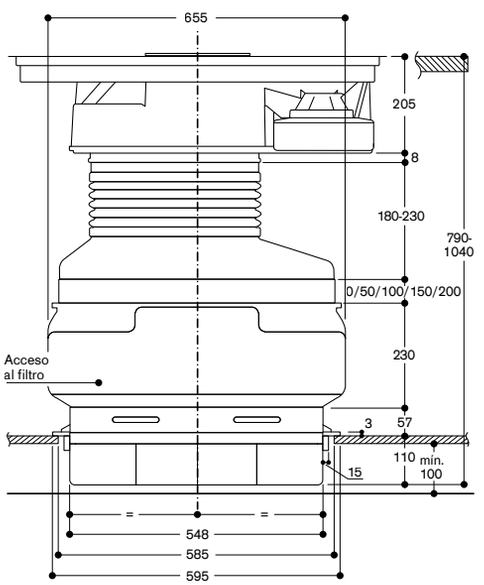
Sección transversal



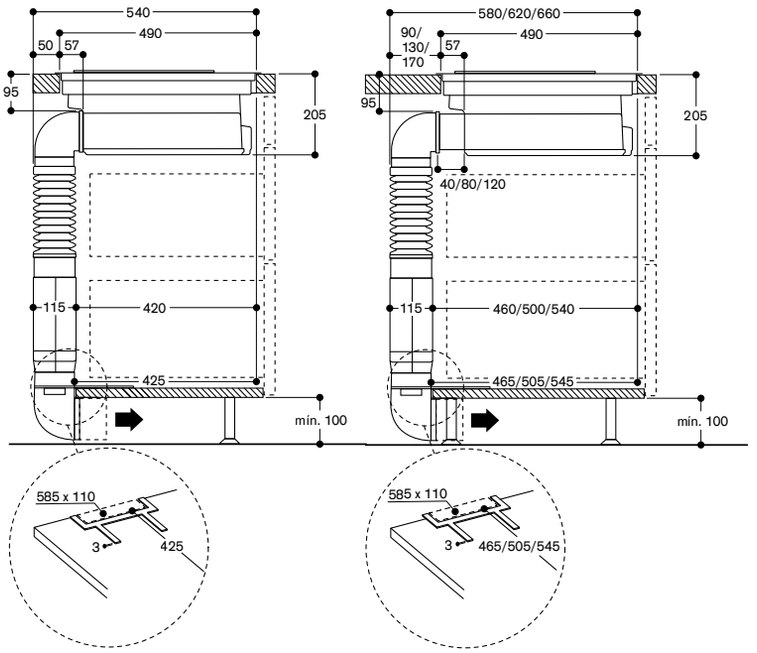
Sección longitudinal



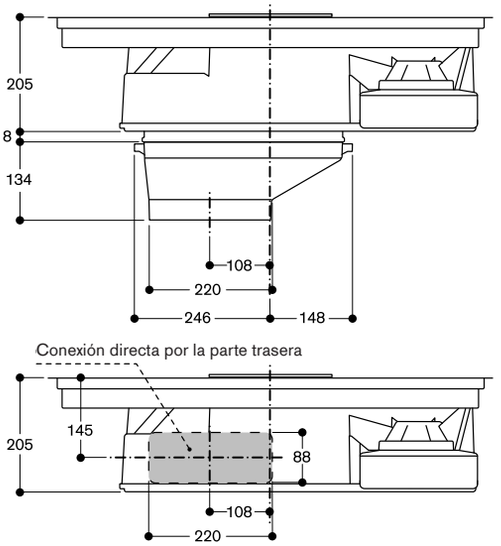
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



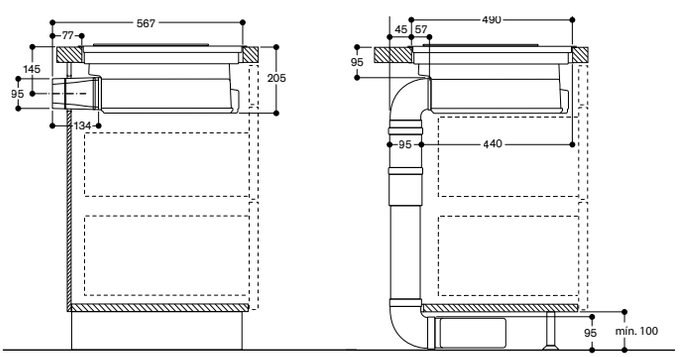
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811

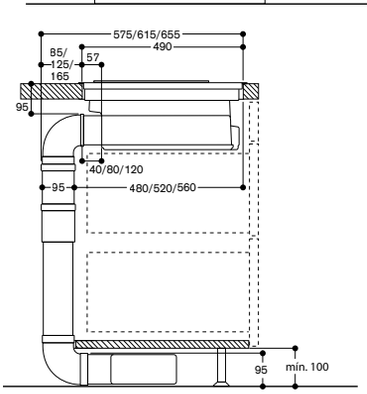


Vista frontal CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



Vista lateral del CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011





CV 282 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.

Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200
CV 282

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.**
- **Regulación automática del nivel de extracción.**
- **Amplio filtro metálico con gran capacidad de absorción de grasa.**
- **Ahorro energético con el mínimo ruido.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Módulo de recirculación con filtro de carbón activo: sistema de conductos compactos integrado en el mueble inferior y fácil sistema de sustitución del filtro.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
- Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
  Capacidad de extracción según EN 61591.
  Potencia sonora según EN 60704-3.
  Presión sonora según EN 60704-2-13.
  Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
- Evacuación exterior:
  530 / 690 m³/h.
  69 / 75 dB (A) re 1 pW.
  57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Recirculación:
  505 / 620 m³/h.
  71 / 75 dB (A) re 1 pW.
  59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Reducción del olor en recirculación 89%.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Ventilación a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Tapa de ventilación esmaltada, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,5 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 69 dB modo normal.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 2 litros desmontable (en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.
Detección de filtro de grasa.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 80 cm.
Profundidad de mueble bajo: mínimo 60 cm (con cajones reducidos). Para cajones de profundidad normal es necesario mínimo 70 cm.
Altura del aparato bajo encimera 205 mm.
Los sistemas de conductos deben pedirse por separado como accesorios especiales.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano Ø 150.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 720 cm².

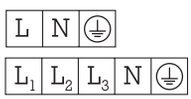
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación: 20-40 mm.

Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,6 kW.
Cable de conexión 1,2 m sin enchufe.



Accesorios para instalación necesarios

CA 282 811
Módulo de recirculación.

CA 284 011
Piezas de conexión para extracción.

Accesorios especiales

CA 230 100
Twist-Pad negro.

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 282 110
Filtro de carbón activo para CA 282 811.
Reducción de olores: 89%.
Tratamiento especial anti-fish.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

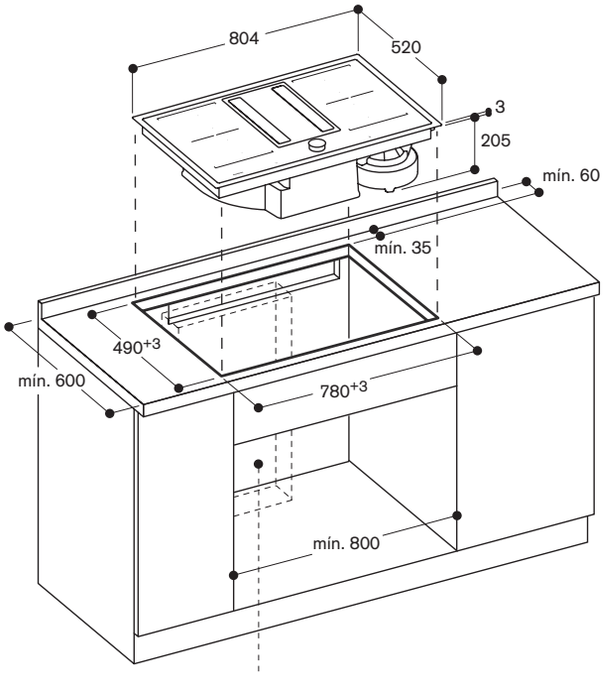
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

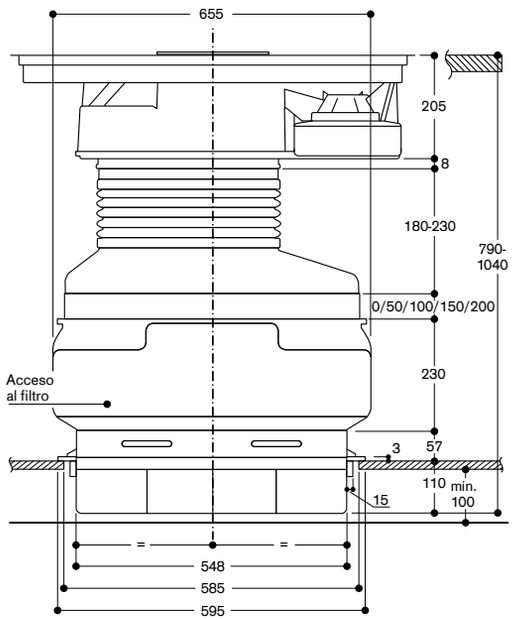
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

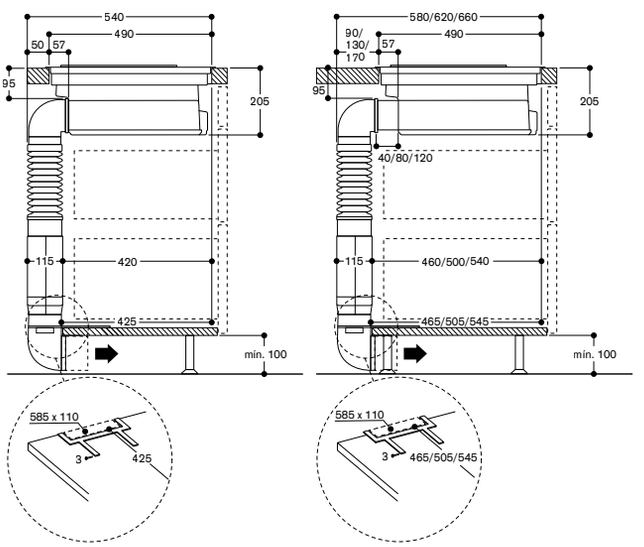


Zona para el módulo de recirculación de aire o para el conducto.
La posición exacta depende de la profundidad de la encimera.

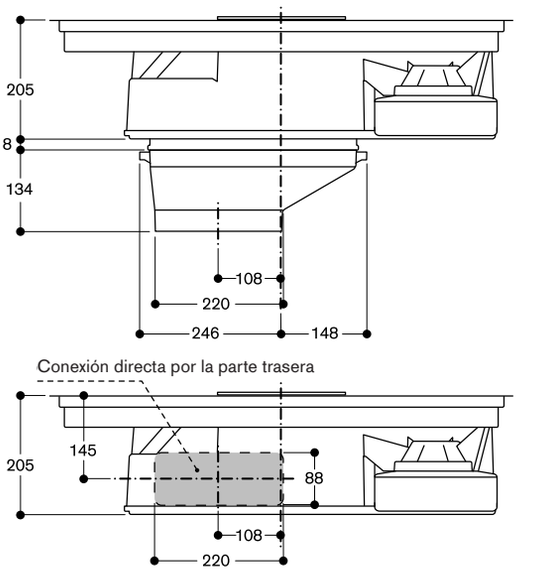
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



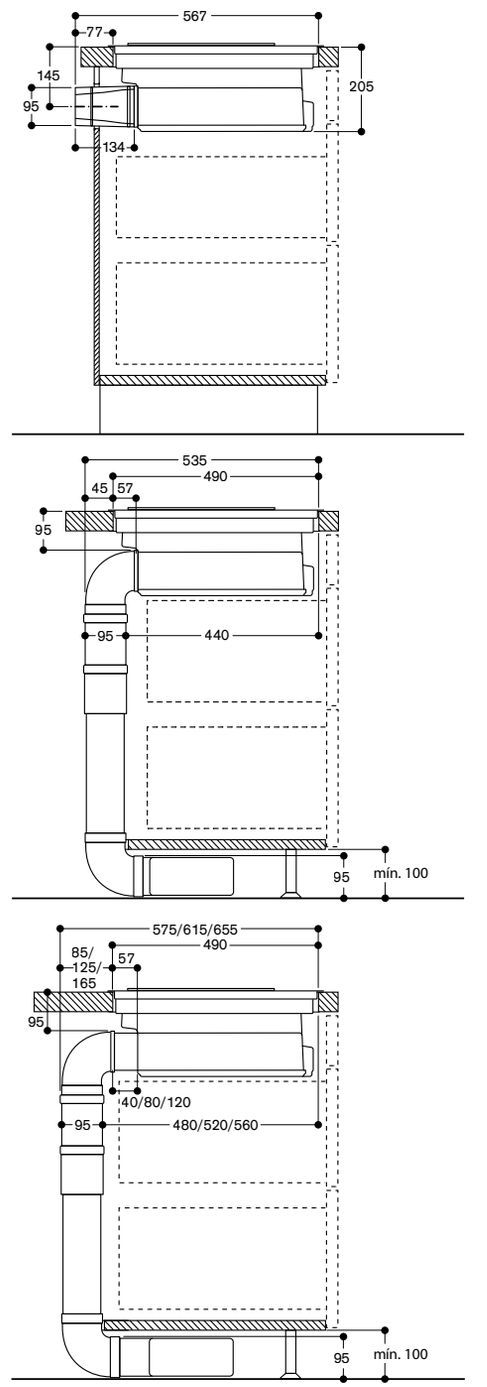
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



Vista frontal CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



Vista lateral del CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



GAGGENAU

CI 290 111

Marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 290

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Perfecta para combinar con extractor AL 400 en mueble de 60 cm de profundidad.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x21 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x21 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 28 cm (2.400 W, con booster hasta 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 22 kg

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

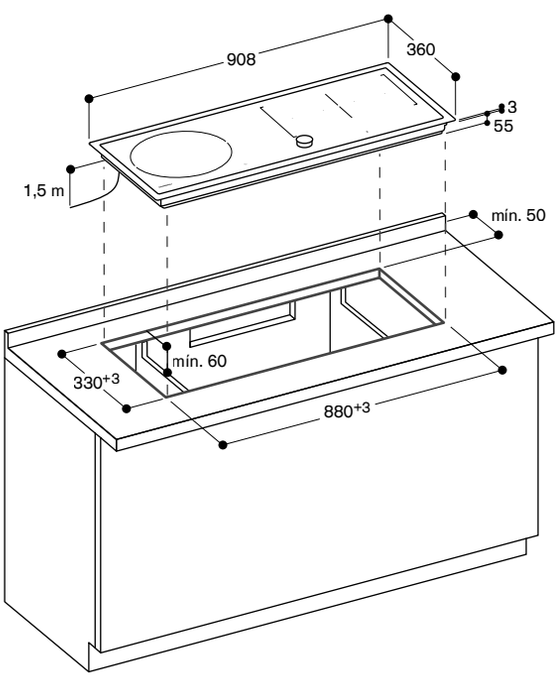
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



CI 292 101

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 90 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 292

- **Sin marco, instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función sensor de la temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Gran zona de cocción de ø 32 cm.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

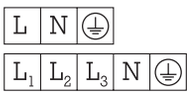
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 21 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 11,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.



Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

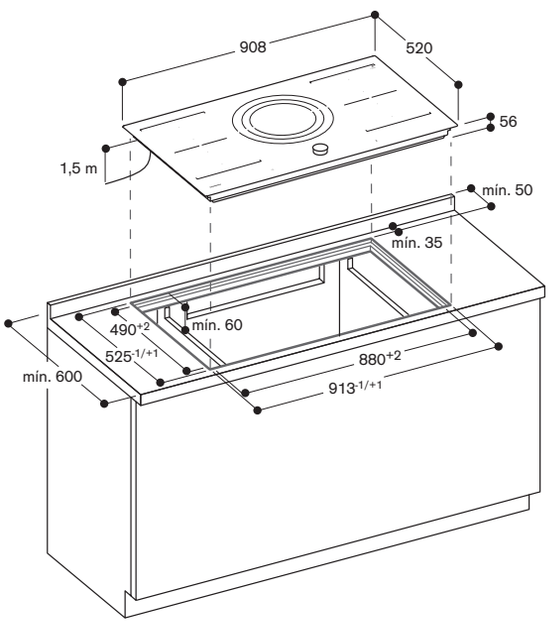
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

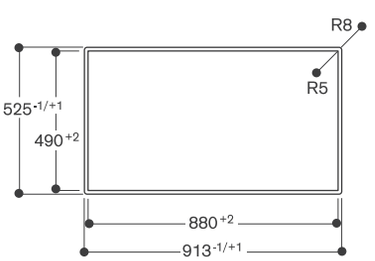
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

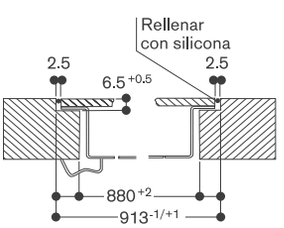
Ver más accesorios en página 167.



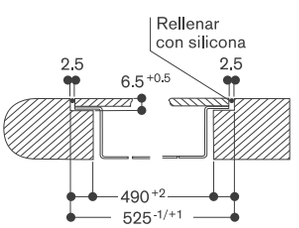
Vista desde arriba



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 292 111

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.

Placa Flex inducción serie 200
CI 292

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Gran zona de cocción de ø 32 cm.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de la temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

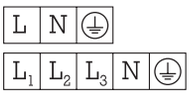
Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.

Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 22 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 11,1 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.



Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

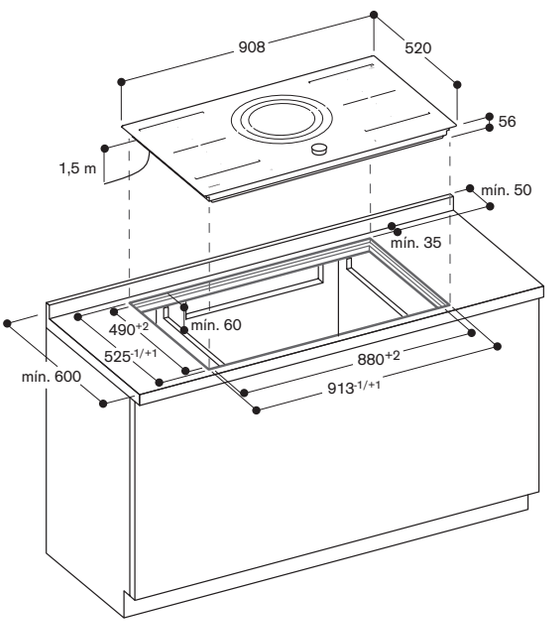
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

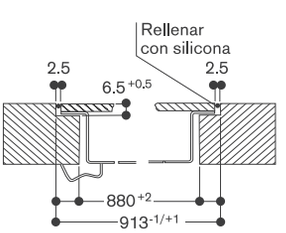
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

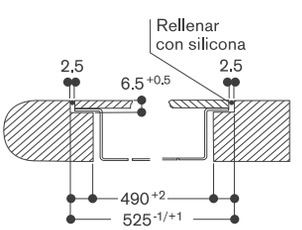
Ver más accesorios en página 167.



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 283 102

Instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 283

- **Sin marco, instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función de cocción profesional para 5 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x21 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x21 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 24 cm (2.200 W, con Booster 3.700 W)
1 zona de inducción de ø 18 cm (1.800 W, con booster hasta 3.100 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 18 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

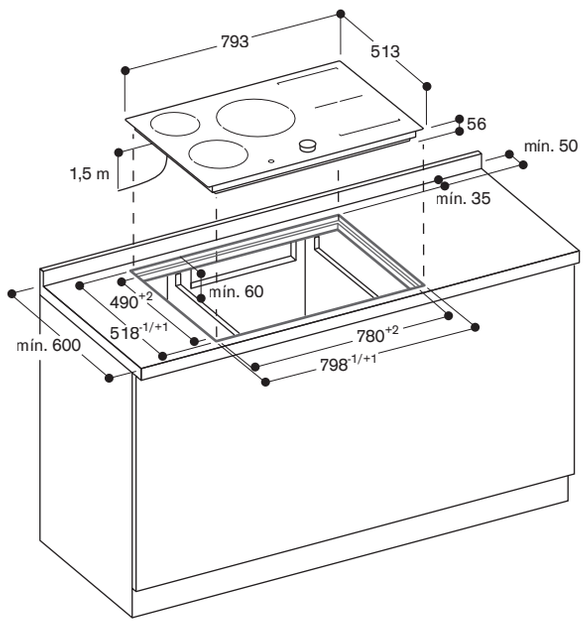
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

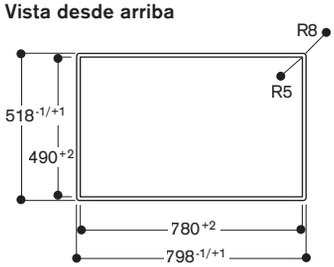
GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

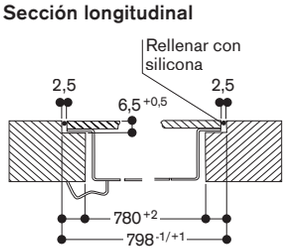
Ver más accesorios en página 167.



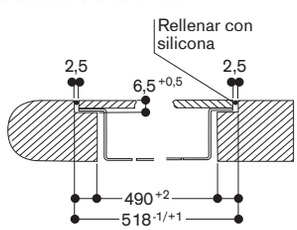
Vista desde arriba



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 283 112

Marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 283

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función de cocción profesional para 5 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x21 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x21 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 24 cm (2.200 W, con Booster 3.700 W)
1 zona de inducción de ø 18 cm (1.800 W, con booster hasta 3.100 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 18 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

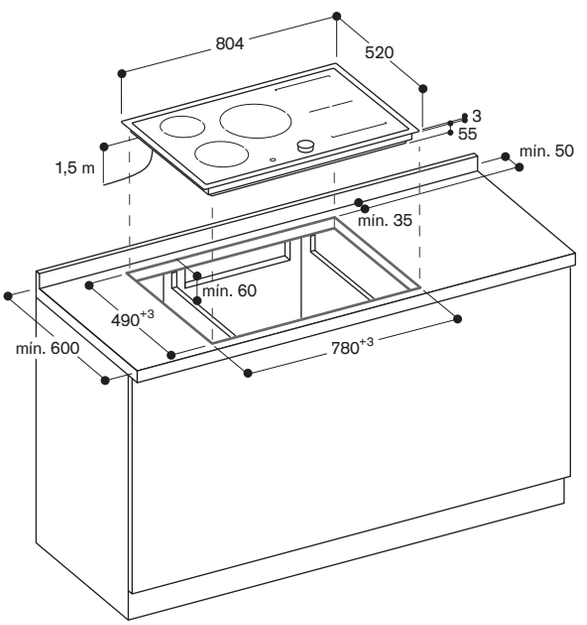
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



CI 282 101

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 282

- **Sin marco, instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 4 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24cm (3.300 W, con booster 3.700 W)
1 zona de inducción de ø 28 cm (2.400 W, con booster hasta 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función de cocción profesional.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

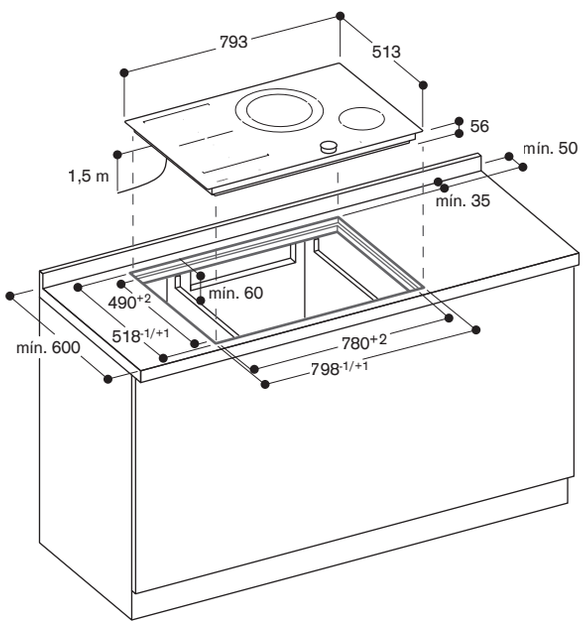
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

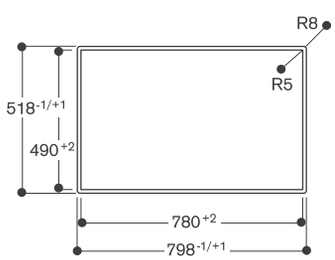
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

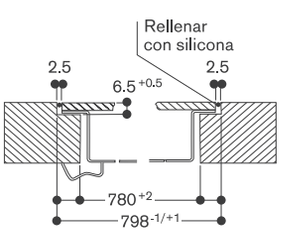
Ver más accesorios en página 167.



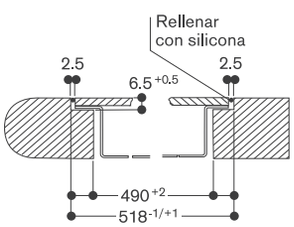
Vista desde arriba



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 282 111

Marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 282

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 4 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24cm (3.300 W, con booster 3.700 W)
1 zona de inducción de ø 28 cm (2.400 W, con booster hasta 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función de cocción profesional.
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

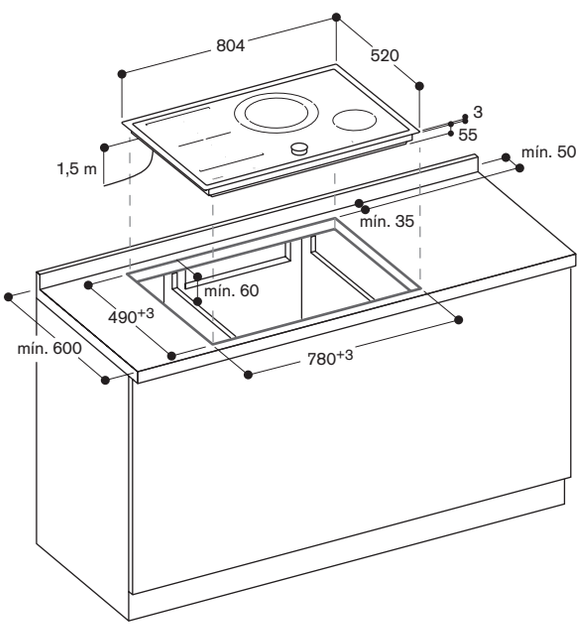
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004
Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



CI 272 101

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 70 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 272

- **Sin marco, instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

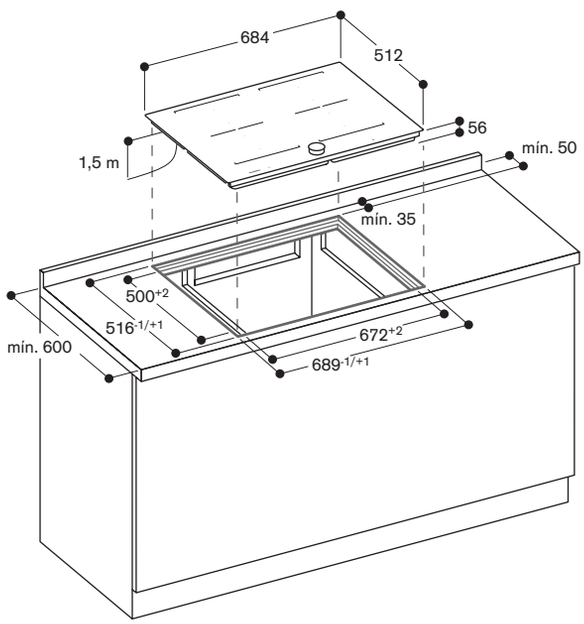
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

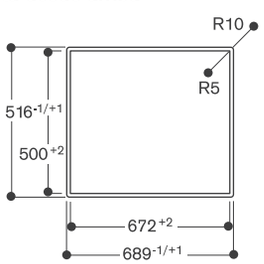
GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

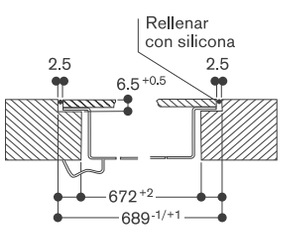
Ver más accesorios en página 167.



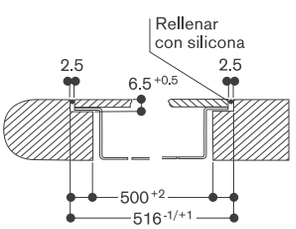
Vista desde arriba



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 272 111

Marco de acero inoxidable.
Anchura 70 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 272

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 17 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Datos de conexión
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

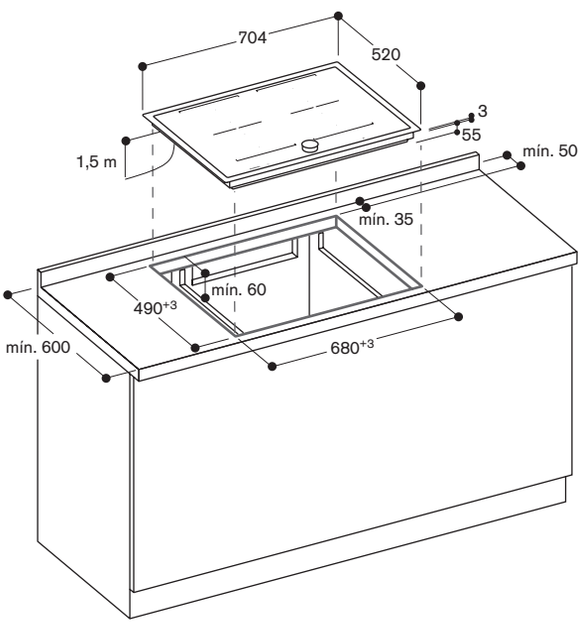
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



CI 262 104

Instalación enrasada.
Anchura 60 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 262

- **Sin marco, instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

L N ⏚

Accesorios especiales

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

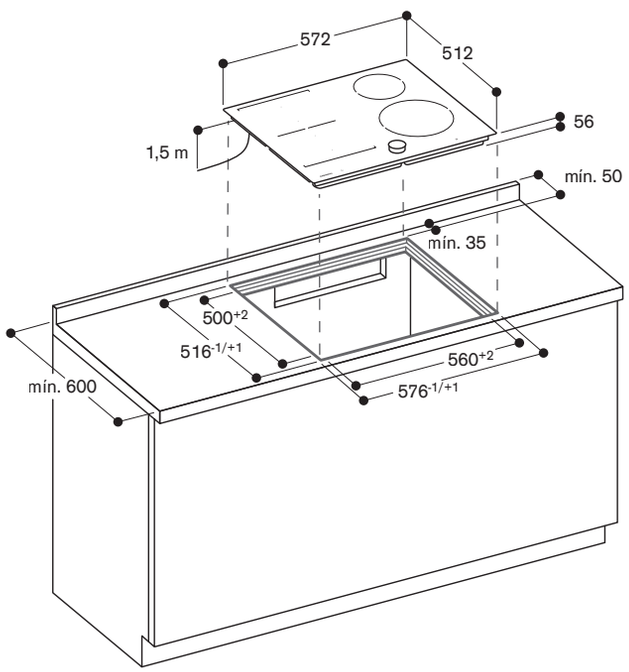
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

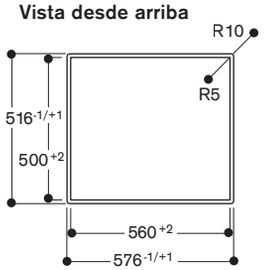
GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

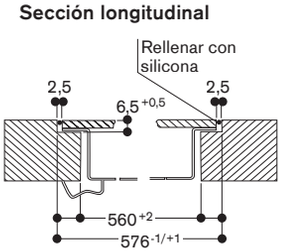
Ver más accesorios en página 167.



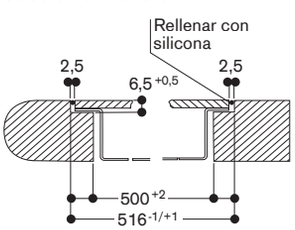
Vista desde arriba



Sección longitudinal



Sección transversal



CI 262 114

Marco de acero inoxidable.
Anchura 60 cm.

Placa Flex inducción Serie 200
CI 262

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Función sensor de temperatura, para la regulación en ollas.**
- **Función de cocción profesional para 3 zonas con potencia predeterminada.**
- **Función control de temperatura del aceite.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W).
1 zona de inducción de ø 15 cm (1.400 W, con booster hasta 2.200 W).

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y area de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.
Control de ventilación desde la placa (con la campana correspondiente).

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
La sartén wok WP 400 001 no es apta para esta placa de cocción.
Se recomienda una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
Peso del aparato: aprox. 15 kg.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión 1,5 m sin enchufe.
Consumo en modo de espera / display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios para instalación

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100
Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

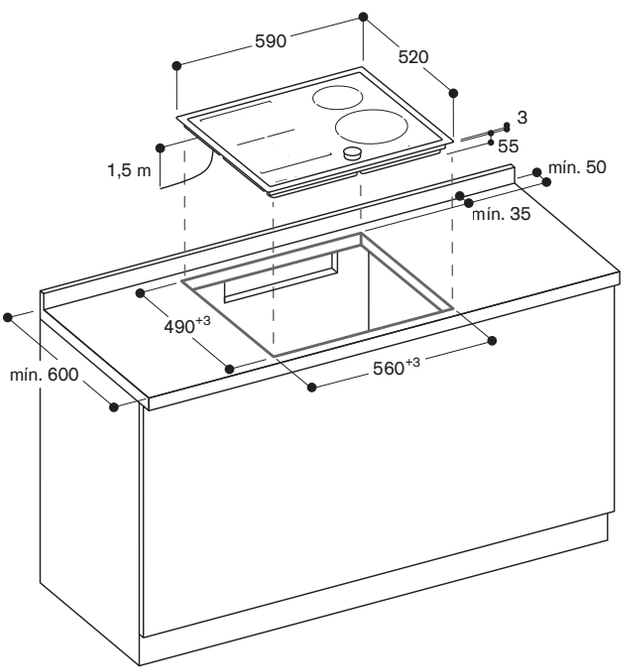
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



VI 262 120

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.

Placa Flex inducción Vario Serie 200
VI 262

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Control electrónico con 9 niveles de potencia.

Prestaciones
Zona de cocción señalada.
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Función control de temperatura del aceite.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Función booster para todas las zonas.

Seguridad
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sándwich.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.
Peso del aparato: 17 kg aprox.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,4 kW.
Cable de conexión de 1,5 m sin enchufe.

Accesorios para instalación

VV 200 010
Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020
Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

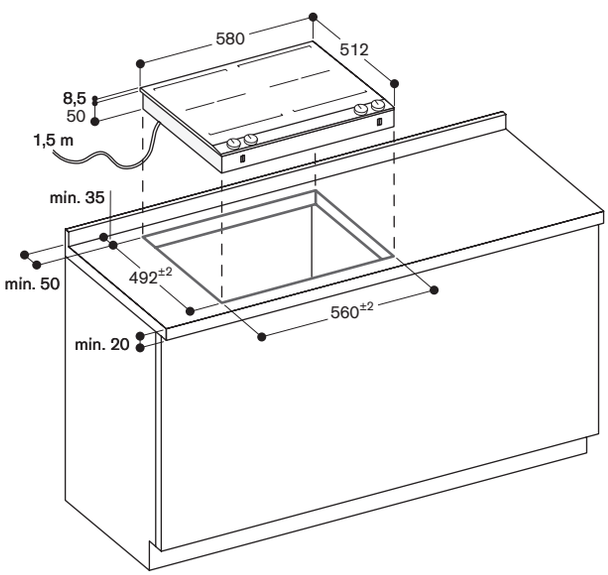
Accesorios especiales

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



Precauciones de montaje para placas de inducción.

Válido para CI 26./27./28./29., CV 28., CX 49., CX 48., VI 414/424/461/481/491 y VI 232/242/262.

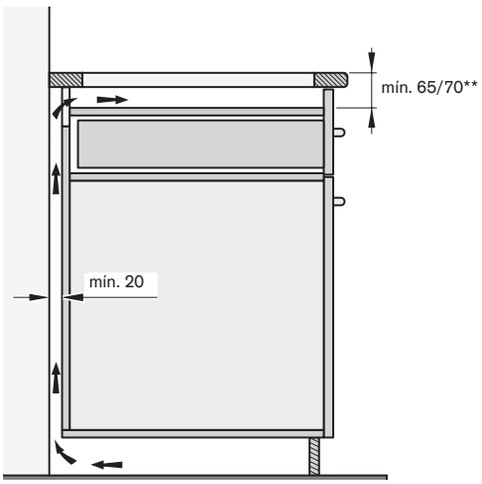
Ventilación

Las placas de inducción tienen un ventilador de refrigeración para proteger la electrónica de un posible sobrecalentamiento. En el caso de no tener una ventilación suficiente a través del armario, la potencia de la placa se reducirá para evitar daños en dicha electrónica.

A Ventilación tras el mueble o un horno situado bajo la encimera

Son necesarios 20 mm de ventilación en toda la superficie trasera del mueble u horno incluyendo la base del mismo.

Los armarios cerrados por la base también requieren su respectivo corte transversal en el área de ventilación.

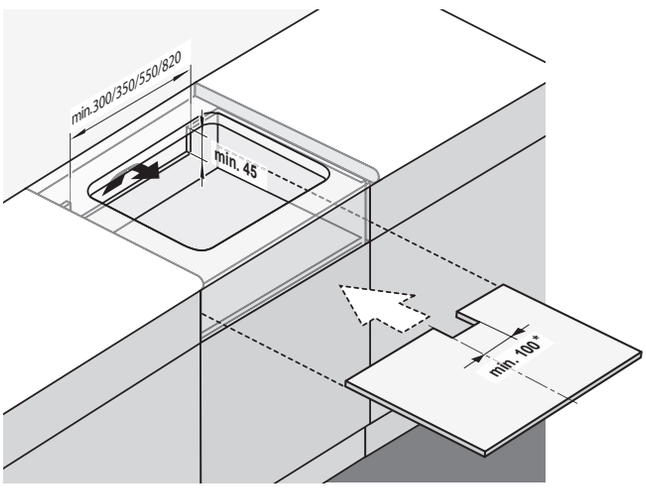


B Toma de aire por la pared trasera del mueble

Hay que prever un hueco de al menos 45 mm de alto desde el borde inferior de la encimera.

La anchura mínima es

- 300 mm para placas de inducción Vario Serie 200.
- 350 mm para placas de inducción Vario Serie 400.
- 550 mm para placas de inducción de 60 - 80 cm.
- 820 mm para placas de inducción de 90 cm.



Ventilación

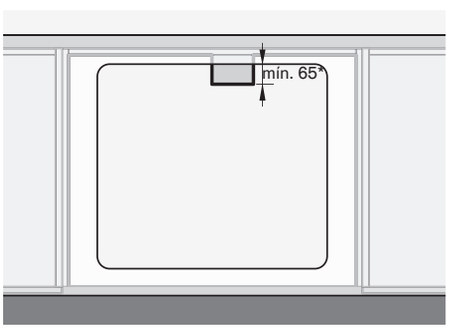
Las placas de inducción incorporan un sistema de refrigeración que evita la ventilación frontal del aparato.

Combinación con otros aparatos

No está permitida su instalación sobre lavavajillas o lavadora.

Combinación con AL 400

Además de los consejos indicados arriba, deben respetarse consideraciones especiales en caso de combinar las placas de inducción con el extractor de encimera y AL 400.



A Frente al conducto de extracción

Se debe respetar una separación de mínimo 20 mm entre el canal de extracción y la parte trasera del horno o mueble de cocina.

B En los laterales del conducto de extracción

Hay que mantener libre el espacio existente entre ambos lados del canal de extracción y los laterales del mueble.

C En la parte trasera del conducto de extracción

El espacio existente entre el canal de extracción y la pared trasera, así como la base del mueble, deben permitir una correcta ventilación.

CG 492 111F

Acero inoxidable enrasada piano a filo.
Anchura 100 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok 5,8 kW.

CG 492 211

Acero inoxidable enrasada piano a filo.
Anchura 100 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok 6 kW.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Es necesario solicitar el marco de sujeción CA 429 410 al hacer el pedido.

Placa de gas Serie 400
CG 492

- **18 kW repartidos en 5 quemadores multi-anillo.**
- **Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.**
- **Tamaño de llama precisa y reproducible.**
- **Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.**
- **Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).**
- **Robusta parrilla de fundición de superficie lisa, a ras de la superficie de trabajo.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**

Zonas de cocción
CG 492 111F
1 quemador multianillo (300 - 5.800 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm o tipo wok.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

CG 492 211
1 gran quemador (300 - 6.000 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm o tipo wok.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrilla de fundición lisa en tres partes con soporte continuo al mismo nivel que la encimera.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con reignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
El marco (necesario para la instalación) puede enviarse por adelantado al fabricante de la encimera para su instalación.
No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
El posicionamiento horizontal de los mandos puede alinearse con los quemadores.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.
Profundidad mínima de la encimera: 70 cm.
Ventilación superior.
No es necesario colocar un panel intermedio.

Debido al marco soldado en la encimera, todas las partes permanecen completamente accesibles.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.

El aparato se puede fijar desde arriba.
No instalar a menos de 300 mm. de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 40 a 50 mm.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
No se recomienda su instalación junto a VL 414 porque la distancia entre el extractor y el quemador del centro excede la distancia máxima para su buen funcionamiento.
Peso del aparato: aprox. 35 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 17,8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 15,0 W
Cable de conexión de 1,40 m con enchufe tipo Schuko.

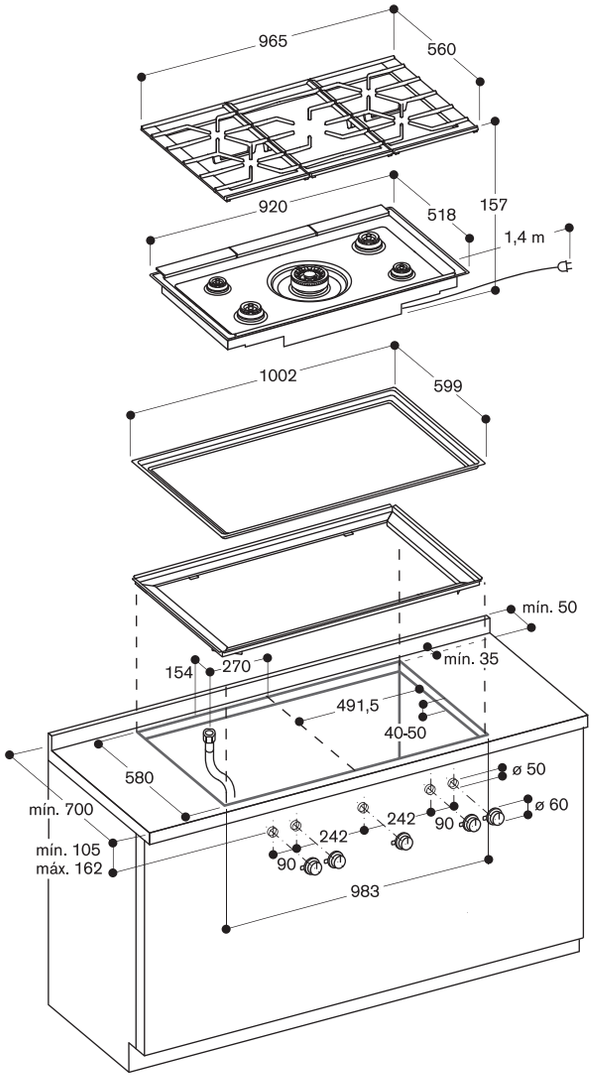
Accesorios para instalación necesarios

CA 429 410
Marco de sujeción de la placa, para soldar con encimera.

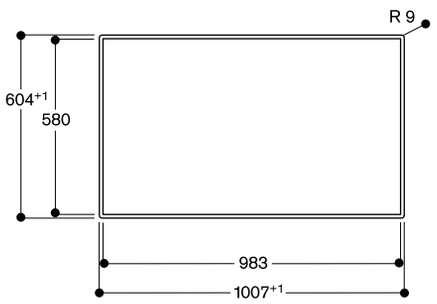
Accesorios especiales

WP 400 001
Sartén wok 36 cm de diámetro.

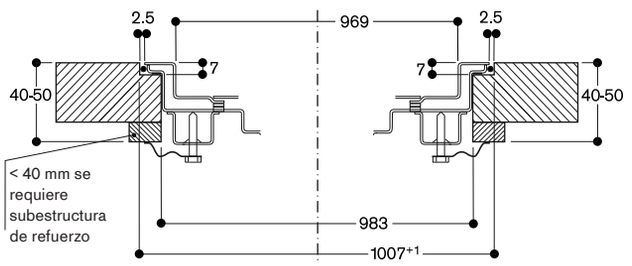
Ver más accesorios en página 167.



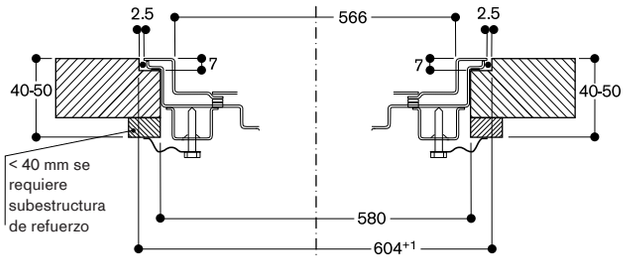
Vista desde arriba



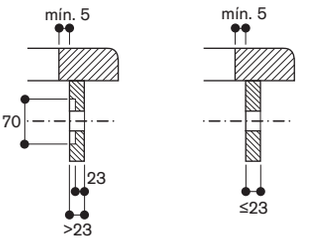
Sección longitudinal



Sección transversal



Instalación de mandos de control



VG 491 111F

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 491 211

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Placa de gas Vario Serie 400
VG 491

- **Hasta 18 kW repartidos en 5 quemadores multi-anillo.**
- **Control completamente electrónico con 12 niveles de potencia.**
- **Tamaño de llama precisa y reproducible.**
- **Encendido electrónico instantáneo, con monitorización electrónica de llama y re-ignición automática.**
- **Función de cocción a fuego lento con un nivel de salida de gas extremadamente bajo (XLO).**
- **Robusta parrilla de hierro fundido de superficie lisa.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**

Zonas de cocción
VG 491 111F
1 quemador multianillo wok (250 - 5.800 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

VG 491 211
1 quemador multianillo wok (300 - 6.000 W) para recipientes con un máximo de Ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 2.000 W), para recipientes con un máximo de Ø 24 cm.

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Manejo con una sola mano.
Control completamente electrónico para un ajuste exacto de 12 niveles de potencia más la función de cocción a fuego lento.
Encendido electrónico instantáneo al girar el mando.

Prestaciones
Función cocción a fuego lento.
Parrilla de hierro fundido dividida en tres partes, de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Monitorización electrónica de llama con reignición automática.
Indicación de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación (sobre encimera o enrasada, con o sin tapa) la localización específica del hueco de encastre y los mandos puede variar.
El posicionamiento horizontal de los mandos puede alinearse con los quemadores.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura, ver esquema de instalación.

Para combinar con otras placas:
Si se instala con la tapa del aparato VA 440 o con el perfil de compensación VA 450, tener en cuenta la profundidad adicional necesaria.
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.

No es posible el funcionamiento de la placa sin conexión eléctrica.
Ventilación superior.
No es necesario colocar un panel intermedio.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
No instalar a menos de 300 mm. de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Se requiere instalación en mueble bajo de 90 cm de ancho.

No se recomienda la combinación con VL 414, ya que la extracción de aire del quemador central no está garantiza debido a la distancia.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación. Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.

El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Peso del aparato: aprox. 32 kg.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 17,8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 15 / 15 W.
Cable de conexión de 1,4 / 1,4 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

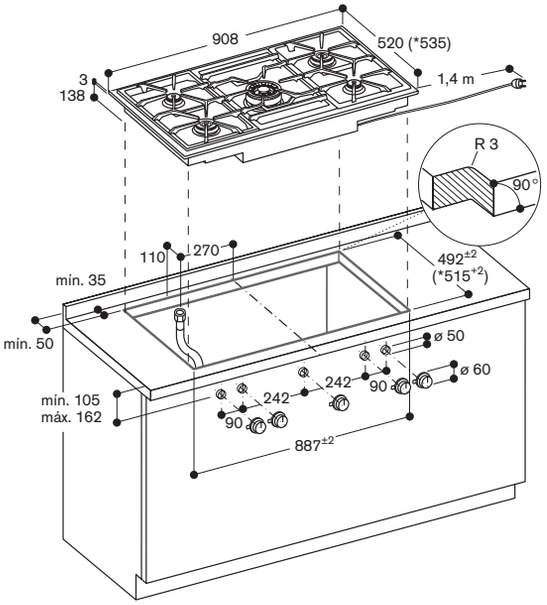
VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 900
Perfil de compensación de 90 cm necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

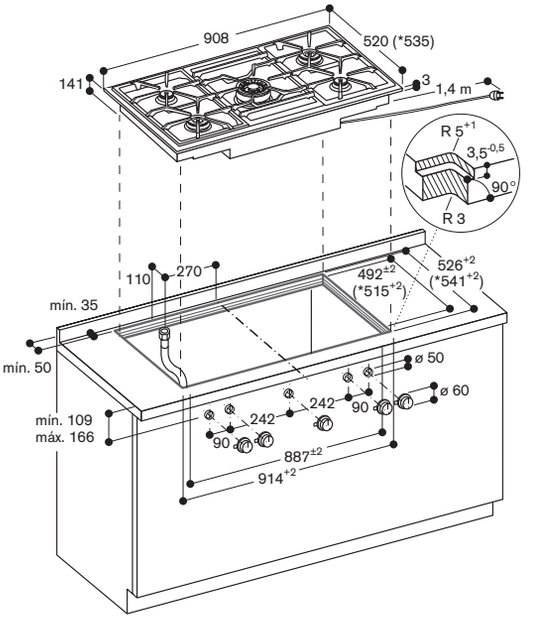
WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm de diámetro.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



* con perfil de compensación

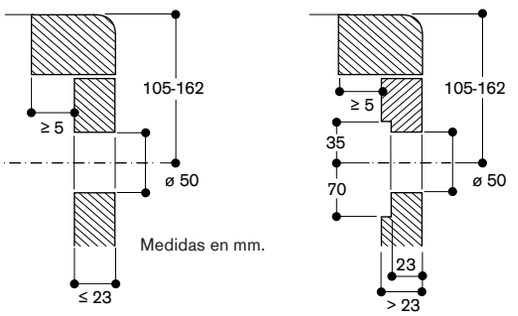
Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado.



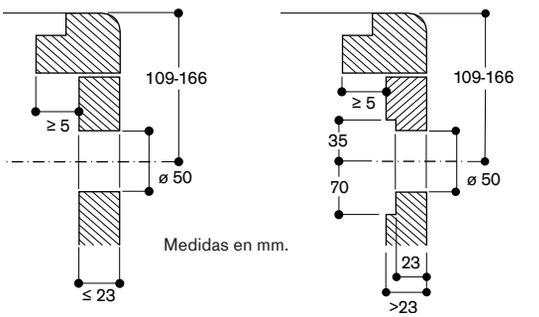
* con perfil de compensación

Observar las indicaciones de planificación que vienen por separado.

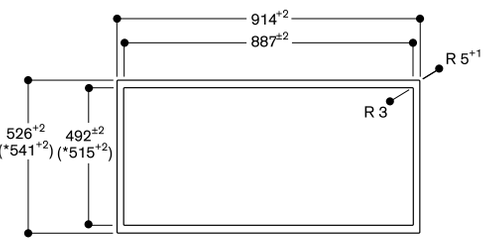
Montaje de los mandos de control, instalación sobre encimera



Montaje de los mandos de control, instalación enrasada

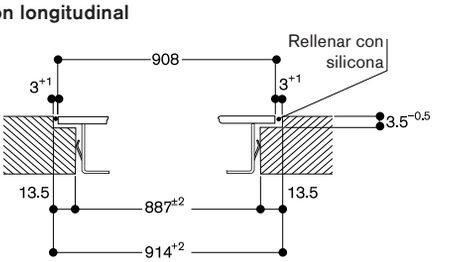


Vista desde arriba

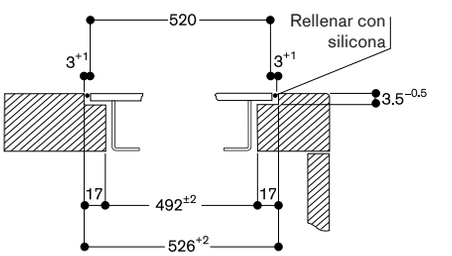


* con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



* Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o con perfil de compensación.

VG 295 120F

Panel de mandos negro.
Anchura 90 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.
Quemador Wok de 5,8 kW.

VG 295 220

Panel de mandos negro.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.
Quemador Wok de 6 kW.

Incluye:
Anillo especial para sartenes wok.

Placa de gas Serie 200
VG 295

- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Quemador multi-anillo de latón sólido.**
- **Robusta parrilla de hierro fundido de superficie lisa.**
- **Hasta 18 kW de potencia repartidos en 5 quemadores.**

Zonas de cocción
VG 295 120F
1 quemador multianillo wok
(300 W – 5.800 W) para recipientes con un máximo de ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W / 170 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W / 170 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 24 cm.
VG 295 220
1 quemador multianillo wok
(300 W – 6.000 W) para recipientes con un máximo de ø 32 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W / 170 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 28 cm.
2 quemadores con doble anillo de llama (165 W – 4.000 W / 170 W – 4.000 W), para recipientes con un máximo de ø 24 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
Parrilla de hierro fundido dividida tres partes, de superficie plana y continua.
Anillos de los quemadores de latón.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

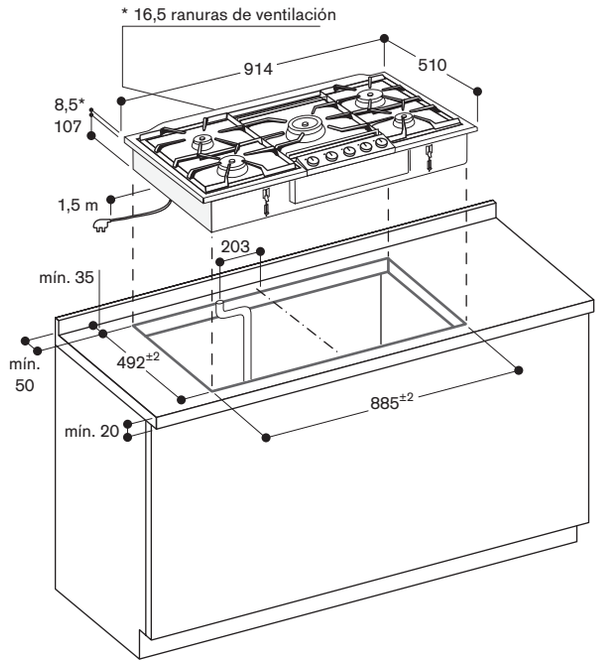
No es necesario colocar un panel intermedio.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
El panel posterior debe ser de material no inflamable, y los elementos decorativos de las paredes contiguas han de ser resistentes al calor.
Instalación en módulos de mínimo 90 cm de ancho.
No instalar a menos de 300 mm de la placa paneles o divisiones de mueble sensibles al calor. En caso de no ser posible mantener esta distancia mínima instalar un aislamiento térmico adicional.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 31 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 17,8 / 18 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 5,0 W.
Incluye cable de conexión de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

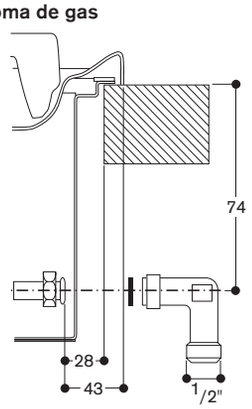
WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 300 mm.

Toma de gas



CG 291 210

Acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Gas natural 20 mbar.
Incluye inyectores para gas butano 28-30 / 37 mbar.

Incluye:
Soporte en cruz para espresso.
Anillo especial para sartenes wok.

Accesorios especiales

WP 400 001

Sartén Wok de 36 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

Placa de gas Serie 200
CG 291

- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Quemador wok multianillo hasta 5 kW.**

Zonas de cocción
1 quemador multianillo wok (300 W – 5.000 W).
1 quemador de gran potencia (500 W – 3.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 26 cm.
2 quemadores estándar (350 W – 1.750 W), adecuado para ollas de hasta ø 20 cm.
1 quemador de bajo consumo (330 W – 1.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 14 cm.

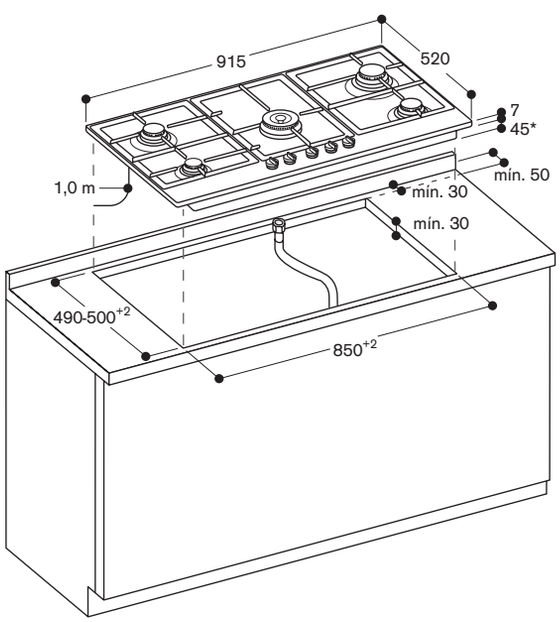
Funcionamiento
Mandos de control con indicador de zona de cocción y 9 niveles de potencia.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
Parrilla de función de tres piezas con superficie lisa.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.

Precauciones de montaje
Para instalar sobre encimera.
Instalación en un hueco de encastre de 85 cm o 88 cm con las barras espaciadoras incluidas.
Ventilación superior.
Es necesaria una balda intermedia.
El aparato debe fijarse por debajo.
La carcasa del aparato debe estar separada 150 mm. de las paredes del mueble, o bien deberá colocarse un aislamiento contra el calor.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 12 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 12,5 kW.
Cable de conexión 1,0 m sin enchufe.



* 61 mm en la zona de conexión de gas, al fondo a la derecha.

CG 261 210

Acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Gas natural 20 mbar.
Incluye inyectores para gas butano 28-30 / 37 mbar.

Incluye:
Soporte en cruz para espresso.
Anillo especial para sartenes wok.

Accesorios especiales

WP 400 001

Sartén Wok de 36 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

Placa de gas Serie 200
CG 261

- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **9,75 kW con quemadores en disposición en forma de diamante.**

Zonas de cocción
1 quemador con 3 círculos de llama (1.550 W – 4.000 W).
1 quemador de gran potencia (500 W – 3.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 26 cm.
1 quemador estándar (290 W – 1.750 W), adecuado para ollas de hasta ø 20 cm.
1 quemador sencillo (330 W – 1.000 W), adecuado para ollas de hasta ø 16 cm.

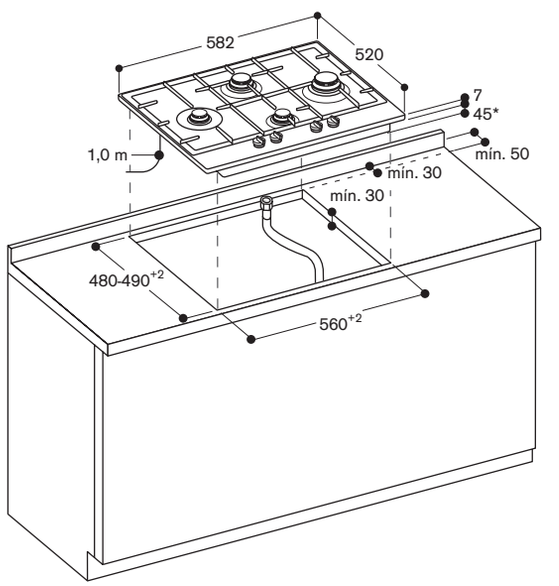
Funcionamiento
Mandos de control con indicador de zona de cocción y 9 niveles de potencia.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
2 parrillas de fundición, diseñadas para recipientes pequeños.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.

Precauciones de montaje
Para instalar sobre encimera.
Se pueden pedir inyectores especiales como piezas de recambio.
Instalación en un hueco de encastre estándar de 56 cm.
Ventilación superior.
Se recomienda una balda intermedia.
Tener en cuenta la conexión de gas al planear la profundidad de un cajón.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia mínima entre la esquina del aparato a la pared o al mueble de 100 mm.
Distancia de alcance de las grapas de fijación de 30 a 50 mm.
Peso del aparato: aprox. 12 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 9,75 kW.
Cable de conexión 1,0 m sin enchufe.



* 61 mm en la zona de conexión de gas, al fondo a la derecha.

VG 264 120F

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.
Gas butano 28 - 37 mbar.

VG 264 220

Panel de mandos negro.
Anchura 60 cm.
Gas natural 20 mbar.

Placa de gas Vario Serie 200
VG 264

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Panel de mandos para un manejo cómodo y seguro.**
- **Regulación mecánica para 9 niveles de potencia, con ajuste exacto y reproducción del tamaño de la llama.**
- **Superficie lisa y sólida para colocar los recipientes de forma fácil y segura.**
- **Hasta 9,8 kW en los 4 quemadores.**

Zonas de cocción
2 quemadores de alto rendimiento (560 W – 3.000 W), adecuado para recipientes de hasta ø 22 cm.
2 quemadores estandard (380 W – 1.900 W), adecuado para recipientes de hasta ø 20 cm.

Funcionamiento
Mandos de control con anillo luminoso.
Panel de mandos integrado.
Manejo con una sola mano.
Encendido electrónico.

Prestaciones
2 parrillas de fundición, diseñadas para recipientes pequeños.
Tapas de los quemadores esmaltadas en negro.

Seguridad
Seguro termoeléctrico.
Indicador de calor residual.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.

Precauciones de montaje
Se pueden pedir inyectores especiales para gas natural de 20 mbar / gas butano de 28-30 / 37 mbar como piezas de repuesto.

No es necesario colocar un panel intermedio.
El aparato debe instalarse desde la parte superior de la encimera.
Debe observarse una distancia mínima de 150 mm. del hueco de encastre a las paredes adyacentes o armarios laterales.
Si se conecta una potencia superior a 11 kW, deben tenerse en cuenta las normativas referentes a ventilación, tamaño de la habitación y combinación de campanas de extracción o recirculación.
Distancia mínima entre la encimera y la campana de 70 cm.
Peso del aparato: aprox. 16 kg.

Características técnicas
Potencia de conexión de gas: 9,8 kW.
Potencia de conexión eléctrica: 4,0 W.
Incluye cable de conexión de 1,5 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

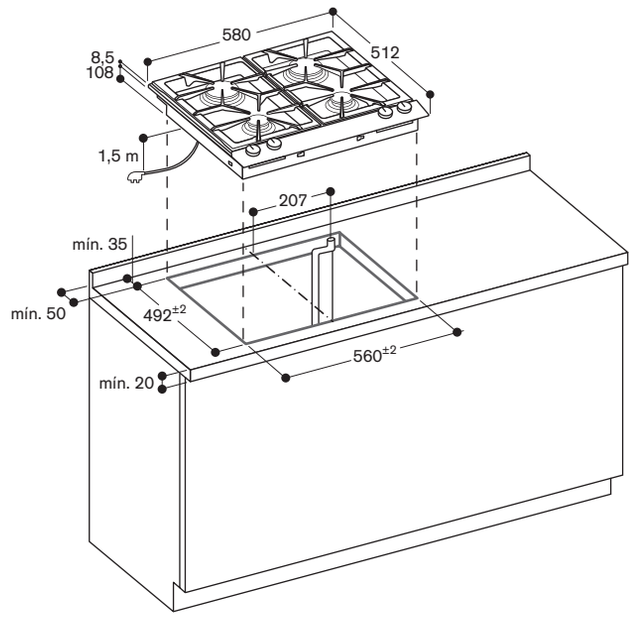
VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

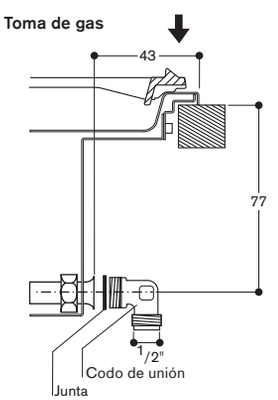
VV 200 020

Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Ver más accesorios en páginas 122 - 123.



Distancia mínima entre el hueco del aparato y la pared lateral: 150 mm.



Accesorios especiales para placas.

CA 429 410

Marco para soldar con encimera.
Para CG 492.

GN 232 110

Teppan Yaki GN 1/1 para CX 480.
Medida: 53 x 32,5 cm.

GN 232 230

Teppan Yaki GN 2/3 para CX 480.
Medida: 35,5 x 32,5 cm.

CA 051 300

Accesorio Teppan Yaki de material multicapa. Para placas Flex inducción.

CA 052 300

Accesorio grill de fundición en aluminio.
Para placas Flex inducción.

GP 900 001

Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002

Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003

Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

GP 900 004

Sartén para control de fritura de 28 cm de diámetro.

WP 400 001

Sartén wok 36 cm de diámetro.

WZ 400 001

Anillo especial para wok.

CA 060 300

Sensor para la regulación de temperatura en ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 230 100

Twist-Pad negro para placas Flex inducción.

Placas de inducción Serie 400 y Serie 200.

Tipo de aparato		Inducción Total	Inducción Total	Flex inducción	Flex inducción
Sin marco instalación enrasada		CX 492 100	CX 482 100	CI 292 101	
Marco de acero inoxidable				CI 292 111	CI 290 111
Marco de acero inoxidable 3 mm instalación enrasada o sobre encimera		CX 492 110	CX 482 110		
Dimensiones					
Anchura	(cm)	90	80	90	90
Funcionamiento					
Pantalla TFT / Control Twist-Pad		•/–	•/–	–/•	–/•
Control con display en blanco y naranja		–	–	•	•
Zonas de cocción					
Número de zonas de cocción o recipientes de cocción		6	5	5	3
Superficie de inducción total		•	•	–	–
Zonas Flex inducción 19 x 24 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 24 cm (3.300 / 3.700 W)		–	–	–	–
Zonas Flex inducción 19 x 23 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 23 cm (3.300 / 3700 W)		–	–	4	–
Zonas Flex inducción 19 x 21 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 21 cm (3.300 / 3.700 W)		–	–	–	2
Zona de inducción ø 21 cm (2.200 / 3.700 W) / ø 26 cm (2.600 / 3.700 W) / ø 32 cm (3.300 / 3.700 W)		–	–	1	–
Zona de inducción ø 28 cm (2.400 / 3.700 W)		–	–	–	1
Zona de inducción ø 24 cm (2.200 / 3.700 W)		–	–	–	–
Zona de inducción ø 21 cm (2.200 / 3.700 W)		–	–	–	–
Zona de inducción ø 19 cm (1.800 / 3.100 W)		–	–	–	–
Zona de inducción ø 15 cm (1.400 / 2.200 W)		–	–	–	–
Prestaciones					
Niveles de potencia		17	17	17	17
Función Flex para zonas de cocción rectangulares		–	–	•	•
Función sensor de temperatura / control de temperatura del aceite		•/–	•/–	•/•	•/•
Número de zonas con control de temperatura de aceite		–	–	5	3
Función de cocción profesional		•	•	•	•
Función booster para ollas / sartenes		•/•	•/•	•/•	•/•
Función mantener caliente		•	•	•	•
Temporizador de cocción	(nº)	6	5	5	3
Cronómetro		•	•	•	•
Indicador de calor residual		•	•	•	•
Seguro para niños / desconexión automática de seguridad / protección pantalla para limpieza		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
Menú de opciones		•	•	•	•
Control de ventilación desde la placa		•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	•	•	•
Accesorios					
Plancha Teppan Yaki GN1/1		GN 232 110[1]	GN 232 110[1]	–	–
Plancha Teppan Yaki GN2/3		GN 232 230[1]	GN 232 230[1]		
Teppan Yaki multicapa (Flex inducción)		–	–	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
Grill de fundición en aluminio (Flex inducción)				CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 15 cm		–	–	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 19 cm		–	–	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 21 cm		–	–	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Sartén para control de temperatura del aceite de ø 28 cm		–	–	GP 900 004[1]	GP 900 004[1]
Sensor de temperatura		–	–	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
Twist-Pad negro para placas Flex inducción Serie 200				CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
Conexión					
Potencia absorbida	(kW)	7,4	7,4	11,1	7,4

• de serie – no disponible.

[1] Accesorio especial.

[2] En combinación con campana correspondiente.

Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción	Flex inducción
CI 283 102	CI 282 101	CI 272 101	CI 262 104
CI 283 112	CI 282 111	CI 272 111	CI 262 114
80	80	70	60
–/•	–/•	–/•	–/•
•	•	•	•
5	4	4	4
–	–	–	–
–	2	–	–
–	–	4	2
2	–	–	–
–	–	–	–
–	1	–	–
1	–	–	–
–	–	–	1
1	–	–	–
1	1	–	1
17	17	17	17
•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•
2	4	4	4
–	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•
•	•	•	•
5	4	•	4
•	•	•	•
•	•	•	•
•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•
•	•	•	•
•[2]	•[2]	•[2]	•[2]
•	•	•	•
–	–	–	–
CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]	CA 051 300[1]
CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]	CA 052 300[1]
GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
–	GP 900 004[1]	–	–
–	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]	CA 060 300[1]
CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]	CA 230 100[1]
7,4	7,4	7,4	7,4

Placas de gas Serie 400 y Serie 200.

Tipo de aparato		Placa de gas	Placa de gas	Placa de gas	Placa de gas
Gas butano 28 - 37 mbar		CG 492 111F	VG 295 120F		
Gas natural 20 mbar		CG 492 211	VG 295 220	CG 291 210[2]	CG 261 210[2]
Dimensiones					
Anchura	(cm)	100	90	90	60
Instalación sobre encimera / enrasada / soldada		–/•/•	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Funcionamiento					
Mandos de control en la parte frontal / panel de control integrado		•/–	–/•	–/•	–/•
Zonas de cocción					
Número de zonas de cocción		5	5	5	4
Quemador multianillo (1.550 – 4.000 W)		–	–	–	1
Quemador multianillo (230 – 4.600 W)		–	–	–	–
Quemador multianillo (230 – 5.000 W)		–	–	1	–
Quemador multianillo (300 - 5.000 W)		–	–	–	–
Quemador multianillo (300 - 5.800 W)		CG 492 111F	VG 295 114F	–	–
Quemador multianillo (300 - 6.000 W)		CG 492 211	VG 295 214	–	–
Quemador con doble círculo de llama (165 – 4.000 W)		2	2	–	–
Quemador con doble círculo de llama (165 – 2.000 W)		2	2	–	–
Quemador de gran potencia (500 – 3.000 W)		–	–	1	1
Quemador de gran potencia (600 – 3.000 W)		–	–	–	–
Quemador estándar (290 – 1.750 W)		–	–	–	1
Quemador estándar (350 – 1.750 W)		–	–	2	–
Quemador sencillo (330 – 1.000 W)		–	–	1	1
Prestaciones					
Niveles de potencia		12	9	9	9
Control electrónico		•	–	–	–
Encendido rápido automático / Encendido electrónico		•/–	–/•	–/•	–/•
Seguridad electrónica con reignición automática		•	–	–	–
Cocción a fuego lento		•	–	–	–
Indicador de calor residual		•	•	–	–
Desconexión automática de seguridad		•	–	–	–
Parrilla de hierro fundido		3 piezas	3 piezas	3 piezas	2 piezas
Accesorios					
Anillo wok		•	•	•	•
Sartén wok		WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]	WP 400 001[1]
Conexión					
Potencia de conexión a gas	(kW)	17,8 / 18,0	17,0 / 18,0	12,5	9,75
Potencia de conexión eléctrica	(W)	15	5	1	1
Homologación de gas		CE-0085CR0323	CE-0085CT0287	CE-0099CR934	CE-0099CR934

• de serie. – no disponible.

[1] Accesorio especial.

[2] Incluye inyectores para gas butano 28 - 37 mbar.

Tipo de aparato		Flex inducción con extractor de superficie	Flex inducción con extractor de superficie	Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Sin marco instalación enrasada		CVL 420 100	CVL 410 100	CV 282 100
Marco de acero inoxidable				CV 282 110
Dimensiones				
Anchura	(cm)	87.7	87.7	80
Anchura en encimera	(cm)	87,7	87,7	80,4
Grosor	(cm)	17,4	17,4	20,5
Peso neto	(kg)	24	24	20
Funcionamiento				
Control táctil		•	•	•
Control Twist-Pad		–	–	•
Mandos en frontal del mueble		•	•	–
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción o recipientes de cocción		4	3	4
Zonas Flex inducción 19 x 23 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 23 cm (3.300 / 3.700 W)		–	–	4
Zonas Flex inducción 19 x 24 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 24 cm (3.300 / 3.700 W)		4	2	4
Inducción ø 21 cm (2.200 / 3.700 W) / ø 26 cm (2.600 / 3.700 W) / ø 32 cm (3.300 / 3.700 W)		–	1	–
Capacidad de extracción según norma (EN 61591), potencia 1 / 2 / 3 / Intensivo				
Salida de aire	(m^3/h)	–	–	380/470/540/690
Con módulo de recirculación CA 282 810	(m^3/h)	–	–	335/415/505/620
Salida de aire con instalación interior		300/440/550/640	300/440/550/640	–
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior		310/450/560/650	310/450/560/650	–
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo		290/390/510/630	290/390/510/630	–
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo		280/370/490/640	280/370/490/640	–
Recirculación con AR 410 110 instalación exterior		330/390/470/560	330/390/470/560	–
Datos de consumo según norma EU 65/2014				
Eficiencia energética		A+[2]	A+[2]	A
Consumo de energía	kWh/año	42,7[2]	42,7[2]	49,5
Eficiencia del motor		A[2]	A[2]	A
Eficiencia de iluminación		–	–	–
Eficiencia de filtros de grasa		C[2]	C[2]	B
Nivel de ruido mín. / máx. Modo normal	dB (A)	53/68[2]	53/68[2]	61/69
Prestaciones de cocción				
Control electrónico de potencia		•	•	•
Niveles de potencia		12	12	17
Reconocimiento de recipiente		•	•	•
Indicador de calor residual		•	•	•
Función Flex para zonas de cocción rectangulares		•	•	•
Temporizador: número de zonas		–	–	4
Programación de cocción		•	•	•
Cronómetro		•	•	•
Función booster: número de zonas		4	3	4
Función Booster para ollas		•	•	•
Función Booster para sartenes		–	–	•
Función control temperatura del aceite: número de zonas		4	3	4
Función mantener caliente		–	–	•
Seguro para niños		–	–	•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Función memoria		–	–	•
Opciones de menú		•	•	•
Sensor de cocción (CA 060 300)		–	–	CA 060 300[1]
Función de cocción profesional		–	–	•
Control de la ventilación desde la placa		–	–	•
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–	–
Sartén para zonas de cocción ø 15 cm		GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Sartén para zonas de cocción ø 19 cm		GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Sartén para zonas de cocción ø 21 cm		GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Sartén para zonas de cocción ø 28 cm		–	GP 900 004[1]	–
Prestaciones de ventilación				
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnología del motor		BLDC (motor por separado)	BLDC (motor por separado)	BLDC
Motores		– (motor por separado)	– (motor por separado)	1
Potencia del motor	(W)	– (motor por separado)	– (motor por separado)	170
Función de extracción totalmente automática		–	–	•
Función automática		–	–	•
Desconexión retardada		• / 6 mín.	• / 6 mín.	• / 20 - 30 mín.
Ventilación a intervalos	(mín)	–	–	• / 6 mín.
Indicador saturación filtro de grasa		–	–	•
Indicador saturación filtro carbón activo		–	–	•
Tipo de filtro de grasa		Metálico	Metálico	De una sola pieza
Unidades filtro de grasa		1	1	1
Contenedor para desbordamiento		–	–	•
Conexión salida de aire por debajo / lateral / trasera		• / • / –	• / • / –	• / – / •
Módulo recirculación		depende del motor	depende del motor	CA 282 811[1]
Pieza conexión para evacuación exterior a conducto ø 150		AD 854 046[1]	AD 854 046[1]	CA 284 011[1]
Conexión eléctrica				
Potencia máxima absorbida	(kW)	7,41 (motor por separado)	7,41 (motor por separado)	7,6
Longitud cable de conexión	(m)	2x 1,5 + 1x 1,8	2x 1,5 + 1x 1,8	1,2

• de serie – no disponible.
[1] Accesorios especiales.
[2] Datos según la configuración VL 414 con el motor AR 403 122.

0
5.5
0
5.5
A

Aparatos de extracción

Terminología de Extracción	174
Notas de planificación Generales	176
Extracción de encimera Serie 400	178
Extracción de superficie Serie 400	182
Campanas de isla Serie 400	194
Campanas de pared Serie 400	195
Motores exteriores Serie 400	198
Extracción de superficie Serie 200	203
Extracción de techo Serie 200	206
Flex inducción con extracción central Serie 200	208
Campanas de isla Serie 200	214
Campanas de pared Serie 200	216
Campanas telescópicas Serie 200	220
Grupos filtrantes Serie 200	224
Accesorios	226
Especificaciones técnicas	234

Control de la extracción desde la placa de cocción, vía bluetooth o vía WiFi con Home Connect.

Los aparatos de extracción con Home Connect pueden ser manejados desde un dispositivo móvil y ajustar diferentes parámetros.

Extractores de superficie. Una efectiva alternativa a los aparatos de extracción convencionales. Los extractores se integran en la encimera de cocción y absorben los humos antes de que se mezclen con el aire de la estancia.

Aparatos de extracción

Control de la campana desde la placa de cocción

Un módulo inalámbrico tanto en la placa de cocción con en aparato de extracción, permiten una comunicación directa de aparato a aparato (por Bluetooth). Con ello, se controlan los dos aparatos desde el display de la placa, lo que facilita su uso y ya no es necesario el mando a distancia en los extractores de techo.

Control vía Home Connect

Los aparatos de extracción equipados con Home Connect, integran un módulo WiFi que permiten el control de los aparatos desde un dispositivo móvil. Además del cambio de niveles de extracción, es posible ajustar múltiples parámetros no accesibles con el control manual, según los modelos: modificar la receptibilidad del Sensor de calidad del aire, disponer de un segundo nivel intensivo de extracción, seleccionar la intensidad y el color de la iluminación, entre otros.

Extracción de aire

Con la instalación de una campana en modo de extracción de aire, los humos son conducidos directamente al exterior o a través del conducto de ventilación. El aire, saturado de grasa, pasa por un filtro de grasa. Esto previene que el interior de la campana extractora y el conducto de aire se ensucien.

Extractor de superficie y de encimera

La ventilación está integrada directamente en la encimera y absorbe los humos antes de que éstos se eleven y se mezclen con el aire de la estancia. Se elimina de manera efectiva incluso el vapor de ollas altas si la tapa se deja abierta ligeramente hacia el lado orientado hacia el extractor. Gaggenau ofrece modelos para combinar tanto con los aparatos de la Serie 200 como los de la Serie 400.

Nueva extracción de techo AC 250 121, en color Light Bronze.

Todos los extractores de superficie necesitan conectarse a un motor externo, tanto para salida al exterior, como en recirculación. La instalación con conductos planos, permite ahorrar espacio en muebles bajos.

Filtro metálico antigrasa

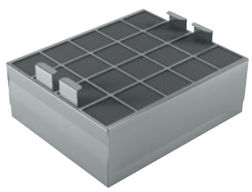
En todas las campanas extractoras, el aire mezclado con partículas de grasa y olor pasa en primer lugar por un filtro antigrasa, con una absorción de hasta el 95%. Esto evita que se formen depósitos de grasa en el motor o en los conductos de evacuación. El filtro se extrae fácilmente y puede lavarse en el lavavajillas.

Filtro de carbón activo

El carbón activo es carbón poroso que atrapa los compuestos orgánicos presentes en el humo y vapor de la cocción.

Filtro de carbón activo anti-fish

El filtro de carbón activo es tratado químicamente de manera parcial para eliminar las moléculas de olor a pescado y marisco (trimetilamina).



Filtros regenerables. Hasta 30 procesos de regeneración o 10 años de vida útil.

Filtro regenerable

Es un filtro de carbón activo combinado con cerámica y estructurado en pequeñas cavidades por las que se conduce el aire. Se regenera en el horno a 200 °C durante 2 horas.

Filtros deflectores con canal de recogida de grasa

Son los filtros seleccionados para equipar las campanas de pared y de isla AW 442 / AI 442.

Están especialmente diseñados para capturar y separar las partículas de grasa con gran eficiencia. Su posicionamiento inclinado y el canal de recogida de grasas garantizan su efectividad incluso en cocciones prolongadas y con gran cantidad de vapor, aceites y grasas.

Se componen de dos partes: filtros deflectores en dos piezas de acero inoxidable y tras ellos, los filtros multicapa. Son fácilmente extraíbles y pueden lavarse en lavavajillas.

Función automática

Ajusta el rendimiento del aparato según la necesidad real de extracción.

El sensor de la calidad del aire, situado en la parte posterior del motor, frente al rotor, detecta constantemente el olor y reacciona ante el vapor de agua. Con estos datos, regula la velocidad del motor de forma automática y sin tener el cuenta los niveles preestablecidos (1, 2, 3 e intensivo) para adaptarse perfectamente a las necesidades de extracción en cada momento.

Al ajustarse de forma automática, no es necesaria la interacción del usuario y funcionará siempre en el modo más silencioso posible.

Una vez finalizada la cocción, el aparato de extracción seguirá en funcionamiento hasta que el sensor deje de detectar olores. Es lo que se denomina desconexión retardada.

Indicador de saturación de filtros

Un indicador en el panel de control avisa del momento en que hay que limpiar el filtro antigrasa de un aparato extractor. El filtro puede quitarse fácilmente y lavarse en el lavavajillas.

Modo intensivo

Tres ajustes de potencia y un modo intensivo pueden activarse mediante botones o mandos de control individual en los aparatos de extracción. Dependiendo del modelo, el modo intensivo retorna automáticamente a la potencia seleccionada previamente después de cinco o diez minutos de funcionamiento.

Motor BLDC

Los motores sin escobillas son motores de alta eficiencia, comparados con los antiguos motores que tendían a desgastarse.

Son motores muy compactos con un comportamiento aerodinámico maximizado entre la carcasa y el ventilador, consiguiendo un alto volumen de extracción sin turbulencias ni resistencias y niveles de ruido muy bajos.

Se obtienen ahorros de energía de hasta el 80%, si se suman los ahorros generados por el cambio a luces LED.

Motor externo

Todos los aparatos de extracción Serie 400 y los de superficie Serie 200 pueden combinarse con uno o varios motores independientes, según las necesidades de extracción y del espacio disponible.

El motor externo puede instalarse en los muebles de cocina, en el falso techo, en una estancia contigua o en el exterior.

Esta libertad en la combinación e instalación de los motores permite realizar proyectos de extrac-ción totalmente personalizados a los gustos y necesidades de cada usuario.

Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado

En una superficie de 80 cm se integra una flex inducción de 4 zonas con las máximas prestaciones de las inducciones flex y un sistema de extracción de alto rendimiento, con posibilidad de extracción al exterior o recirculación de aire.

Es una solución muy compacta, fácil de planificar e instalar y deja libre el máximo espacio bajo encimera. Perfecta para espacios reducidos y/o abiertos al salón.

Todo se controla con el Twist-Pad y la interfaz de usuario en dos colores, prestación única de Gaggenau.

Recirculación de aire

En modo recirculación, el aire que se extrae no sale al exterior, sino que se limpia y es devuelto a la cocina. El aire, tras pasar por el filtro antigrasa, pasa a través de un filtro de carbón activo, que absorbe las partículas de olor y lo devuelve a la estancia llimpio, lo que permite mantener la calefacción en invierno y el aire acondicionado en verano, sin pérdida energética.

Regulación electrónica de la intensidad de la luz

Permite iluminar las zonas de cocción con una luz suave y ligera, pudiendo ser matizada manualmente, para obtener desde una clara iluminación de la zona de cocción hasta una tenue luz de ambiente.

Renovación del aire a intervalos

Una particularidad de los aparatos de extracción Gaggenau es la conexión automática de la ventilación durante varios minutos cada hora. Esta función puede activarse al nivel de extracción deseado, permitiendo una renovación periódica del aire de la cocina.

Función automática. Ajusta el rendimiento a la necesidad real de extracción.

Placa Flex inducción con extracción central. Solución compacta para espacios abiertos o reducidos.

Filtro con canal de recogida de grasa. Captura y separa las partículas de grasa con gran eficiencia.

Lista de verificación, aparatos extractores Serie 400 y Serie 200 sin motor.

• 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

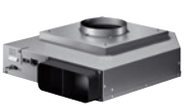
• AR 400 142

• AR 401 142

• AR 400 143

• VL 200 120

• AR 410 110



• AR 403 122

• AR 413 122

Los motores serie 400 incluyen un cable de red para poder conectar el motor a los aparatos extractores serie 400.

Es posible conectar más de un motor para cada aparato extractor. En tal caso se conectan los motores entre sí con otro cable de red (RJ45 / Cat5 apantallado).

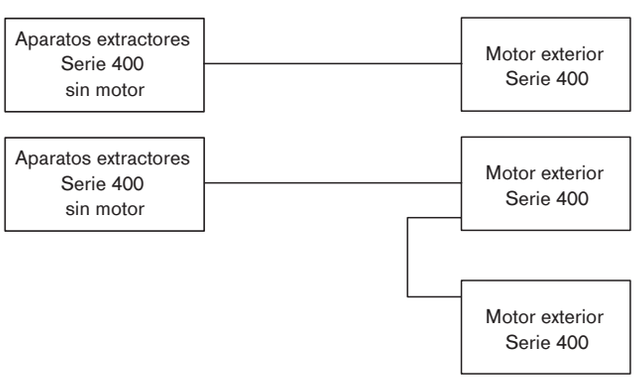
Número máximo de conexiones: 20 aparatos.

Número total de cables de red: 40 m.

Nota

Si los aparatos extractores de Gaggenau se combinan con otros motores no ofrecidos por la propia marca, la planificación y el correcto funcionamiento del sistema de ventilación es responsabilidad del proyectista.

Solo se mantendrá la garantía de la electrónica del aparato extractor siempre y cuando se respeten las especificaciones del mismo.



La importancia de una buena planificación

El objetivo de una buena planificación del sistema de extracción es eliminar los vapores generados de la zona de cocción lo más completa y rápidamente posible. Para ayudarle a planificar e instalar el sistema correctamente, le facilitamos algunas notas importantes de nuestros expertos en ventilación sobre la planificación.

La necesidad de la salida y renovación del aire del espacio debe ser contrastada con la potencia del aparato extractor, teniendo en cuenta la influencia de todos los factores que afectan a la extracción.

Capacidad de extracción necesaria:

Distancia superior a 120 cm: si la distancia entre el aparato de extracción y la zona de cocción es mayor a 120 cm, es decir, para la extracción de techo, se calculará la necesidad de renovación de aire multiplicando el volumen de la cocina por los siguientes coeficientes:

- Volumen por 10 renovaciones / hora como norma general.
- Volumen por 12 renovaciones / hora si se instala un grill, un Teppan Yaki, o un Wok.
- Volumen por 12 renovaciones / hora si la instalación es en modo recirculación.

Distancia inferior a 120 cm: si la distancia entre el aparato de extracción y la zona de cocción es menor a 120 cm, deben tenerse en cuenta los siguientes factores para asegurar que la mayor parte de los vapores de la cocción son atrapados, en cuanto se generen en la zona de cocción:

- **El tamaño y la arquitectura de la cocina:** Cuanto más amplio sea el espacio, la circulación del aire también aumenta y por lo tanto, la capacidad de extracción necesaria será mayor.

- **Los aparatos de cocción:** La elección de la placa de cocción es un factor decisivo. Cada placa de cocción produce diferentes tipos y cantidades de vapores de cocción. Cuanto más amplia sea la placa de cocción, el aparato de extracción también deberá serlo. Ante todo, el sistema de extracción debe tener una capacidad de extracción mayor, si se instalan aparatos de cocción Vario especiales, como Teppan Yaki, Wok o el grill, ya que estos aparatos generan una cantidad mayor de humo. Por lo tanto recomendamos también instalar estos aparatos de cocción especiales, si es posible, en el centro de la zona de cocción y no en el lateral.

- **Sistema de extracción:** Cada sistema de extracción tiene características particulares que influyen en la capacidad de extracción necesaria. Los sistemas de extracción de superficie y de encimera, se caracterizan por la extracción del humo directamente de la placa de cocción. A medida que se generan los humos, se absorben y no pueden extenderse en el ambiente. En este caso, la capacidad de extracción que se requiere es menor que para los extractores que están instalados a 80 cm o más lejos de la superficie de cocción.

- **Salida del aire al exterior y recirculación:** Todos los sistemas de extracción Gaggenau pueden funcionar tanto con salida del aire al exterior como en recirculación. Cabe señalar que, en el modo de recirculación de aire, el aire filtrado por filtros de carbón activo reduce un poco la capacidad de extracción en comparación con la salida del aire al exterior. Cuanto mayor sea la superficie del filtro de carbón activo, el comportamiento y el ruido del sistema de extracción se asemejará en mayor medida al de una campana con salida al exterior. En campanas de salida al exterior, la capacidad de extracción real no sólo depende de la potencia del motor, sino también de manera significativa, de la instalación de los conductos.

Factores importantes que influyen en el rendimiento:

- **Motores:** Los aparatos de extracción Gaggenau están equipados con potentes motores, y se pueden combinar con otros motores externos para incrementar potencia, tanto en salida al exterior como en recirculación. Estos motores son también muy estables a la presión. Superan las posibles pérdidas de presión causadas por una complicada instalación de conductos y son muy efectivos, con un mínimo nivel de ruido.

- **Conductos e instalación:** Para obtener resultados óptimos, los siguientes puntos deben tenerse en cuenta durante la instalación:

1. Instalar los codos de los conductos lo más alejado posible de la campana.
2. Evitar las reducciones de diámetro en los conductos.
3. Instalar los codos con el ángulo más amplio posible.
4. Instalar conductos con superficie interior lisa y rígida en la medida de lo posible.
5. Utilizar conductos de aire con un diámetro de al menos de 125 mm.
6. Reducir al mínimo posible el número de tramos de conducto en la instalación.
7. Colocar los pasamuros con rejilla protectora para conseguir una presión de retorno baja.
8. Asegurar una entrada de aire suficiente en la estancia.

Servicios de asesoramiento en extracción

Gaggenau dispone de aparatos extractores combinables con diferentes motores y múltiples accesorios para ofrecer la solución que mejor se adapta a cada espacio, sin olvidar las preferencias de diseño de cada chef.
El equipo técnico de Gaggenau está a su disposición para asesorarle en el momento de la planificación de un nuevo proyecto. Contacte con nosotros a través de Serviciocampanas@gaggenau.com

- **Servicio de planificación.** Facilítenos las medidas o los planos del espacio (cocina, espacio abierto), las características de la instalación deseada (metros y recorrido posible de los conductos, colocación de los motores) y la tipología de placas de cocción y le indicaremos la mejor solución a cada proyecto.

- **Estudio técnico de extracción en obra.** En aquellos proyectos en los que no se dispone de toda la información sobre conductos y recorridos (especialmente en reformas) y en los que pueden existir elementos que minoren el rendimiento de los aparatos extractores, un técnico de Gaggenau se desplazará de forma gratuita al domicilio para calcular el rendimiento real de la instalación y, por tanto, las necesidades exactas para una perfecta ventilación. Posteriormente emite un informe técnico con las recomendaciones para dicha instalación.

- **Servicio especial de dibujo y despiece de la instalación.** Este servicio está dirigido principalmente a la integración de extractores de superficie y de encimera, donde la instalación requiere de precisión para ocupar el mínimo espacio posible en los muebles y facilitar la instalación y el cambio de filtros (en el caso de sistemas de recirculación).

AL 400 121

Acero inoxidable, 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

AL 400 191

Acero inoxidable, 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Motores y accesorios no incluidos en el precio.

Extractor telescópico de encimera Serie 400
AL 400

- **Extractor telescópico de encimera, totalmente ocultable cuando no se está utilizando.**
- **Iluminación mediante LED de intensidad graduable, para iluminar la encimera.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale.
Ver página 234.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Renovación del aire a intervalos, 6 min.
Desconexión retardada, 6 min.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros metálicos, lavables en lavavajillas.
Iluminación de alta eficiencia mediante LED (3.600 K), regulable.
Potencia de la lámpara 4 x 5 W.
Iluminación 191 lx.
Pieza de conexión a conducto no incluida.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 400 142.
Eficiencia energética clase A+/A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 45,1/49 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A/A.
Eficiencia Iluminación clase E/E.
Eficiencia filtro de grasa clase C/C.
Nivel ruido mín. /máx. modo normal 44/59 dB / 45/61 dB.

Precauciones de montaje
Consultar tabla de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Conexión a través de cable de red.
Para combinar AL 400 121 (AL 400 191) con 4 (3) placas modulares Vario Serie 200, 3 (2) placas modulares Vario Serie 400 o una combinación de placas de hasta 120 cm (92 cm) de ancho.
La potencia máxima de las placas ha de ser 18 kW.
El funcionamiento de los aparato Vario solo es posible sin la tapa.
La instalación en encimeras de 60 cm de profundidad es posible si se hace junto a la placa CI 290.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La superficie restante en la encimera entre los dos huecos, el del extractor y el de las placas (mínimo 50 mm), ha de reforzarse con un soporte. Se recomienda usar el soporte para mueble AA 409 401/431.
Puede combinarse con un horno, si éste no excede la temperatura máxima permitida en la cavidad y lo permite la situación de encastre.
Instalación en modo recirculación:
En configuraciones de AL 400 121 en recirculación, se recomiendan dos motores AR 413 122.

Es aconsejable que la salida al exterior situada en el zócalo sea lo mayor posible, para minimizar pérdidas de capacidad de extracción.
La colocación de la salida en el zócalo viene definida por el usuario. Sección mínima 720 cm².
Instalación con salida de aire al exterior:
Para optimizar el flujo de aire se recomienda utilizar el sistema de conductos planos Gaggenau AD 8...
Conexión por el frente o por la parte trasera:
2 x conductos cilíndricos o planos Ø 150.
Conexión por la parte inferior:
2 conductos planos Ø 150.
Incluye tapas de repuesto para las salidas de aire que no se utilicen.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,065 kW.
Incluye cable de conexión de 1,7 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red de 1,2 m.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

Accesorios para instalación necesarios

AD 754 045
Pieza de conexión para 2 conductos cilíndricos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.

AD 854 043
Pieza de conexión para 2 conductos planos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte inferior.

AD 854 045
Pieza de conexión, para 2 conductos planos Ø 150.
Conexión a AL 400 por la parte frontal o por la parte trasera.

Accesorios para instalación

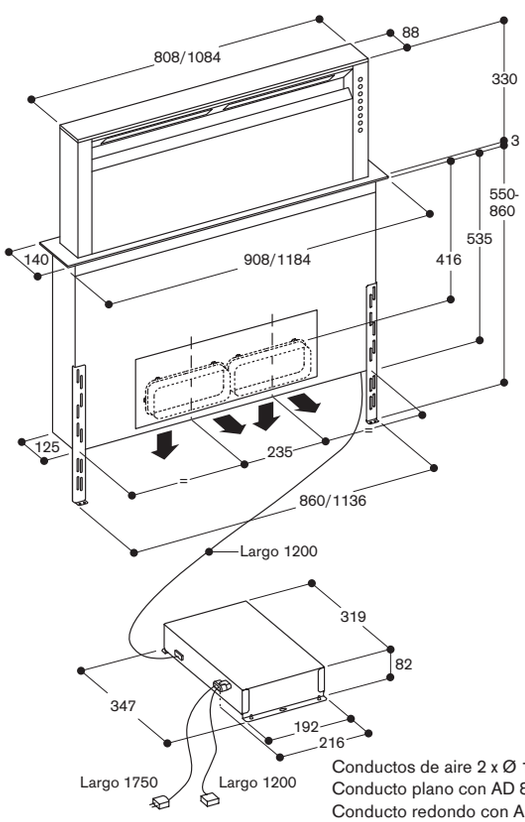
AD 704 048
Caja colectora para conexión de 2 conductos cilíndricos Ø 150. Para conectar 1x AL 400 con motor AR 403/AR 413.

AD 704 049
Caja colectora para conexión de 2 conductos planos Ø 150. Para conectar por debajo 1x AL 400 con motor AR 403/AR 413.

AA 409 401
Soporte para extractor de encimera AL 400 90 cm. Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.

AA 409 431
Soporte para extractor de encimera AL 400 120 cm. Recomendado como soporte para la encimera, en lugar de un bastidor del mueble.

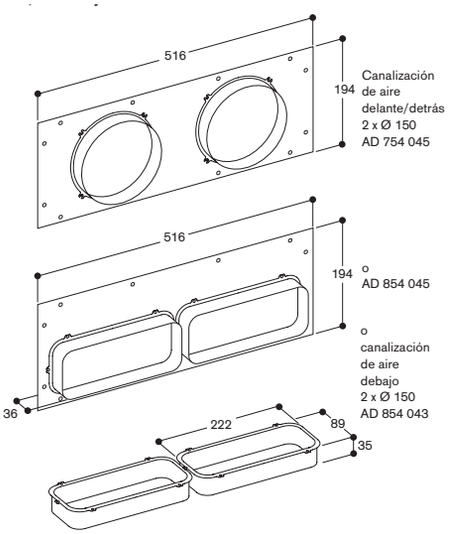
AA 010 410
Rejilla para evacuación del aire. Color acero inoxidable, 90 cm. Incluye accesorios para instalación. Altura ajustable.



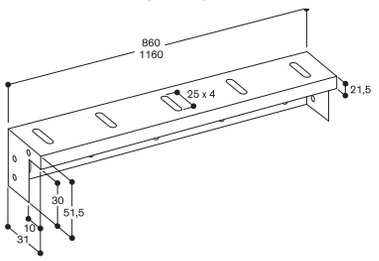
Conductos de aire 2 x Ø 150 delante/detrás
Conducto plano con AD 854 045
Conducto redondo con AD 754 045

Conductos de aire 2 x Ø 150 debajo
Conducto plano con AD 854 043

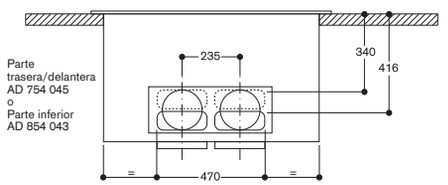
AD 754/854 045 y AD 854 043



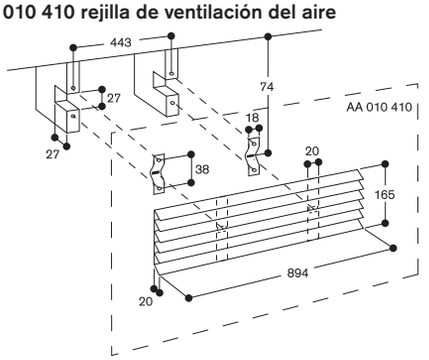
AD 409 401/431 Soporte para la encimera



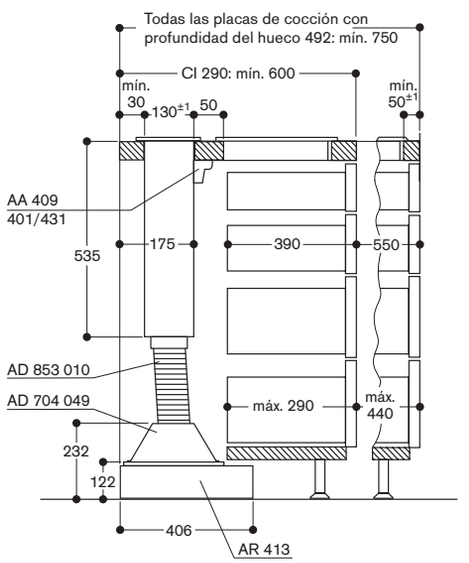
Posiciones de conductos para todas las conexiones con AL 400



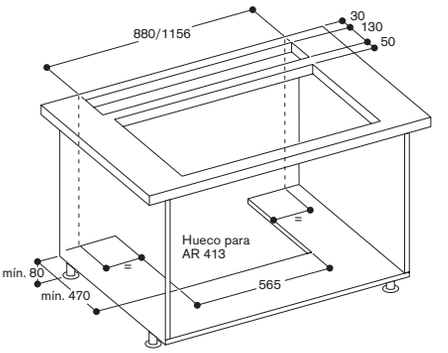
AA 010 410 rejilla de ventilación del aire



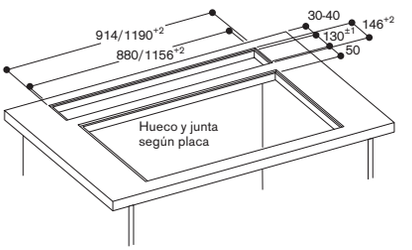
Profundidad - Mueble inferior sin pared trasera - Funcionamiento en salida de aire al exterior para un aprovechamiento máximo del armario con 1 x ø150



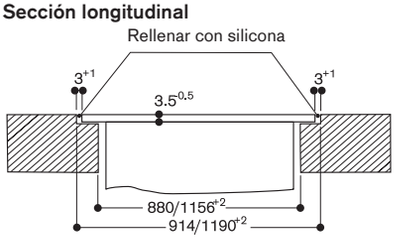
Recirculación de aire: AL 400 con AR 413 en mueble inferior



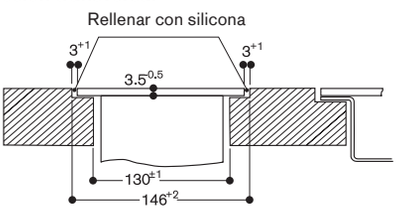
AL 400 instalación enrasada



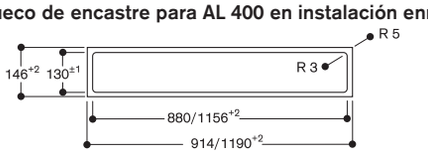
Sección longitudinal



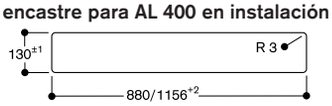
Sección transversal



Hueco de encastre para AL 400 en instalación enrasada



Hueco de encastre para AL 400 en instalación sobre encimera



Configuraciones recomendadas para extractores de encimera Serie 400 con motores Serie 400.

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas.

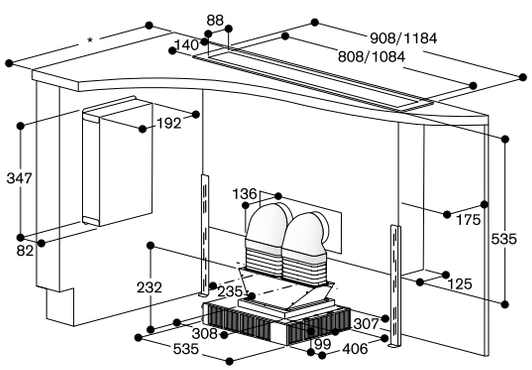
– Los conductos se pueden colocar por la parte frontal, trasera o inferior de la AL 400. Las respectivas piezas de conexión se encuentran como accesorios.
– Cuando de instalan placas de gas es posible utilizar conductos de PVC. La potencia máxima permitida para las placas de gas es de 18 kW.
– Para conseguir una óptima extracción, se recomienda conductos de Ø 150.
– La conexión entre 2 conductos planos o 2 conductos cilíndricos debe realizarse con la correspondiente pieza de conexión.
– Para conectar dos codos entre sí (por ejemplo un codo de 90° horizontal con uno de 90° vertical) será necesario colocar un tramo de conducto plano que se podrá cortar a la medida requerida.
– Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello utilizar la cinta adhesiva AD 990 090 (resistente a los rayos UV y al calor).
– Si se instala un AL 400 121 en recirculación con placas de cocción intesiva (ej. Teppan Yaki, grill), se recomienda la instalación de un segundo motor AR 413 122 para apoyar la captación correcta de los vapores, ver ejemplo 4.
– Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción; en caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del Vario grill.
– La instalación de un AL 400 121 con dos motores de zócalo (en extracción al exterior o en recirculación) proporcionará una gran capacidad de extracción, en caso de ser necesaria de forma puntual y bajos niveles de ruido al trabajar de forma habitual con potencias de extracción más bajas (ej. nivel 1).

Ejemplo de planificación 1
1 x AL 400 con AR 403 122 (salida exterior) / AR 413 122 (recirculación)
Conexión por la parte frontal, con conductos planos o cilíndricos, Ø 150, instalación en mueble.

Combinación
1 extractor de encimera AL 400 combinado con 1 motor AR 403 122 / AR 413 122.

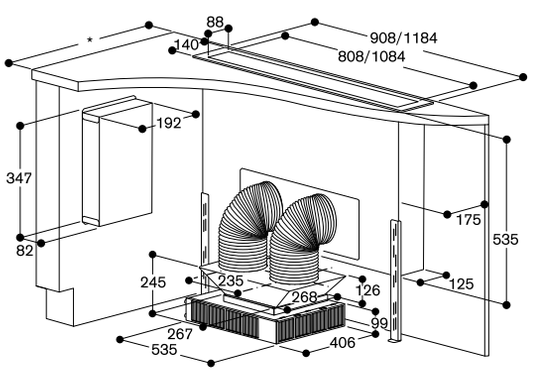
Conviene saber
– El motor exterior puede conectarse alternativamente hacia delante o hacia atrás.
– Dependiendo del tipo de conductos elegidos, están disponibles las piezas de conexión para conductos planos o cilíndricos.
– Dependiendo de la altura del mueble, puede ser necesario un conducto redondo o aluflex de forma adicional en la configuración 1.

Lista de accesorios 1
– 1 x AD 754 045 (pieza de conexión para conducto cilíndrico, 2 x Ø 150)
– 2 x AD 852 042 (adaptador cilíndrico para conducto plano 90°)
– 1 x AD 704 049 (caja colectora para conductos planos Ø 150)
– 1 x AD 853 010 (conducto flexible plano Ø 150)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para conductos)



*Para placas de profundidad 492: mín. 750

Lista de accesorios 2
– 1 x AD 754 045 (pieza de conexión para conducto cilíndrico, 2 x Ø 150)
– 2 x AD 751 010 (conducto flexible cilíndrico, Ø 150)
– 1 x AD 704 048 (caja colectora para conductos cilíndricos)



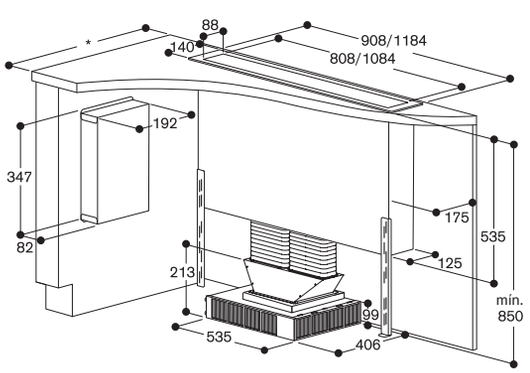
*Para placas de profundidad 492: mín. 750

Ejemplo de planificación 2
1 x AL 400 con AR 403 122 (salida exterior) / AR 413 122 (recirculación)
Conexión por la parte inferior, con conductos planos Ø 150, instalación en mueble.

Combinación
1 extractor de encimera AL 400 combinado con 1 motor AR 403 122 / AR 413 122.

Conviene saber
– La caja colectora puede ser conectada directamente al motor, en este caso no hace falta adaptador.

Lista de accesorios 1
– 1 x AD 854 043 (pieza de conexión para conducto plano, 2 x Ø 150)
– 1 x AD 704 049 (caja colectora para AL 400)
– 1 x AD 853 010 (conducto flexible plano Ø 150)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva)



* Para placas de profundidad 492: mín. 750 cm

Ejemplo de planificación 3
1 x AL 400 con AR 400 142

Conexión por la parte inferior, con conductos planos y cilíndricos Ø 150, instalación sótano.

Combinación

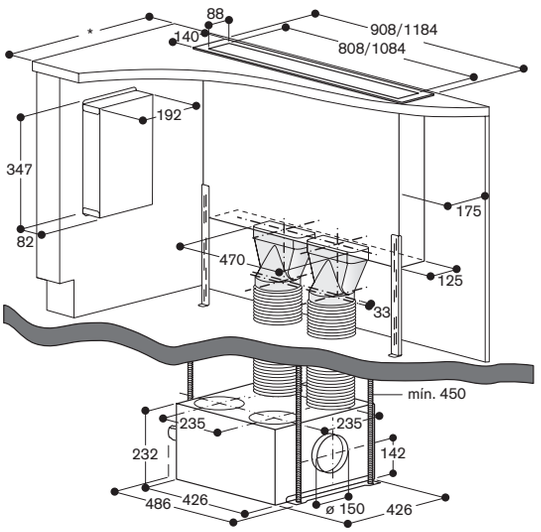
1 extractor de encimera AL 400 combinado con 1 motor AR 400 142

Conviene saber

– El motor AR 400 142 también puede ser instalado en una habitación contigua.
– Las barillas roscadas o elementos de suspensión deberán ser suministradas por el cliente; estas se podrán fijar a las piezas del motor.

Lista de accesorios 1

– 1 x AD 854 043 (pieza de conexión inferior para conducto plano, 2 x Ø 150)
– 2 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 2 x AD 751 010 (conducto flexible cilíndrico Ø 150)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva)



* Para placas de profundidad 492: mín. 750 cm

Ejemplo de planificación 4
1 x AL 400 121 con 2 x AR 413 122

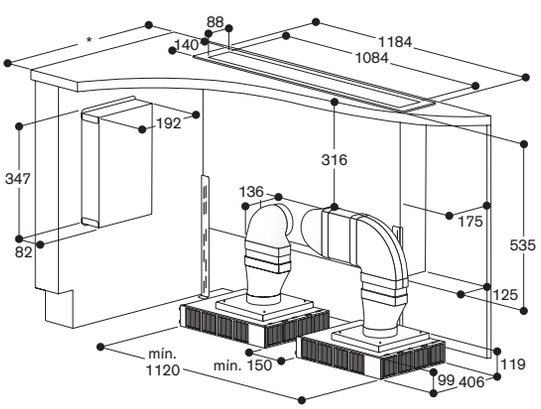
Conexión por la parte frontal con conductos planos.

Conviene saber

– Si el AL 400 121 se instala en recirculación y existe una placa de cocción intensiva (ej. Teppan Yaki), se recomienda la instalación de un segundo motor.

Lista de accesorios 1

– 1 x AD 754 045 (pieza de conexión para conducto cilíndrico, 2 x Ø 150)
– 2 x AD 852 042 (adaptar cilíndrico 90° a conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 2 x AD 852 041 (adaptador plano a conducto cilíndrico Ø 150)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)
– 4 varillas roscadas o elementos de suspensión



* Para placas de profundidad 492: mín. 750 cm

Ejemplo de planificación 5
1 x AL 400 con AR 401 142

Conexión por la parte inferior, con conductos planos y cilíndricos Ø 150, instalación en exterior.

Combinación

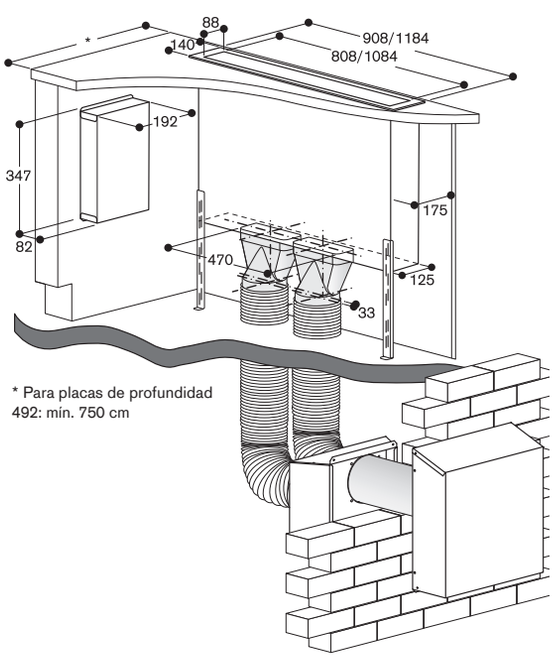
1 extractor de encimera AL 400 combinado con 1 motor AR 401 142.

Conviene saber

– El motor AR 400 142 para instalar en pared exterior es la solución ideal por tu tamaño compacto.
– Los conductos pueden ser dirigidos al exterior pasando por el sótano/garaje de la vivienda. Debe respetarse un mínimo de 100 cm de distancia hasta el motor AR 401 142 para el flujo de aire.
– Debe tenerse en cuenta las normativas de construcción locales para el acceso al sótano (en especial con la seguridad contra incendios).
– Los conductos también pueden pasar por la zona del zócalo de la cocina.

Lista de accesorios 1

– 1 x AD 854 043 (pieza de conexión inferior para conducto plano, 2 x Ø 150)
– 2 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 2 x AD 751 010 (conducto flexible cilíndrico Ø 150); dependiendo de la distancia a la caja colectora posiblemente se requieran conductos adicionales
– 1 x AD 704 048 (caja colectora para AL 400)
– 1 x AD 702 052 (conducto cilíndrico telescópico, Ø 200)



* Para placas de profundidad 492: mín. 750 cm

VL 414 111

Acero Inoxidable.
Ancho 11 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin mando de control ni motor.

Pueden conectarse hasta 2 elementos extractores, con un solo mando de control AA 490.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Extractor de superficie Vario Serie 400 VL 414

- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Distribución flexible de la potencia, extracción precisa de los vapores de la cocción solo en los elementos abiertos.**
- **Marco de precisa elaboración de 3 mm de espesor de acero inoxidable.**
- **Para instalación sobre encimera con marco visto o instalación enrasada.**
- **Puede combinarse perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, puede combinarse con motores Gaggenau BLDC Serie 400.**

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver página 235.

Prestaciones
Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal con bandeja recoge grasa, lavables en el lavavajillas.
Sensor de control de funcionamiento del motor si al menos un elemento extractor VL 414 está abierto.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética clase A+ (en rango de eficiencia energética desde A+ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Dependiendo del tipo de instalación, sobre encimera o enrasada y si se instala junto a otras placas Serie Vario 400 con o sin tapa, el hueco de encastre y los mandos puede variar.
Fijar la unidad de control al panel lateral del armario, no a la base del mueble o el suelo de la cocina.
Anchura máxima de encimera entre dos VL: 60 cm.
Se recomienda colocar un motor por cada VL.
Pieza de conexión a conducto no incluida

Para combinar con otras placas:
Si se combinan varios aparatos con al menos una tapa, se requiere el perfil VA 450 para compensar la profundidad del aparato sin tapa.
Si se combinan varios aparatos Vario de la Serie 400, debe instalarse una junta de unión VA 420 entre los aparatos.
Dependiendo del tipo de instalación, se deberá colocar la junta que corresponda.

Encimeras:
El grosor del hueco de encastre debe ser al menos de 10 mm para montaje sobre encimera y de al menos 13 mm en instalación enrasada. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Instrucciones adicionales para instalación enrasada:
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
El rebaje de la encimera debe ser continuo y plano, para garantizar la correcta colocación del aparato en la junta. No se recomiendan encimeras discontinuas.

La anchura de la junta puede variar debido a las tolerancias de tamaño de las combinaciones y al hueco de encastre de la encimera.
Si se instalan varios aparatos en huecos de encastre individuales, la distancia mínima entre ellos debe ser de 50 mm.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda solicitar el deflector de aire AA 414 010 para garantizar el mejor rendimiento.
Si se instala junto al VP 414, el conducto plano no debe colocarse por debajo del VP 414.
Para optimizar el flujo de aire se recomienda utilizar el sistema de conductos planos Gaggenau AD 8...
Los conductos de conexión deben pedirse por separado como accesorios.
Evitar en la instalación con salida de aire al exterior con codos muy abruptos o estrechamientos de los conductos.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 414 y el mando de control AA 490.

Accesorios para instalación necesarios

AA 490 111
Mando de control para extractor de superficie Vario Serie 400.

AD 724 041
Adaptador para instalación con conducto cilíndrico Ø 150. Necesario para instalación a los lados izquierdo o derecho del VL 414. Recubierto en zinc.

AD 724 042
Pieza de conexión necesaria para instalación con conducto cilíndrico Ø 150. Instalación derecha / izquierda. Es necesario adaptador AD 724 041.

AD 854 046
Pieza rectangular para conexión de VL 414 a conducto plano Ø 150.

Accesorios para instalación

VA 420 010
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera.

VA 420 011
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación sobre encimera, con tapa y perfil de compensación.

VA 420 000
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada.

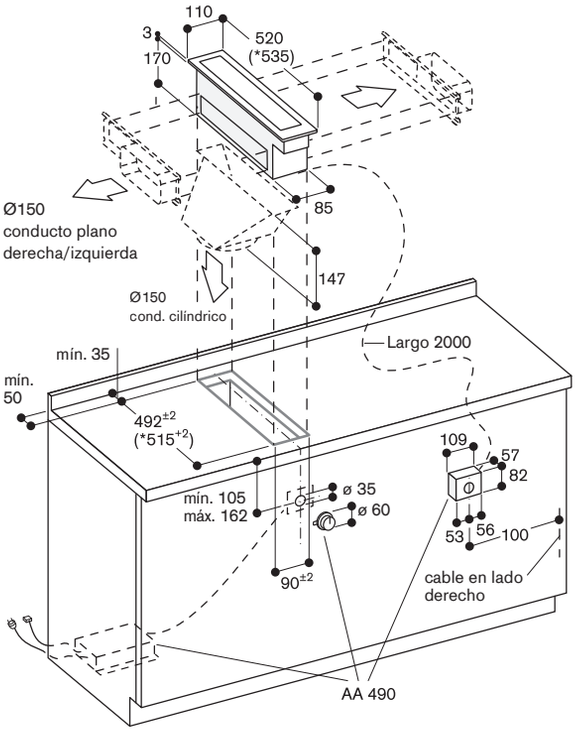
VA 420 001
Junta de unión para combinación de aparatos Vario 400 en instalación enrasada, con tapa y perfil de compensación.

VA 450 110
Perfil de compensación de 11 cm, necesario para combinación de varios aparatos Vario 400, con al menos uno de ellos con tapa, para compensar la profundidad.

Accesorios especiales

AA 414 010
Deflector de aire. Para combinación con placas de gas.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

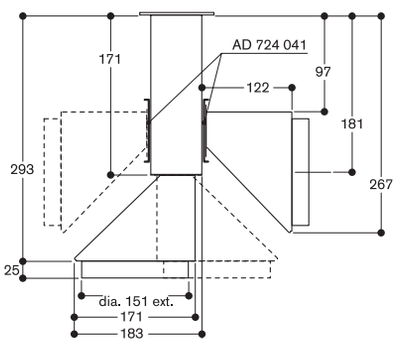


* con perfil de compensación

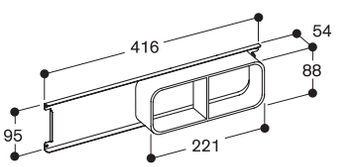
Conducto plano conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 854 046
Conducto cilíndrico conexión hacia abajo
Ø 150 con AD 724 042
Conducto cilíndrico conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

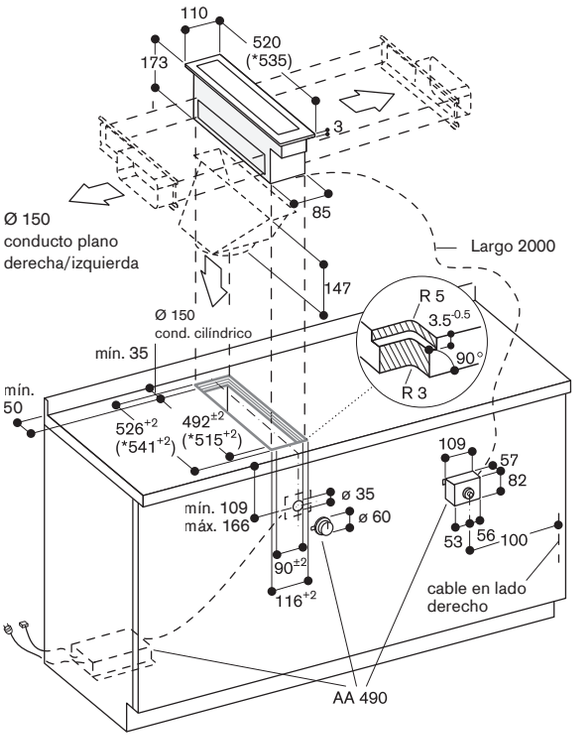
Ver notas adicionales 185 - 187.

VL 414 con AD 724 042/041



AD 854 046



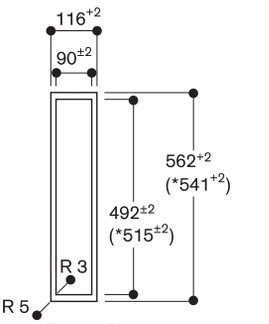


* con perfil de compensación

Conducto plano conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 854 046
Conducto cilíndrico conexión hacia abajo
Ø 150 con AD 724 042
Conducto cilíndrico conexión derecha/izquierda
Ø 150 con AD 724 042 + AD 724 041

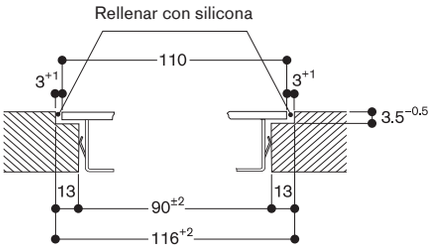
Ver notas adicionales 185 - 187.

Vista desde arriba

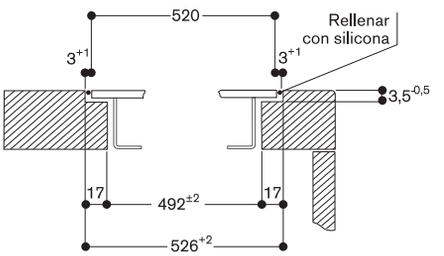


*Con perfil de compensación

Sección longitudinal



Sección transversal



*Prestar atención en el corte para el encastre en la encimera cuando se coloquen aparatos con tapa o perfil de compensación.

AA 490 111

Acero inoxidable.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Mando de control para extracción de superficie Vario Serie 400
AA 490

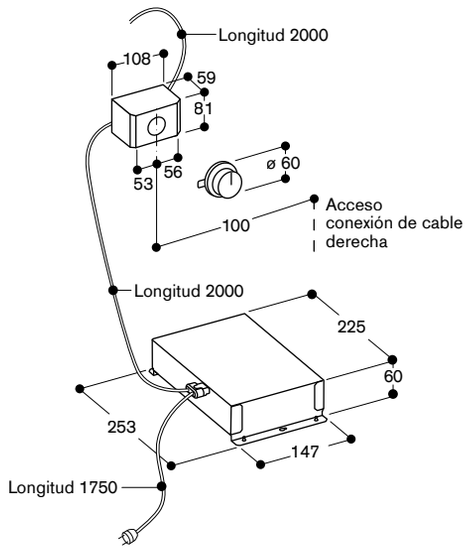
- **Mando de control de acero macizo, con serigrafía en láser.**
- **Extractor de superficie para combinar perfectamente con otros aparatos Vario de la Serie 400.**
- **Sin motor, para combinar con motores Gaggenau BLDC Serie 400.**

Funcionamiento
Mando con anillo luminoso para instalar en el frontal del mueble con indicador de funcionamiento y nivel de potencia.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Desconexión retardada, 6 min.
Control de funcionamiento del motor mediante sensor, si al menos un elemento extractor VL 414 está abierto.

Precauciones de montaje
Colocar el mando de control entre los aparatos Vario. Ver página 103.
Si se instalan elementos extractores con salida al exterior en un espacio con chimenea, debe prestarse atención para que la entrada de aire sea suficiente. En algunos países se exige la instalación de un interruptor de contacto en las ventanas, que únicamente permite conectar el extractor si la ventana se encuentra abierta.
La caja electrónica separada debe instalarse de manera que esté accesible.

Características técnicas
Potencia del aparato 0,01 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.



Configuraciones recomendadas para extractores de superficie.

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas

– Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
– Con el extractor de superficie Vario, los conductos se pueden conectar a la derecha, a la izquierda o hacia abajo.
– Si el sistema va a instalarse cerca de un aparato de gas, no deben utilizarse conductos de plástico (como por ejemplo el sistema de conductos planos) debido al calor que se genera. En estos casos recomendamos utilizar conductos flexibles de aluminio, dirigidos hacia abajo (accesorio AD 724 042).
– Tener en cuenta que los conductos planos no pueden instalarse a la derecha o a la izquierda de los siguientes aparatos debido a su profundidad: Teppan Yaki Vario, Grill eléctrico Vario. Para estos aparatos recomendamos realizar la conexión hacia el lado contrario o bien hacia abajo.
– Para conseguir una óptima extracción, recomendamos conductos de Ø 150.
– La conexión entre 2 conductos planos o 2 conductos cilíndricos debe realizarse con la correspondiente pieza de conexión.
– Para conectar 2 codos entre sí (por ejemplo un codo de 90° horizontal con uno de 90° vertical) será necesario colocar un tramo de conducto plano que se podrá cortar a la medida requerida.
– Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello, utilizar la cinta adhesiva AD 990 090 (resistente a los rayos UV y al calor).
– Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción; en caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del Vario grill.
– Fijar la unidad de control al panel lateral del armario, no a la base del mueble o al suelo de la cocina.

Ejemplo de planificación 1

1 x VL 414 con AR 400 142

Conducto plano con 2 codos de 90° o conducto plano con 1 codo de 90°.

Combinación

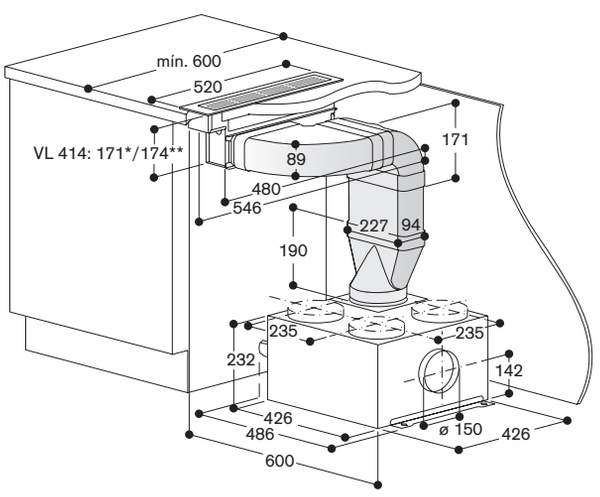
1 extractor de superficie VL 414 combinado con 1 motor AR 400 142.

Conviene saber

Es posible la conexión al motor AR 400 en cada una de las cuatro entradas de aire.

Lista de accesorios 1

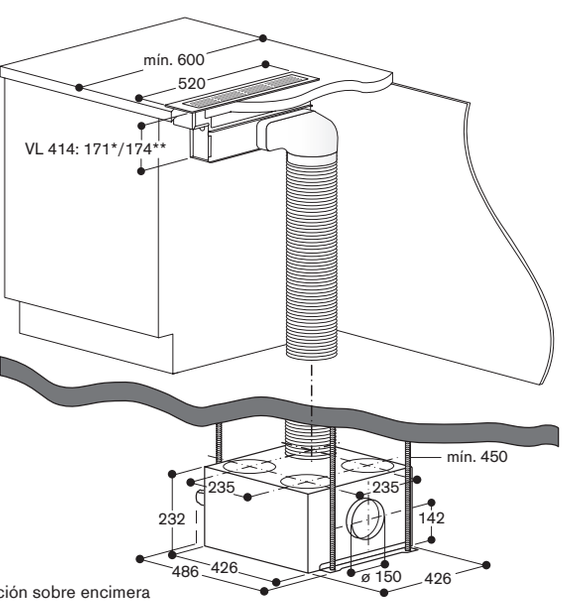
– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Lista de accesorios 2

– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 042 (adaptador plano a cilíndrico 90°)
– 1 x AD 751 010 (conducto flexible cilíndrico, Ø 150)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Ejemplo de planificación 2

1 x VL 414 con AR 413 122

Conducto plano con 2 codos de 90° o conducto plano con 1 codo de 90°

Combinación

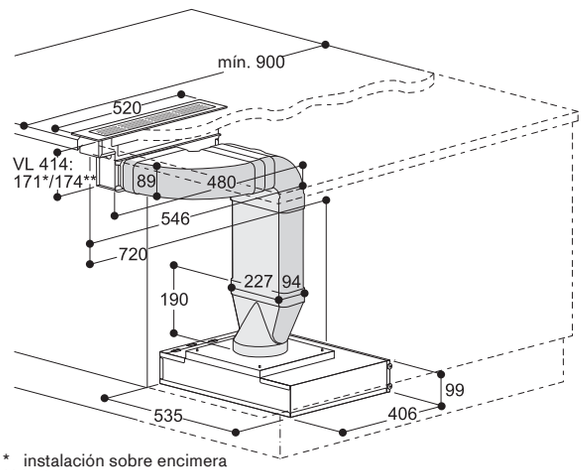
1 extractor de superficie combinado con 1 motor AR 413 122.

Conviene saber

– El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire o para extraer el filtro.
– Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 700 cm²). Para ello, se recomienda instalar la rejilla AA 010 410.
– La pieza de conexión Ø 150 viene incluida con el motor.
– La distancia mímina recomendada de 15 cm entre la aberturas de filtro y armario si no hay ninguna rejilla de ventilación directamente en frente.

Lista de accesorios

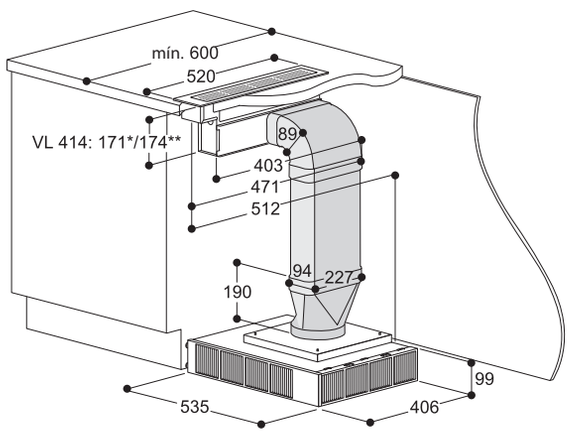
– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Lista de accesorios

– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Ejemplo de planificación 3

1 x VL 414 con AR 403 122

Conducto plano con 2 codos de 90° o conducto plano con 1 codo de 90°

Combinación

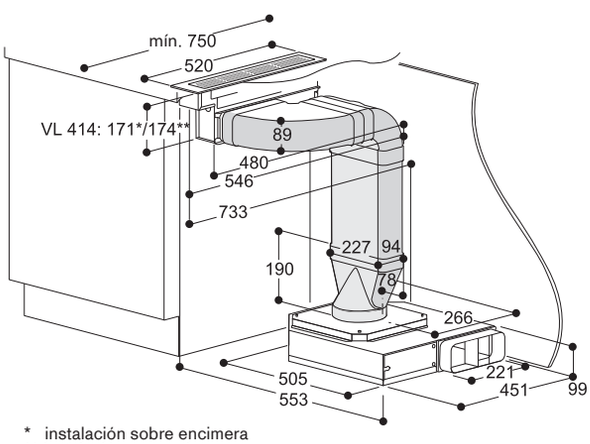
1 extractor de superficie combinado con 1 motor AR 413 122.

Conviene saber

– La pieza de conexión Ø 150 viene incluida con el motor.

Lista de accesorios 1

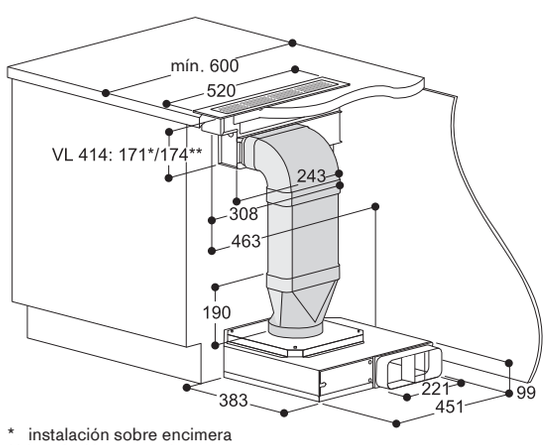
– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Lista de accesorios 2

– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



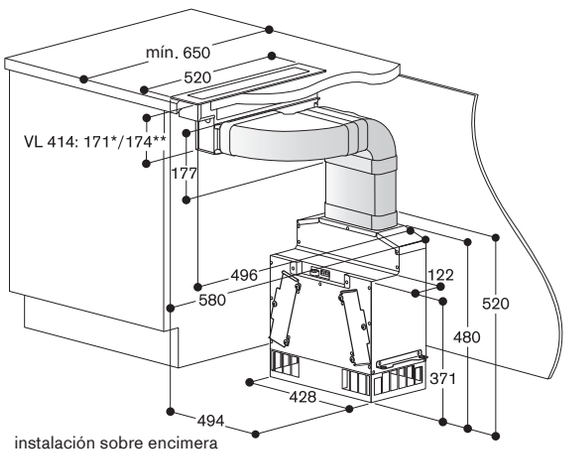
* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Ejemplo de planificación 4
1 x VL con AR 410 110
Conducto plano con 2 codos de 90°

Combinación
1 extractor de superficie combinado con 1 motor AR 410 110.

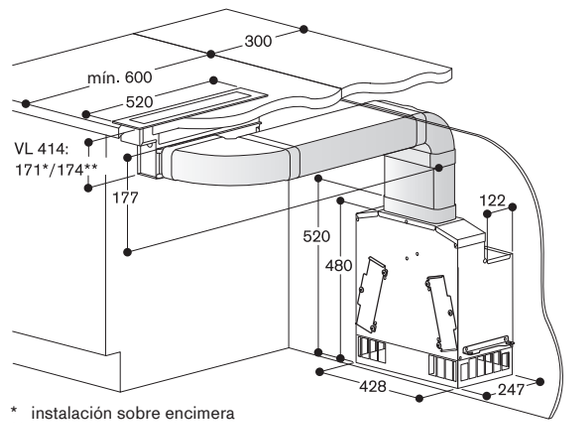
Conviene saber
– Es posible intercambiar el filtro de carbón activo por ambos lados.
– Debe haber espacio en el mueble inferior para acceder a los filtros de carbón para su reemplazo.
– Es posible colocar el motor directamente sobre el suelo o fijarlo con los soportes de retención haciendo un recorte en la base del mueble.
– Para la configuración 2, será necesario pedir un segundo conducto plano AD 852 010, en función de la profundidad de la isla.

Lista de accesorios 1
– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

Lista de accesorios 2
– 1 x AD 854 046 (pieza de conexión para VL 414, Ø 150)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal para conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



* instalación sobre encimera
** instalación enrasada

CVL 420 100

Para instalación enrasada.
Anchura 87,7 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
CI 422 101 Placa Flex inducción (2 uds).
VL 410 111 Extractor de superficie.
AA 490 111 Mando de control.
VA 422 000 Junta de unión (2 uds).

No incluye:
Motor ni conductos de instalación.

Ver ejemplos de instalación páginas 192 - 193.

Placa Flex inducción con extractor de superficie Serie 400

CVL 420

- **Para instalación enrasada.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
La capacidad de extracción dependerá del motor instalado.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico de la zona de cocción con 12 niveles.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de extracción con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Función control de la temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Desconexión retardada 6 min.
Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.

Datos de consumo de extractor de superficie
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB a nivel medio.

Seguridad
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La posición horizontal de los mandos, puede ser alineada con cada una de las placas y con el extractor.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura en la parte trasera, ver esquema de instalación.
El grosor del hueco de encastre debe ser de al menos 13 mm. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Altura del aparato bajo encimera 174 mm.
Grosor del panel frontal 16 a 23 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida de placas 7,4 kW.
Potencia absorbida de extractor 10 W.
Cable de conexión de las placas de 1,5 m sin enchufe.
Cable de conexión del extractor 1,8 m con enchufe.
Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 410 y el mando de control AA 490.

Accesorios especiales

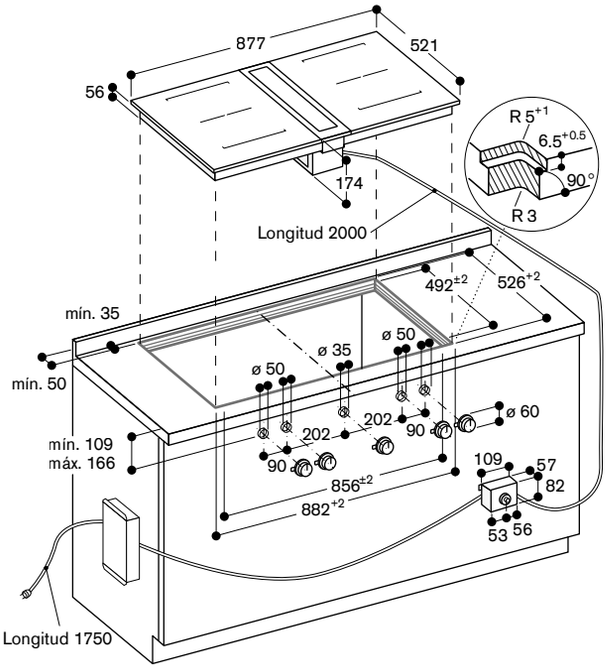
CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

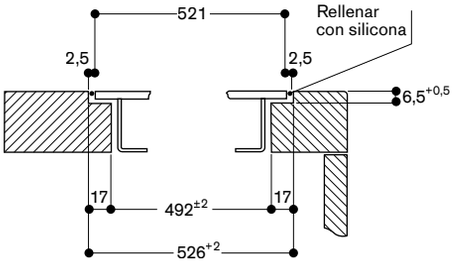
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

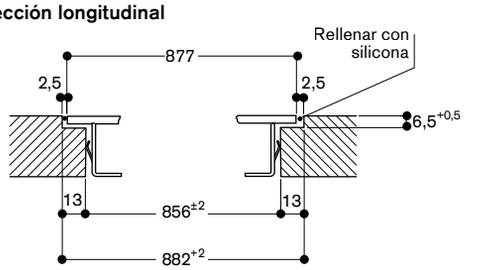
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.



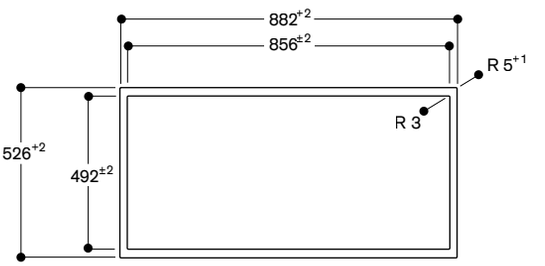
Sección transversal



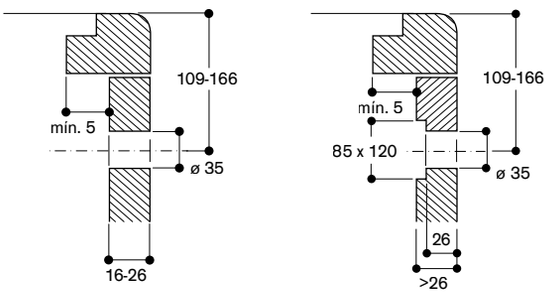
Sección longitudinal



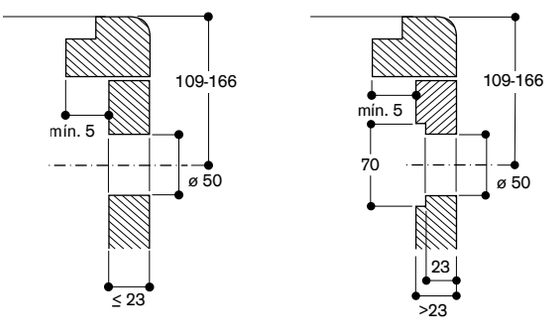
Vista desde arriba



Extracción de superficie VL 410



Placas de inducción CI 414 / CI 422



CVL 410 100

Para instalación enrasada.
Anchura 87,7 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
CI 422 101 Placa Flex inducción.
CI 414 101 Placa inducción Wok.
VL 410 111 Extractor de superficie.
AA 490 111 Mando de control.
VA 422 000 Junta de unión (2 uds).

No incluye:
Motor ni conductos de instalación.

Ver ejemplos de instalación páginas 192 - 193.

Placa Flex inducción con extractor de superficie Serie 400

CVL 410

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Gran zona de cocción de Ø 32 cm.**
- **Posibilidad de utilizar la sartén Wok con el anillo.**
- **Mandos de control de acero inoxidable macizo.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**
- **Extracción de alta eficiencia en la encimera.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x24 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x24 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
1 zona de inducción de Ø 21 cm (2.200 W, con booster hasta 3.700 W) ampliable automáticamente a Ø 26 cm (2.600 W, con booster 3.700 W) y a Ø 32 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
La capacidad de extracción dependerá del motor instalado.

Funcionamiento
Mandos con anillo luminoso, indicador de funcionamiento y nivel de potencia.
Control electrónico de la zona de cocción con 12 niveles.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Control de extracción con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para combinar las 2 zonas de cocción rectangulares.
Zona de cocción de Ø 32 cm.
Función Wok.
Función control de la temperatura del aceite.
Función booster.
Cronómetro.
Avisador acústico de fin de cocción.
Menú de ajustes.
Desconexión retardada 6 min.
Apertura manual del elemento de ventilación.
Elementos de cierre de acero inoxidable, lavables en el lavavajillas.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.

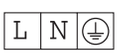
Datos de consumo de estractor de superficie
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 42,7 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 68 dB a nivel medio.

Seguridad
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual.
Desconexión automática de seguridad.

Precauciones de montaje
Consultar ejemplos de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La posición horizontal de los mandos, puede ser alineada con cada una de las placas y con el extractor.
Cuando la profundidad del panel supera los 23 mm se deberá realizar una escotadura en la parte trasera, ver esquema de instalación.
El grosor del hueco de encastre debe ser de al menos 13 mm. Asegurar una sección continua de 90°.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza. Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética.
Altura del aparato bajo encimera 174 mm.
Grosor del panel frontal 16 a 23 mm.
El aparato está diseñado para su instalación desde la parte superior de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial de sellado, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 123.

Características técnicas
Potencia absorbida de placas 7,4 kW.
Potencia absorbida de extractor 10 W.
Cable de conexión de las placas de 1,5 m sin enchufe.
Cable de conexión del extractor 1,8 m con enchufe.
Cable de conexión de 2,0 m entre el VL 410 y el mando de control AA 490.



Accesorios especiales

WZ 400 001
Anillo especial para Wok.

WP 400 001
Sartén Wok de 36 cm.

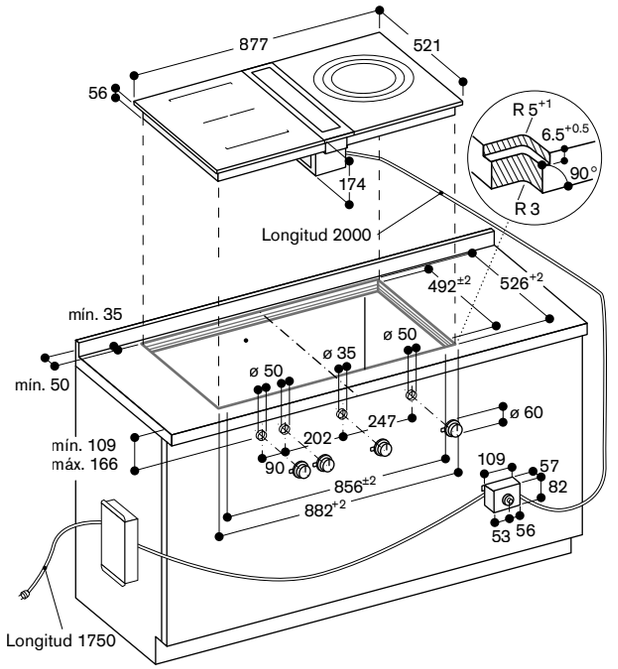
CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300
Accesorio Grill.

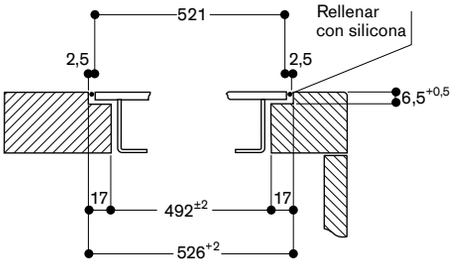
GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

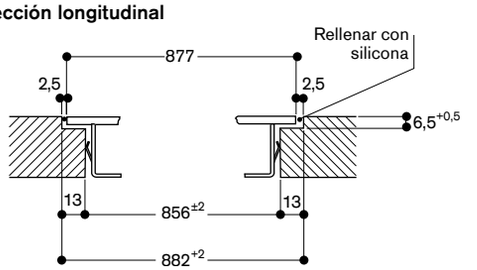
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.



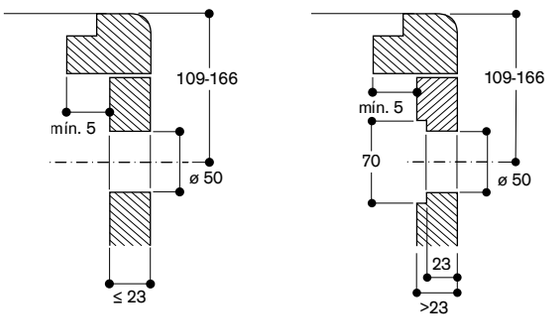
Sección transversal



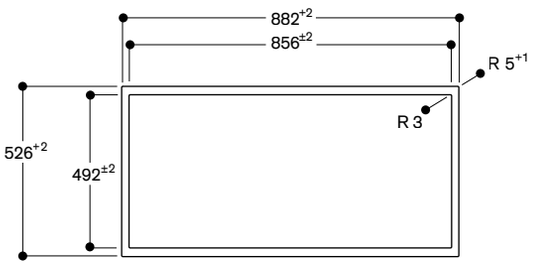
Sección longitudinal



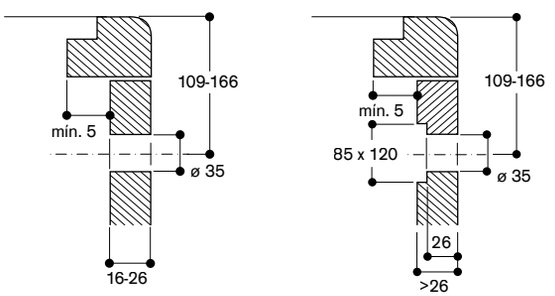
Placas de inducción CI 414 / CI 422



Vista desde arriba



Extracción de superficie VL 410



Configuraciones recomendadas para instalar las placas Flex induccción con extractor de superficie CVL 420 100 y CVL 410 100 con motores de zócalo.

Las configuraciones recomendadas presentan diferentes posibilidades de instalación en función de la profundidad mínima de la encimera y del tipo de ventilación necesario: salida al exterior o recirculación. Según la selección realizada, la profundidad de los cajones será total o parcial.

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas

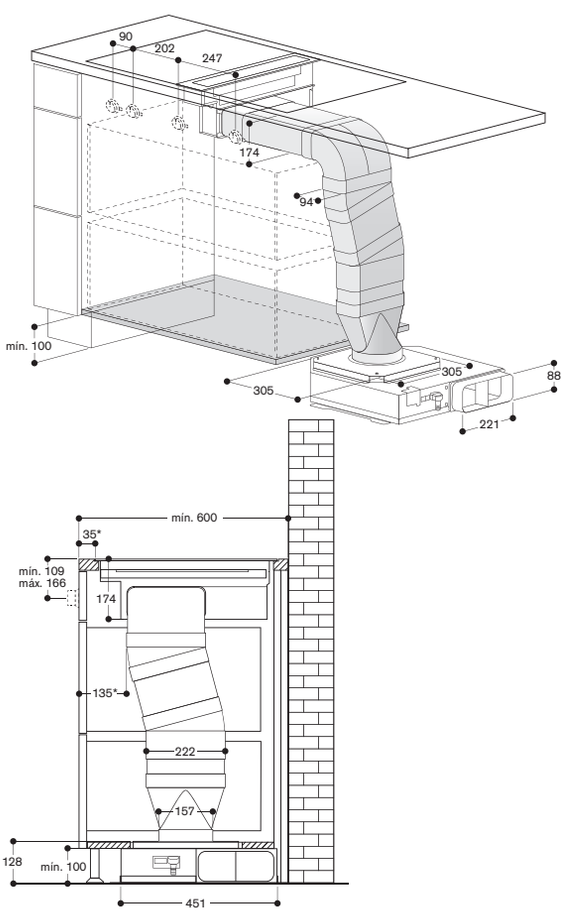
- Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
- Con el extractor de superficie Vario, los conductos se pueden conectar a la derecha, a la izquierda o hacia abajo.
- Para conseguir una óptima extracción, recomendamos conductos de Ø 150.
- La conexión entre 2 conductos planos o dos conductos cilíndricos debe realizarse con la correspondiente pieza de conexión.
- Para conectar 2 codos entre sí (por ejemplo un codo de 90° horizontal con uno de 90° vertical) será necesario colocar un tramo de conducto plano que se podrá cortar a la medida requerida.
- Para ver más ejemplos de instalación de Flex inducción con VL 414 consulte las páginas 185 - 187.
- Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas. Para ello, utilizar la cinta adhesiva AD 990 090 (resistente a los rayos UV y al calor).
- Fijar la unidad de control al panel lateral del armario, no a la base del mueble o el suelo de la cocina.

Ejemplo de planificación 1
CVL 410/420 con motor de zócalo AR 403 122 con profundidad mínima de encimera de 60 cm.

Combinación
Placa Flex inducción y extractor de superficie, combinado con motor de zócalo salida al exterior AR 403 122.

Conviene saber
- Pueden instalarse cajones de profundidad completa bajo la Flex inducción y extractor de superficie.
- La pieza de conexión de Ø 150 viene incluida con el motor.

Lista de accesorios
- 1 x AR 403 122 (motor de zócalo / evacuación exterior)
- 1 x AD 854 046 (conducto plano para VL 414)
- 2 x AD 852 040 (pieza de conexión para conducto plano)
- 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical, para conducto plano)
- 2 x AD 852 032 (codo 15° horizontal, para conducto plano)
- 1 x AD 852 010 (conducto plano)
- 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva - 10 m)



*Medida recomendada, se puede ajustar.

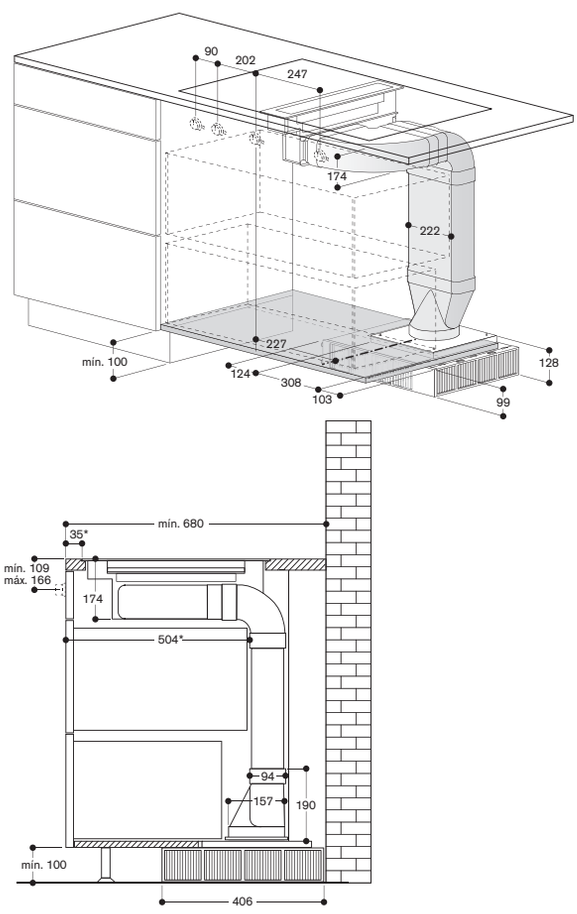
Para recibir esta equipación, solicite únicamente las dos referencias indicadas: CVL 410 100 y SET 1 AD AR 40.

Ejemplo de planificación 2
CVL 410/420 con motor de zócalo AR 413 122 con profundidad mínima de encimera de 68 cm.

Combinación
Placa Flex inducción, placa inducción Wok y extractor de superficie, combinado con motor de zócalo en recirculación AR 413 122.

Conviene saber
- Pueden instalarse cajones de profundidad reducida bajo la Flex inducción y extractor de superficie.
- La pieza de conexión de Ø 150 viene incluida con el motor.

Lista de accesorios
- 1 x AR 413 122 (motor de zócalo / recirculación)
- 1 x AD 854 046 (conducto plano para VL 414)
- 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal, para conducto plano)
- 1 x AD 852 010 (conducto plano)
- 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical, para conducto plano)
- 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva - 10 m)



*Medida recomendada, se puede ajustar.

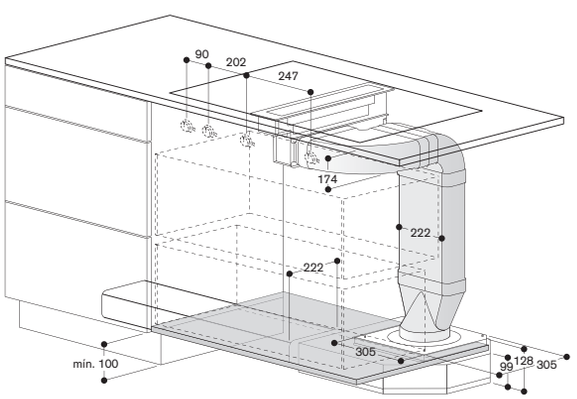
Para recibir esta equipación, solicite únicamente las dos referencias indicadas: CVL 420 100 y SET 1 AD AR 41.

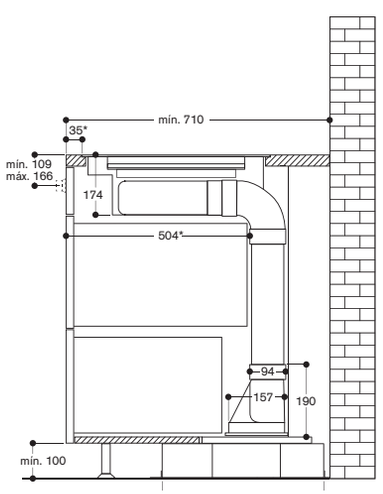
Ejemplo de planificación 3
CVL 410/420 con motor de zócalo AR 403 122 con profundidad mínima de encimera de 71 cm.

Combinación
Placa Flex inducción y extractor de superficie, combinado con motor de zócalo salida al exterior AR 403 122.

Conviene saber
– Pueden instalarse cajones de profundidad reducida bajo la Flex inducción y extractor de superficie.
– El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire.
– El filtro deebe extraerse desde el frente.
– La pieza de conexión de Ø 150 viene incluida con el motor.

Lista de accesorios
– 1 x AR 413 122 (motor de zócalo / recirculación)
– 1 x AD 854 046 (conducto plano para VL 414)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal, para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical, para conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva - 10 m)





*Medida recomendada, se puede ajustar.

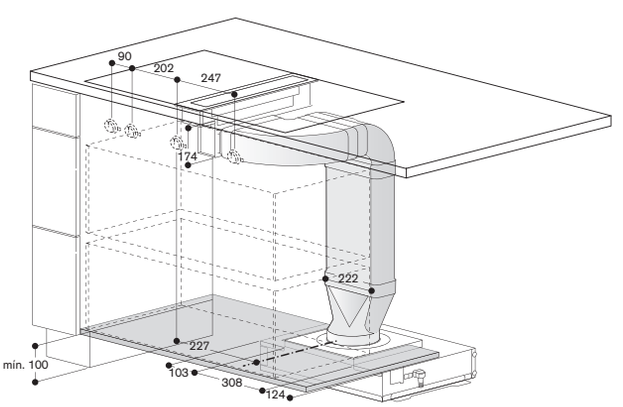
Para recibir esta equipación, solicite únicamente las dos referencias indicadas:
CVL 410 100 y SET 2 AD AR 40.

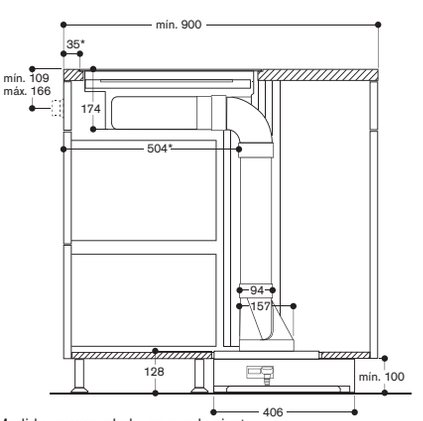
Ejemplo de planificación 4
CVL 410/420 con motor de zócalo AR 413 122 con profundidad mínima de encimera de 90 cm.

Combinación
Placa Flex inducción, placa inducción Wok y extractor de superficie, combinado con motor de zócalo en recirculación AR 413 122.

Conviene saber
– Pueden instalarse cajones de profundidad reducida bajo la Flex inducción y extractor de superficie.
– Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 700 cm²). Para ello, se recomienda instalar la rejilla AA 010 410.
– La distancia mímina recomendada de 15 cm entre la aberturas de filtro y armario si no hay ninguna rejilla de ventilación directamente en frente.
– El filtro debe extraerse desde el frente.
– La pieza de conexión de Ø 150 viene incluida con el motor.

Lista de accesorios
– 1 x AR 413 122 (motor de zócalo / recirculación)
– 1 x AD 854 046 (conducto plano para VL 414)
– 1 x AD 852 031 (codo 90° horizontal, para conducto plano)
– 1 x AD 852 010 (conducto plano)
– 1 x AD 852 030 (codo 90° vertical, para conducto plano)
– 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
– 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva - 10 m)





*Medida recomendada, se puede ajustar.

Para recibir esta equipación, solicite únicamente las dos referencias indicadas:
CVL 420 100 y SET 2 AD AR 41.

AI 442 160

Acero inoxidable, 160 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

AI 442 120

Acero inoxidable, 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

AI 442 100

Acero inoxidable, 100 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Campana de isla Serie 400
AI 442

- **Tecnología profesional combinada con diseño clásico de Gaggenau.**
- **Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Filtros inclinados con canal de recogida de grasa.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.**
- **Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable, para iluminar la encimera.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: Solución silenciosa y de alta eficiencia.**
- **Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.**

Datos de rendimiento
La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver página 236.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtros inclinados, lavables en el lavavajillas.
Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable (3.500 K).
Potencia de la lámpara 4x10/4x10/4x10 W.
Iluminación 1390/1390/1390 lx.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 400 143.
Eficiencia energética clase A/A/A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,1/49,5/ 51,3 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A/A/A.
Eficiencia Iluminación clase A/A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase B/B/B.
Nivel ruido mín. / máx. 45/62 / 44/62 / 44/61 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Consultar tabla de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
El conducto de dos piezas debe pedirse como accesorio de instalación.
Conexión a través de cable de red.
Distancia mínima entre la placa de gas y la campana 70 cm.
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 60 cm.
Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo instalados en el interior del conducto. Conductos especiales para recirculación disponibles.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,05/0,05/0,05 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación necesarios

AD 442 016
Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 620 mm.

AD 442 026
Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 860 mm.

AD 442 116
Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 620 mm.

AD 442 126
Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación.
Largo: 860 mm.

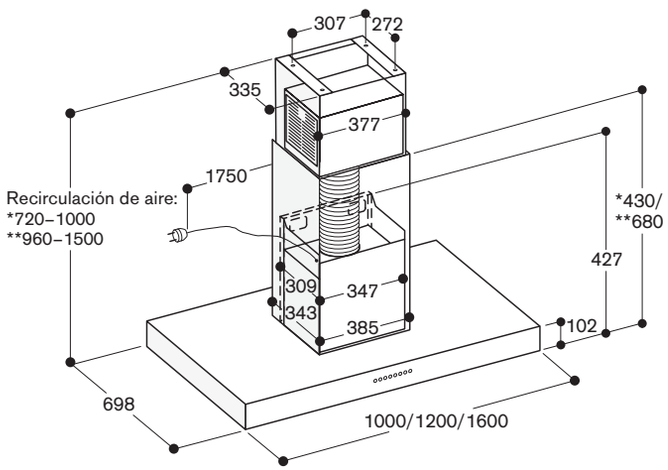
Accesorios especiales

AA 442 110
2 filtros de carbón activo para recirculación de aire para AA 442 810.

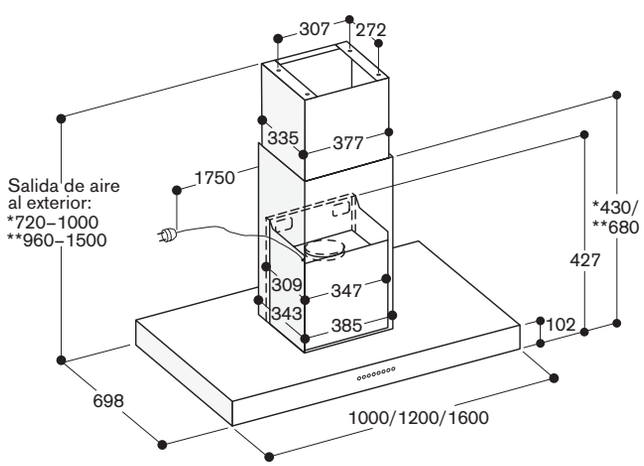
AA 442 810
Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo para AI/AW 442.

AD 442 396
Embellecedor del conducto para techo, acero inoxidable.

Ver más accesorios en páginas 226 -233.



* Con el conducto de recirculación AD 442 116, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m
** Con el conducto de recirculación AD 442 126, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.



* Con el conducto de evacuación AD 442 016, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m
** Con el conducto de evacuación AD 442 026, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

AW 442 160

Acero inoxidable, 160 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

AW 442 120

Acero inoxidable, 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

AW 442 190

Acero inoxidable, 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.
No incluye conducto.

Ver motores en páginas 198 - 202.

Campana de pared Serie 400
AW 442

- **Tecnología profesional combinada con diseño clásico de Gaggenau.**
- **Extracción de alta eficiencia gracias al gran tamaño de la superficie de absorción de humos.**
- **Sin motor, para combinar con motores BLDC de Gaggenau.**
- **Filtros inclinados con canal de recogida de grasa.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.**
- **Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable, para iluminar la encimera.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: Solución silenciosa y de alta eficiencia.**
- **Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.**

Datos de rendimiento

La capacidad de extracción dependerá del motor que se instale. Ver página 237.

Prestaciones

3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtros inclinados, lavables en el lavavajillas.
Iluminación integrada mediante LED de intensidad graduable (3.500 K).
Potencia de la lámpara 4x10/3x10/2x10 W.
Iluminación 1140/940/710 lx.
Fácil sistema de instalación.

Datos de consumo

Datos de consumo de la configuración con motor AR 400 143.
Eficiencia energética clase A/A/A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,1/49,5/ 51,3 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A/A/A.
Eficiencia Iluminación clase A/A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase A/B/B.
Nivel ruido mín. / máx. 47/64 / 47/64 / 47/63 dB modo normal.

Precauciones de montaje

Consultar tabla de configuraciones para evacuación exterior o recirculación.
El conducto de dos piezas debe pedirse como accesorio de instalación.
Conexión a través de cable de red.
Distancia mínima entre la placa de gas y la campana 70 cm.
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 60 cm.
Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo instalados en el interior del conducto. Conductos especiales para recirculación disponibles.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas

Potencia absorbida: 0,05/0,04/0,03 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación necesarios

AD 442 012

Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación. Largo: 620 mm.

AD 442 022

Conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, incluye estructura de instalación. Largo: 860 mm.

AD 442 112

Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación. Largo: 620 mm.

AD 442 122

Conducto para recirculación, acero inoxidable, incluye estructura de instalación. Largo: 620 mm.

Accesorios especiales

AA 442 110

2 filtros de carbón activo para recirculación de aire para AA 442 810.

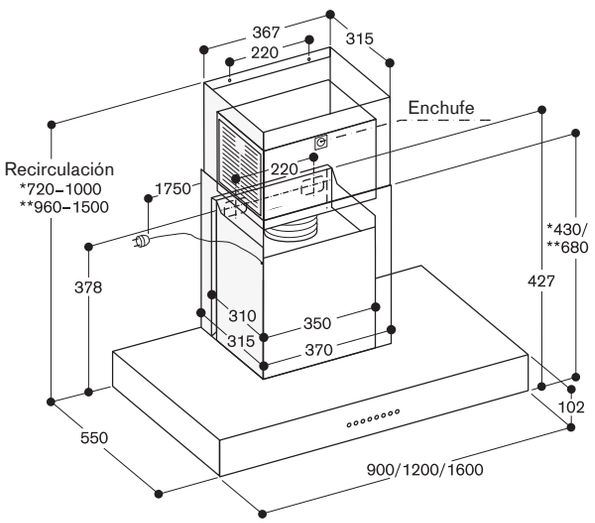
AA 442 810

Módulo de recirculación con 2 filtros de carbón activo para AI/AW 442.

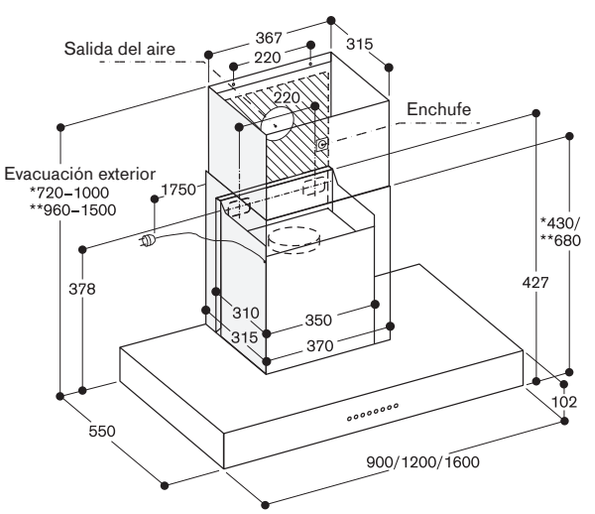
AD 442 392

Embellecedor del conducto para techo, acero inoxidable.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



* Con el conducto de recirculación AD 442 112, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de recirculación AD 442 122, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; Las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.



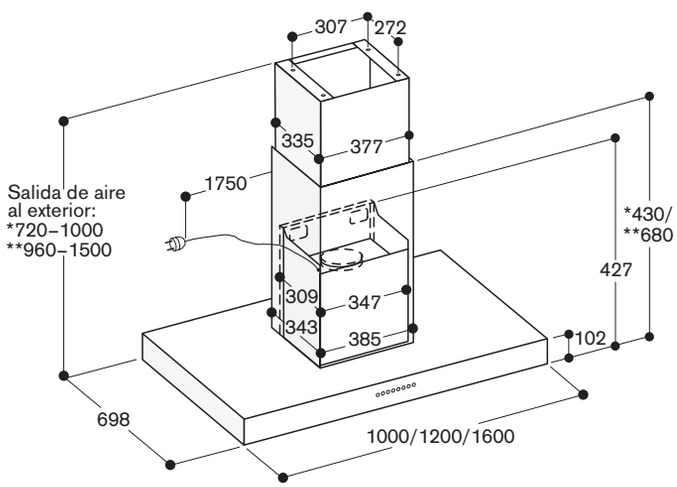
* Con el conducto de evacuación exterior AD 442 012, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de evacuación exterior AD 442 022, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; Las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

Configuraciones recomendadas para campanas de isla / pared Serie 400 con motores Serie 400.

Ejemplo de planificación 1
1 x AI 442 con AR 400 143
Conducto cilíndrico, Ø 150.

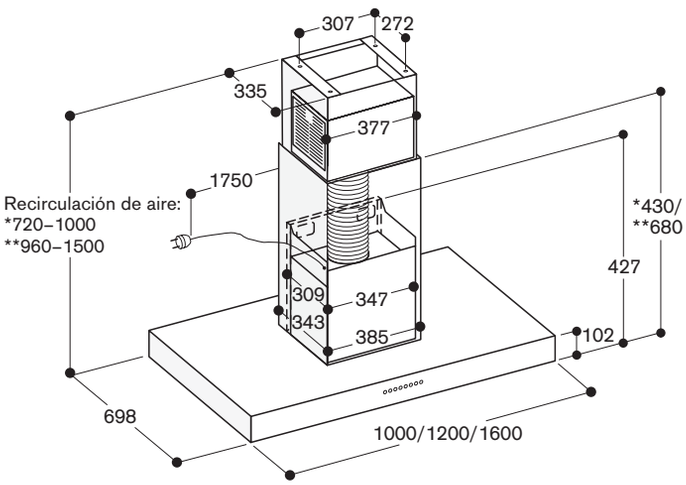
Conviene saber
- El motor AR 400 143 es perfecto para ahorrar espacio, va instalado en la AI 442.
- Existen dos alturas de conductos dependiendo la altura del techo de la cocina.
- La distancia mínima entre la campana y la placa de cocción 600 mm / 700 mm para placa de gas.
- Los elementos necesarios para la instalación de la campana están incluidos en los conductos.
- Los Accesorios para instalación están disponibles en evacuación exterior / recirculación. Ver lista de accesorios.
- La altura mínima de la AI 442 incrementa 2 cm si se instala el embellecedor de conducto a techo.

Lista de accesorios 1 (evacuación exterior)
- 1 x AR 400 143 (motor para AI 442 / AW 442 instalación en conducto)
- 1 x AD 442 016 (conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, para altura de techo de 2,30 m a 2,60 m)
  o 1 x AD 442 026 (conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, para altura de techo de 2,50 m a 3,10 m)
- 1–2 x AD 752 010 (conducto cilíndrico, Ø 150), dependiendo la altura de techo
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva)
- Opcional: 1 x AD 442 396 (embellecedor del conducto para isla, acero inoxidable)



* Con el conducto de evacuación AD 442 016, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de evacuación AD 442 026, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

Lista de accesorios 2 (recirculación)
- 1 x AR 400 143 (motor para AI 442 / AW 442 instalación en conducto)
- 1 x AA 442 810 (módulo de recirculación con filtro de carbón activo)
- 1 x AD 442 116 (conducto para recirculación, acero inoxidable, para altura de techo de 2,30 m a 2,60 m)
  o 1 x AD 442 126 (conducto para recirculación, acero inoxidable, para altura de techo de 2,50 m a 3,10 m)
- Opcional: 1 x AD 442 396 (embellecedor del conducto para isla, acero inoxidable)

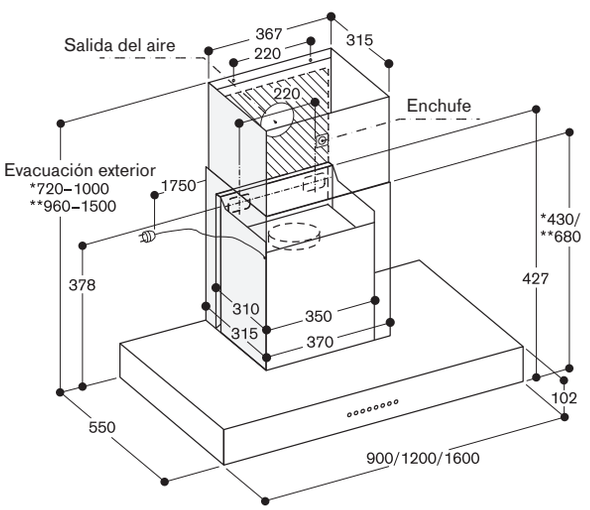


* Con el conducto de recirculación AD 442 116, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de recirculación AD 442 126, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

Ejemplo de planificación 2
1 x AW 442 con AR 400 143
Conducto cilíndrico, Ø 150.

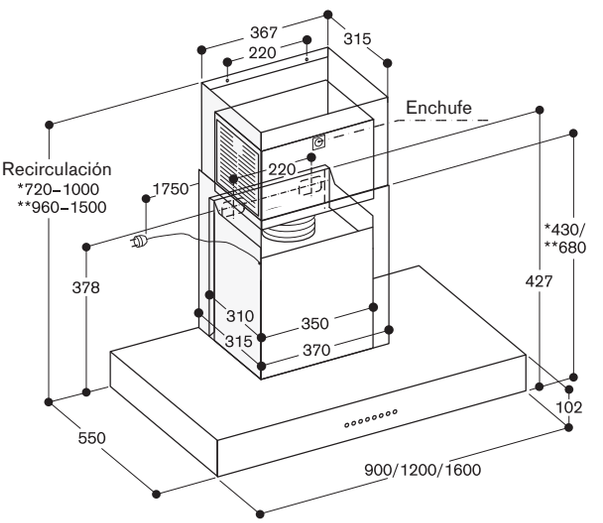
Conviene saber
- El motor AR 400 143 es perfecto para ahorrar espacio, va instalado en la AW 442.
- Existen dos alturas de conductos dependiendo la altura del techo de la cocina.
- La distancia mínima entre la campana y la placa de cocción 600 mm / 700 mm para placa de gas.
- Los elementos necesarios para la instalación de la campana están incluidos en los conductos.
- Los Accesorios para instalación están disponibles en evacuación exterior /recirculación. Ver lista de accesorios.

Lista de accesorios 1 (evacuación exterior)
- 1 x AR 400 143 (motor para AI 442 / AW 442 instalación en conducto)
- 1 x AD 442 012 (conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, para altura de techo de 2,30 m a 2,60 m)
  o 1 x AD 442 022 (conducto para evacuación exterior, acero inoxidable, para altura de techo de 2,50 m a 3,10 m)
- 1–2 x AD 752 010 (conducto cilíndrico, Ø 150), dependiendo la altura de techo
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva)
- Opcional: 1 x AD 442 392 (embellecedor del conducto para pared, acero inoxidable)



* Con el conducto de evacuación exterior AD 442 012, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de evacuación exterior AD 442 022, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; Las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

Lista de accesorios 2 (recirculación)
- 1 x AR 400 143 (motor para AI 442 / AW 442 instalación en conducto)
- 1 x AA 442 810 (módulo de recirculación con filtro de carbón activo)
- 1 x AD 442 112 (conducto para recirculación, acero inoxidable, para altura de techo de 2,30 m a 2,60 m)
  o 1 x AD 442 122 (conducto para recirculación, acero inoxidable, para altura de techo de 2,50 m a 3,10 m)
- Opcional: 1 x AD 442 392 (embellecedor del conducto para pared, acero inoxidable)



* Con el conducto de recirculación AD 442 112, apto para techos de altura de 2,35 m a 2,60 m.
** Con el conducto de recirculación AD 442 122, apto para techos de altura de 2,60 m a 3,10 m; Las especificaciones se hacen teniendo en cuenta una distancia de 1,60 m desde el suelo hasta la base de la campana.

AR 400 142

Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 830 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en el interior de la vivienda.

Motor instalación interior Serie 400
AR 400

- **Para combinar con campanas sin motor Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma
DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.

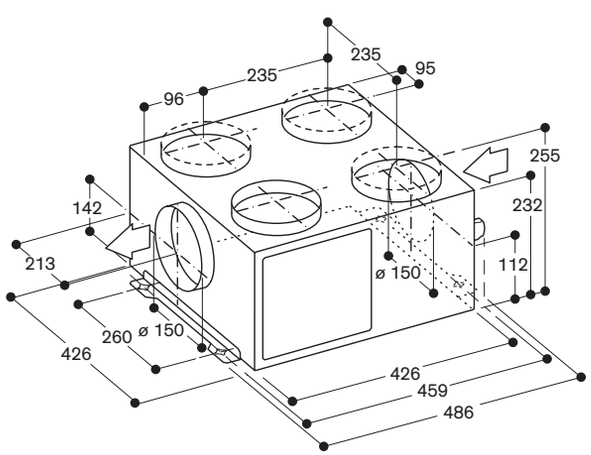
Capacidad de extracción:
670 / 830 m³/h.

Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Carcasa de metal, chapa de zinc.
Conexiones para entrada de aire:
1 cilíndrica de Ø 150.
4 cilíndricas de Ø 150.
Conexión de salida de aire: 1x Ø 150.
Tapa para las entradas de aire que no se utilicen.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
Conexión a través de cable de red.
Instalación en mueble bajo: posible en zona con doble altura o en el suelo con escotadura en la base del mueble.
Si se instala en otra habitación, se reduce la potencia sonora en la cocina.
Para la instalación en el sótano o una habitación contigua, consulte la configuración en página 181.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,24 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 5 m.



AR 400 143

Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 970 m³/h.
Evacuación exterior / recirculación.
Instalación con AI/AW 442.

Motor instalación en campana Serie 400
AR 400

- **Para combinar con campanas sin motor Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**
- **Compacto, para instalación dentro de conducto de AI/AW 442.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.

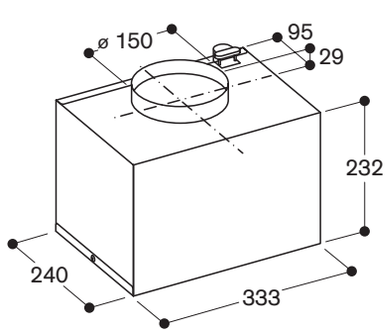
Capacidad de extracción:
640 / 970 m³/h.

Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión de salida de aire: 1 cilíndrica de Ø 150.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor AI/AW 442.
Conexión a través de cable de red.
Instalación en conducto de AI/AW 442.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,23 kW.
Incluye cable de conexión y de red, conexión directa a AI/AW 442.



AR 401 142

Acero inoxidable.
Capacidad de extracción máx. 910 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en pared exterior.

Motor instalación exterior Serie 400
AR 401

- **Para combinar con campanas sin motor Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.

Capacidad de extracción:
720 / 910 m³/h.

Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

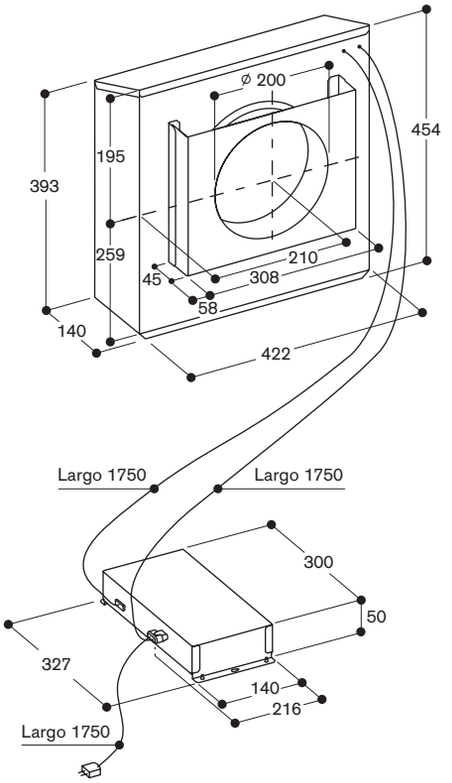
Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de acero inoxidable.
Conexión de entrada de aire: 1 cilíndrica Ø 200.
Soporte de sujeción para instalación en pared exterior incluido.

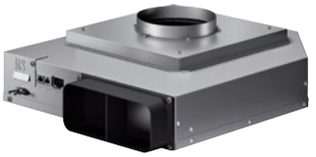
Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
Conexión a través de cable de red.
Si se instala en exterior, se reduce la potencia sonora en la cocina.
El motor debe instalarse en el exterior. La caja electrónica debe instalarse en el interior y en lugar accesible.
Rango de temperatura interior para la instalación de la caja electrónica: -25°C a 60°C.
Distancia de espacio libre desde el suelo (u otro objeto) al centro del conducto: mín 60 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,18 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 5 m.

Accesorios para instalación

AD 702 052 **80 €**
Conducto cilíndrico telescópico Ø 200.





AR 403 122

Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 890 m³/h.
Evacuación exterior.
Instalación en el zócalo.

Motor instalación en zócalo Serie 400 y 200
AR 403

- **Para combinar con campanas sin motor Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**
- **Compacto, para instalación en zócalos de 10 cm de altura.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.

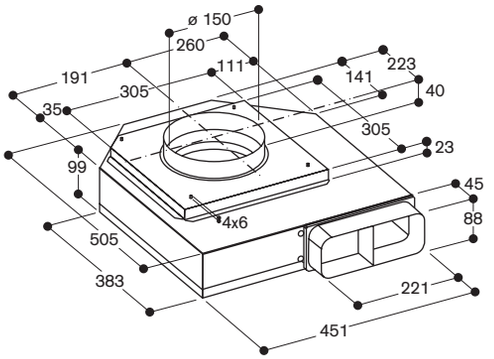
Capacidad de extracción:
730 / 890 m³/h.

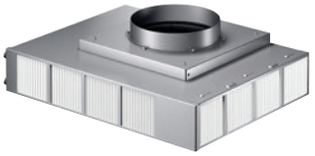
Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire:
1 cilíndrica de Ø 150.
Conexión para salida de aire:
1 conducto plano de Ø 150.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
Conexión a través de cable de red.
Prever un corte en la base del mueble para poder instalar el conducto.
Es posible instalar 2 VL con una caja colectora AD 754 048/ AD 854 048.
Para la instalación en el sótano o una habitación contigua, consulte la tabla.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, la línea eléctrica del aparato de ventilación necesita un interruptor de seguridad adecuado.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,18 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.





AR 413 122

Carcasa de metal.
Capacidad de extracción máx. 760 m³/h.
Modo recirculación.
Instalación en el zócalo.

Motor instalación en zócalo Serie 400 y 200
AR 413

- **Para combinar con campanas sin motor Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**
- **Compacto, para instalación en zócalos de 10 cm de altura.**
- **Perfecto para cocinas en isla.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.

Recirculación:
620 / 760 m³/h.

Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Carcasa de acero, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire:
1 cilíndrica de Ø 150.
Incluye soporte para instalación en techo o lateral del mueble.
Incluye 2 filtros de carbón activo.

Precauciones de montaje
Para combinar con campanas sin motor Serie 400.
Conexión a través de cable de red.
Prever un corte en la base del mueble para poder instalar el conducto.
Es posible instalar 2 VL con una caja colectora AD 754 048 / AD 854 048.
Se recomienda cambiar el filtro 1 vez al año, dependiendo de la frecuencia con la que se cocine.
Para cambiar los filtros es necesario poder extraer el zócalo.
Si el motor se encuentra cerca del lateral del mueble, prever un hueco de mínimo 15 cm para poder cambiar los filtros.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,18 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.

Accesorios para instalación

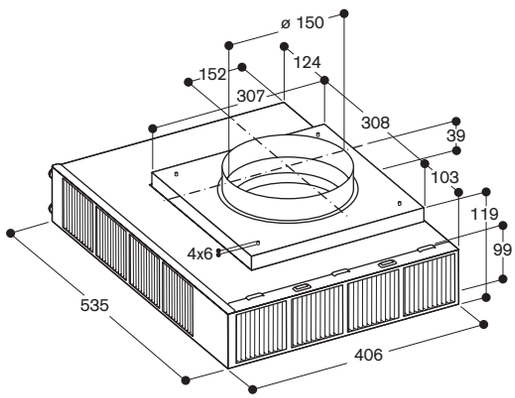
AA 010 410

Rejilla para evacuación del aire. Color acero inoxidable, 90 cm. Incluye accesorios para instalación. Altura ajustable.

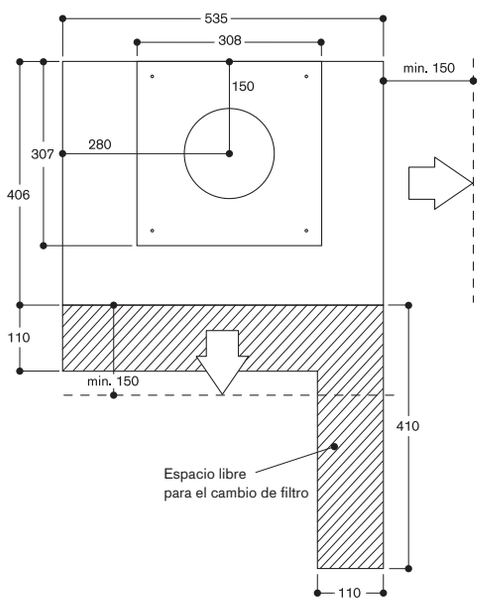
Accesorios especiales

AA 413 111

2 filtros de carbón activo.
Para recirculación de aire.
Para combinar con el motor de instalación en zócalo AR 413 122.
Reducción de olores: 90%
Tratamiento especial para la preparación de pescados y mariscos.



Vista desde arriba



AR 410 110

Carcasa de metal.
Máx. capacidad de extracción 665 m³/h.
Modo recirculación.
Instalación en armario.

Motor exterior para Series 400 y 200
AR 410

- **Para combinar con extractores de superficie Serie 400.**
- **Tecnología eficiente BLDC.**
- **Especialmente silencioso debido al aislamiento de ruido patentado.**

Datos de rendimiento
Datos de rendimiento: Nivel 3 / Intensivo.
Salida de aire según norma DIN EN 61591.
Potencia sonora y presión sonora dependiendo de la instalación.
Recirculación: 575 / 665 m³/h.
Los niveles de potencia dependerán de la campana (consultar tabla en páginas 234 - 240).

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Incluye aislamiento para minimizar el nivel de ruido.
Carcasa de metal, chapa de zinc.
Conexión para entrada de aire:
1 conducto plano ø 150 mm.
Incluye soporte para la instalación en mueble bajo.
2 filtros de carbón activo incluidos.
Filtro adecuado para cocinar pescados y mariscos gracias a un tratamiento especial.
El cambio de filtro se recomienda aproximadamente una vez al año (dependerá de la frecuencia de uso).

Precauciones de montaje
Para combinar con extractores de superficie Serie 400 y Serie 200.
Conexión a los respectivos extractores con cable de red.
Es posible instalar el motor en un mueble bajo, realizando un corte a la base o a la trasera del mueble. Para más información consulte los esquemas.
Para cambiar los filtros es necesario poder acceder al motor.
El cambio de filtros es posible desde los dos lados del motor.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,17 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.
Cable de red 2 m.

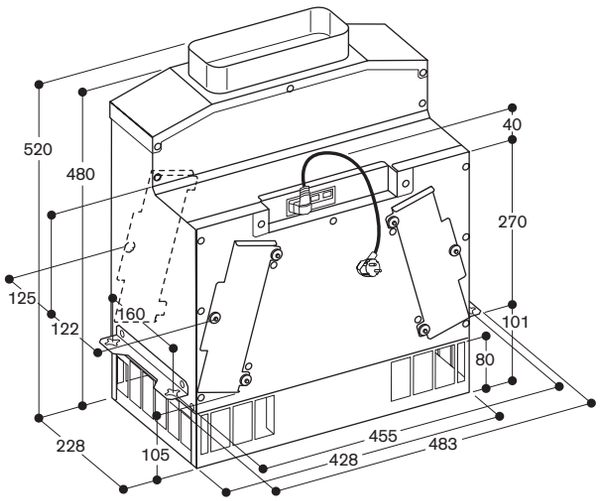
Accesorios especiales

AA 410 110

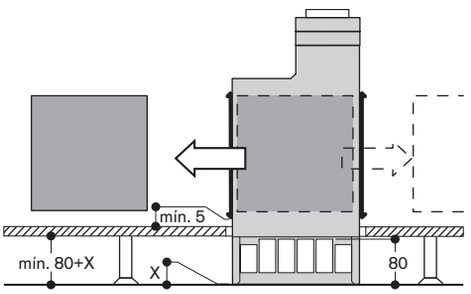
2 filtros de carbón activo.
Para recirculación de aire.
Para motores AR 410 110.
Reducción de olores: 90 %.
Tratamiento especial para la preparación de pescados y mariscos.

AA 410 112

2 filtros de carbón activo regenerables
Para recirculación de aire.
Para motores AR 410 110 y AR 410 710.
Reducción de olores: 86%.
Intervalo de cambio de filtro de carbón activo prolongado: Regenerable hasta 30 veces.
Regenerable en el horno a 200 °C.



Cambio de filtros



VL 200 120

Panel de mandos negro.
Ancho 15 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
Sin motor.

Incluye:
Codo adaptador de conducto.

Accesorios para instalación

AD 410 040

Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 DN 150 mm.

AD 851 041

Pieza de conexión para conducto plano DN 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).

VV 200 010

Junta de unión de acero inoxidable para placas Vario Serie 200.

VV 200 020

Junta de unión negra para placas Vario Serie 200.

Accesorios especiales

LS 041 001

Deflector de aire. Para VL 200 en combinación con placas de gas.
Acero inoxidable.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

Extractores de superficie
Vario Serie 200
VL 200

- **Perfecta combinación con los aparatos de cocción Vario Serie 200.**
- **Extracción de alta eficiencia integrada en la zona de cocción.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **Planificación mínima y fácil instalación.**
- **Nivel de ruido muy bajo con motor AR 410 110.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
Niveles máximos de extracción en combinación con motores exteriores, ver tabla página 240.

Prestaciones
Mandos de control con anillo luminoso.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Filtro de metal con gran absorción de grasa.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Indicador de la saturación del filtro antigrasa y del filtro de carbón activo.
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Rejilla de ventilación esmaltada lavable en lavavajillas.
Capacidad de desbordamiento 250 ml.

Datos de consumo
Datos de consumo de la configuración con motor AR 403 122.
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 37 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 56 dB / máx. 71 dB modo normal.

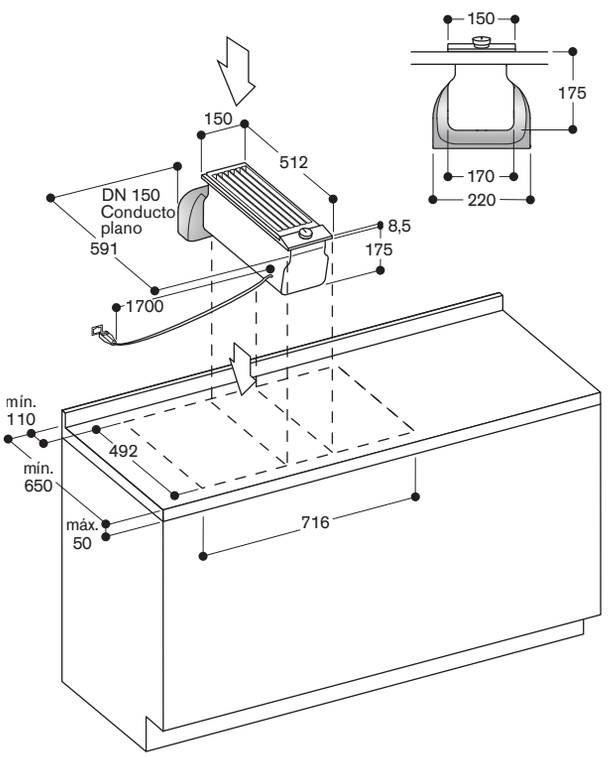
Precauciones de montaje
Recirculación en combinación con motores AR 410 110 o AR 413 122.
Evacuación exterior en combinación con motores AR 403 122 o AR 401 142.
Consultar tabla de configuraciones recomendadas para extractores de superficie, posibilidades de motores y conductos.
Anchura máxima de encimera entre 2 VL: 60 cm.
Si se instala junto a placas de gas, se recomienda el deflector de aire LS 041 001 para garantizar el máximo rendimiento de la placa. Si se instala junto a placas de gas, no se recomienda utilizar conductos planos para la evacuación del aire hasta el motor exterior.
Cuando se instale el deflector de aire LS 041 000, la sartén wok WP 400 001 no podrá utilizarse.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

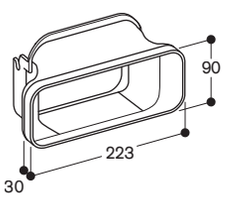
Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 204 - 205.

Características técnicas
Cable de conexión de 1,7 m entre VL y motor.

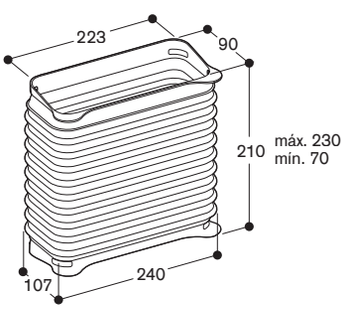
Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas.
- Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
- Con el extractor de superficie Vario, los conductos se pueden conectar hacia abajo o hacia atrás (como en el dibujo). Las respectivas piezas de conexión están disponibles para este propósito.
- Distancia máxima entre el extractor de superficie Vario y el motor: 1,7 m (longitud del cable).
- Para conseguir una óptima extracción, recomendamos conductos de Ø 150.
- La conexión entre 2 conductos planos o 2 conductos cilíndricos debe realizarse con la correspondiente pieza de conexión.
- Para conectar 2 codos entre sí (por ejemplo un codo de 90° horizontal con uno de 90° vertical) será necesario colocar un tramo de conducto plano que se podrá cortar a la medida requerida.
- Es importante también que los conductos estén bien sellados para evitar fugas.

Para ello, utilizar la cinta adhesiva AD 990 090 (resistente a los rayos UV y al calor).
- Placas modulares Vario que generan gran cantidad de vapor, como Teppan Yaki o grill, deben instalarse en el centro de la zona de extracción; en caso de extracción en recirculación, no se recomienda la instalación del Vario grill.





AD 851 041: Pieza de conexión para conducto plano DN 150 mm para encimeras profundas (mayores a 650 mm).



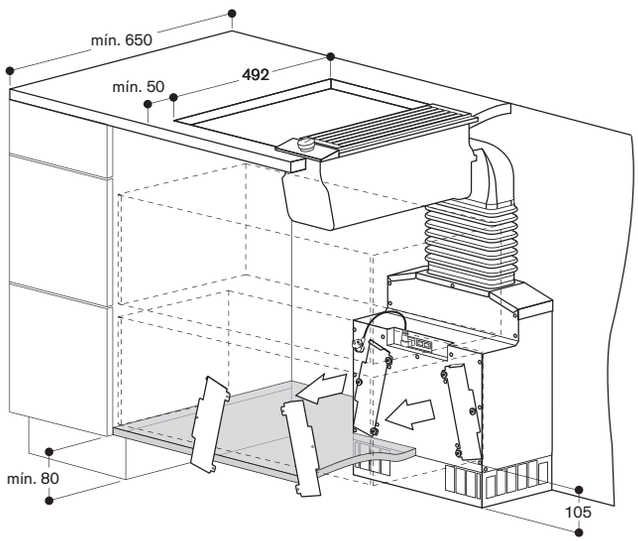
AD 410 040: Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 DN 150 mm.

Configuraciones recomendadas para extractores de superficie Serie 200.

Ejemplo de planificación 1 (recirculación)
VL 200 con AR 410 110
Instalación en pared, encimera con profundidad de 65 cm, acceso desde la parte delantera para el reemplazo de los filtros.

Conviene saber
- Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
- Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
- Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 700 cm²).

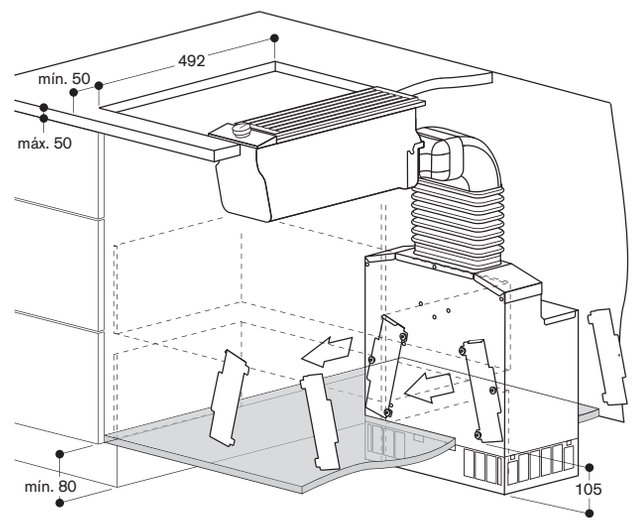
Lista de componentes / accesorios
- 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
- 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200, DN 150)

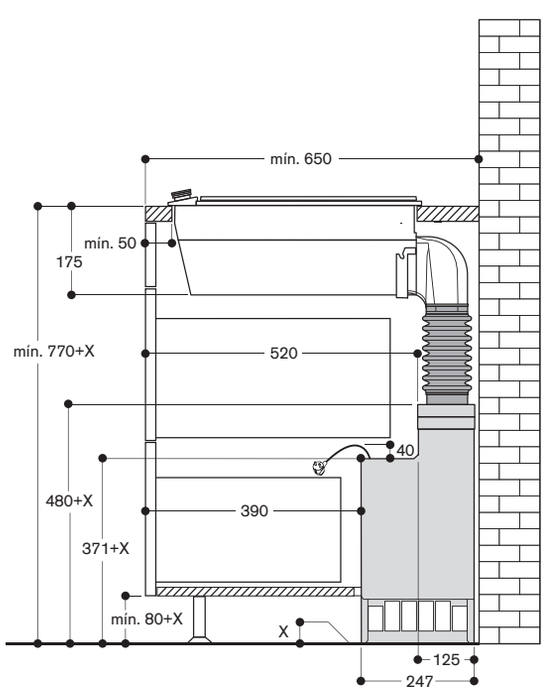


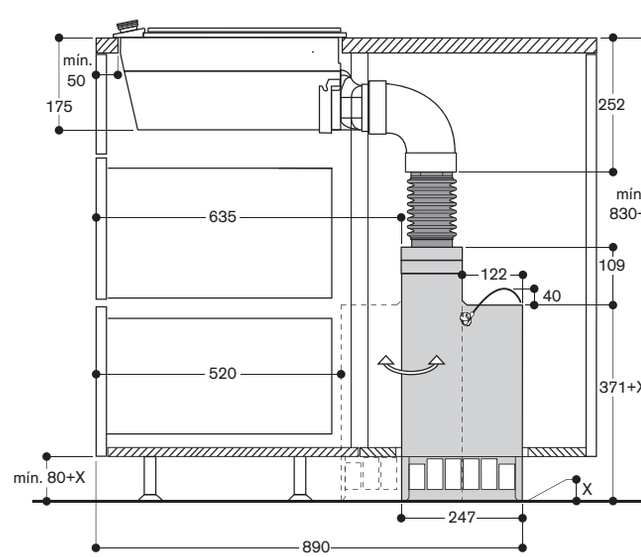
Ejemplo de planificación 2 (recirculación)
VL 200 con AR 410 110
Instalación en isla, acceso desde la parte trasera para el reemplazo de los filtros.

Conviene saber
- Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
- Además, si el zócalo es superior a 80 mm, el motor deberá elevarse para permitir el acceso a los filtros. Si el zócalo es de 80 mm, el motor se puede colocar directamente en el suelo.
- Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 700 cm²).

Lista de componentes /accesorios
- 1 x AR 410 110 (motor en recirculación)
- 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
- 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200, DN 150)
- 1 x AD 852 010 (conducto plano)
- 1 x AD 852 040 (pieza de conexión para conducto plano)
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)



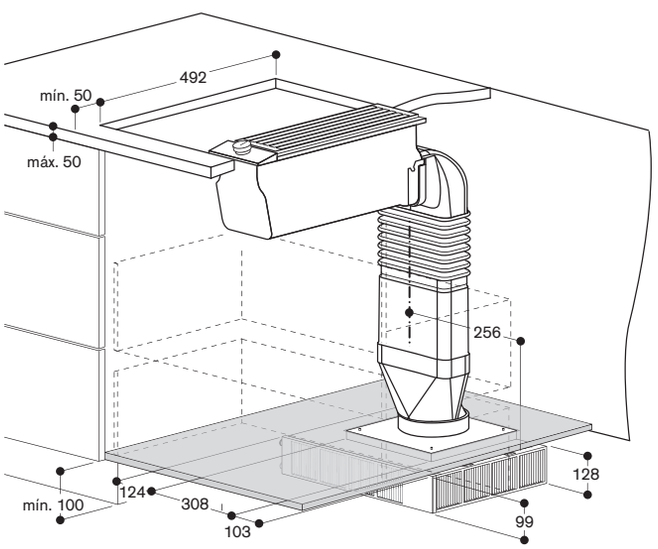


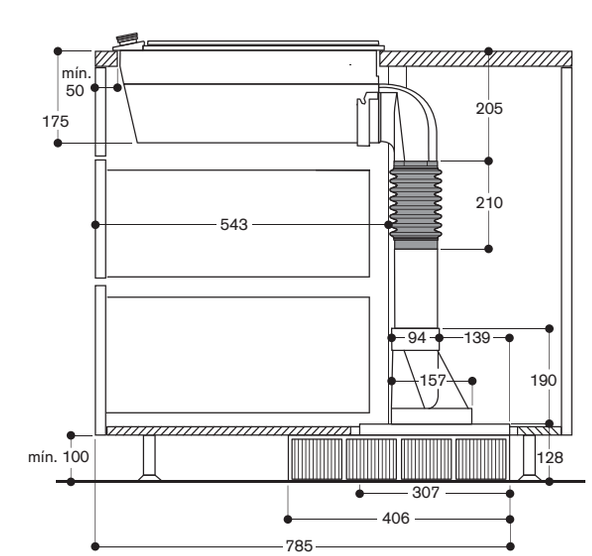


Ejemplo de planificación 3 (recirculación)
VL 200 con AR 413 122
Instalación en isla, acceso desde la parte delantera para el reemplazo de los filtros.

Conviene saber
- El motor puede girarse en todas las direcciones, dependiendo de la dirección deseada para la salida de aire o para extraer el filtro.
- Permitir el acceso a los filtros de carbón activo en el mueble bajo para su reemplazo.
- La distancia mínima recomendada entre la aberturas del filtro y el armario es de 15 cm si no hay ninguna rejilla de ventilación directamente en frente.
- Para optimizar el rendimiento en recirculación, debe haber espacio suficiente para que salga el aire (área para la salida de aire de al menos 700 cm²).
- La pieza de conexión DN 150 viene incluida con el motor.

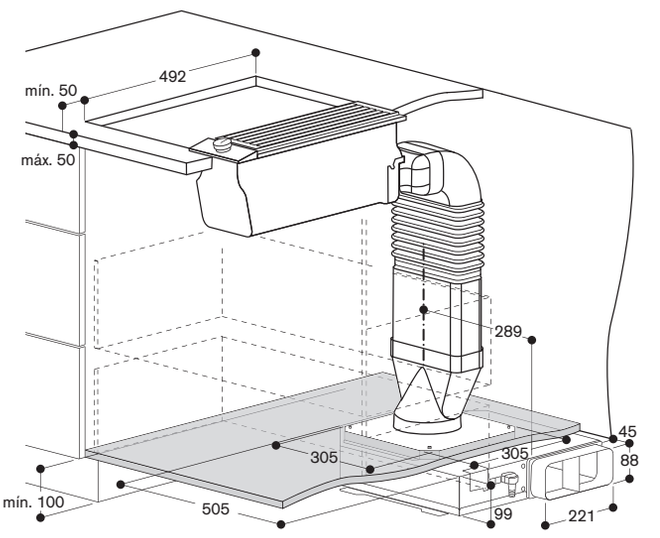
Lista de componentes / accesorios
- 1 x AR 413 122 (motor salida exterior para zócalo)
- 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200, DN 150)
- 1 x AD 852 010 (conducto plano)
- 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)

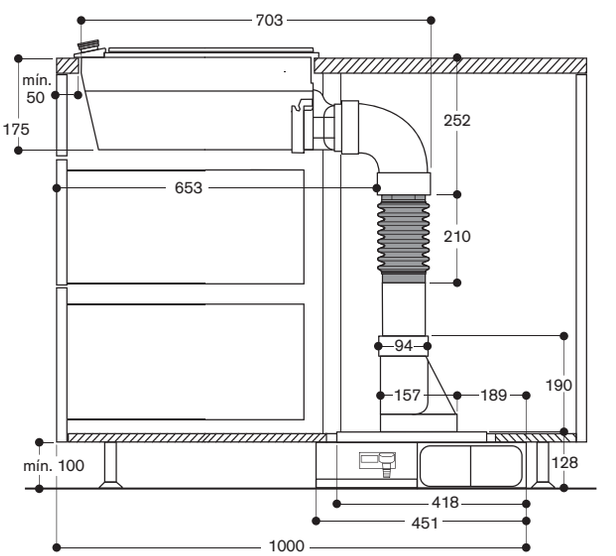




Ejemplo de planificación 4
VL 200 con AR 403 122
Instalación en isla, salida al exterior.

Lista de componentes / accesorios
- 1 x AR 403 122 (motor salida exterior para zócalo)
- 1 x AD 851 041 (pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad)
- 1 x AD 410 040 (pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200, DN 150)
- 1 x AD 852 010 (conducto plano)
- 1 x AD 852 041 (adaptador cilíndrico para conducto plano)
- 1 x AD 990 090 (cinta adhesiva para el sellado de los conductos)





AC 250 121

Color Gaggenau Light Bronze.
Anchura 120 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Extracción de techo Serie 200
AC 250

- **Discreta integración en el diseño de la cocina.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Aspiración perimetral.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **Sencilla y rápida instalación directamente sobre el techo.**
- **Mantenimiento fácil de los filtros.**
- **Evacuación exterior / recirculación.**

Datos de rendimiento

Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
Salida de aire:
450 / 900 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
44 / 58 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
410 / 640 m³/h.
63 / 72 dB (A) re 1 pW.
51 / 60 dB (A) re 20 µPa.

Prestaciones

3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Incluye mando a distancia.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Indicador de saturación del filtro de carbón activo.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Cubierta de aluminio anodizado, color Gaggenau Light Bronze.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
La posición del motor es giratoria, es posible la salida de aire hacia los cuatro lados.
Salida con conducto cilíndrico DN 150.
Control de extracción de la superficie de cocción (con placa de cocción adecuada).

Home Connect

Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.
Para más información, consulte: www.home-connect.com.

Datos de consumo

Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 30 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase E.
Nivel de ruido mín. 41 dB / máx. 56 dB modo normal.

Precauciones de montaje

Para la instalación en falso techo.
La extracción de techo tiene que considerarse como una renovación de aire cuando la distancia de la superficie de cocción al techo es superior a 120 cm.
La capacidad de extracción necesaria se obtiene multiplicando una tasa de intercambio de aire de 10 a 12 veces el volumen de la sala (por 12 si una de las placas de cocción es un VR 421 o VP 421.
Se requiere una estructura portante adecuada para garantizar la correcta instalación de la campana.
No instalar el aparato directamente sobre pladur o materiales de construcción ligeros.
En el caso de instalar en recirculación, se recomienda dejar mínimo 100 cm entre aparato y modulo de recirculación.
Para instalar en recirculación es necesario pedir el módulo de recirculación.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 65 cm.
Distancia máxima entre la placa y la campana 150 cm.
No se recomienda la instalación en recirculación si se combina con el grill eléctrico Vario.
Asegúrese que al instalar el conducto no se formen curvas pronunciadas y que este no quede obstruido.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
Peso del aparato: aprox. 37 kg.

Características técnicas

Potencia absorbida: 250 W.
Cable de conexión de 1,3 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

AA 010 811

Módulo de recirculación con filtro de carbón activo.
Acero inoxidable.
Para recirculación de aire.

AA 012 811

Módulo de recirculación con filtro de carbón activo.
Blanco.
Para recirculación de aire.

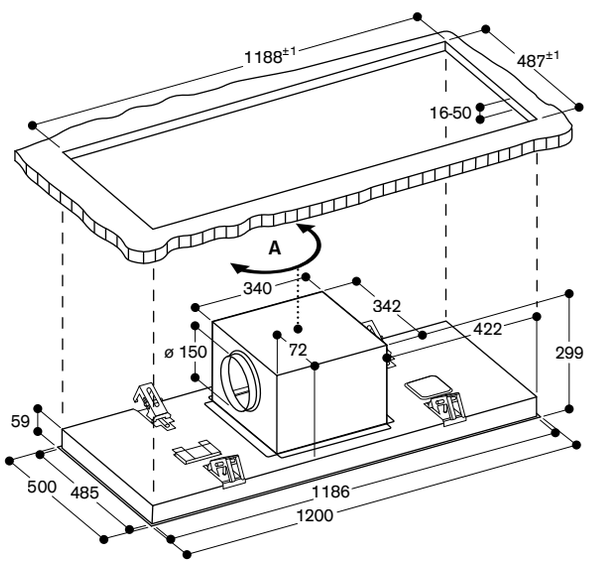
AA 200 110

Filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores debido al aumento de la superficie. Para módulos recirculación AA 200 812/816 y AA 010 811/AA 012 811.

AA 200 112

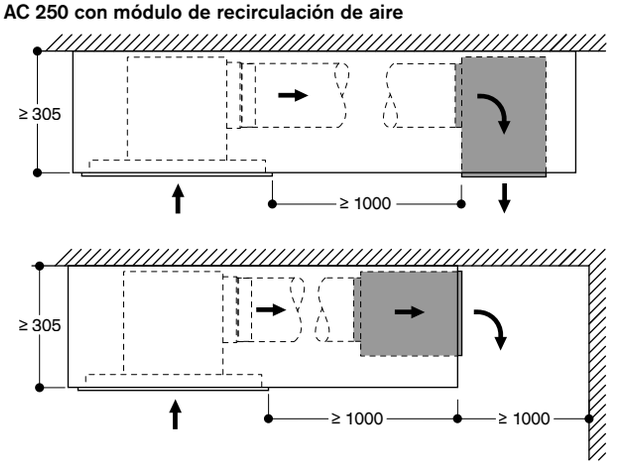
Filtro de carbón activo regenerable para módulos de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 811/AA 012 811.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



A: La salida del ventilador puede girarse en las cuatro direcciones.
Dimensiones en mm

AC 250 con módulo de recirculación de aire



Dimensiones en mm

AC 231 120

Acero inoxidable y cristal.
Anchura 120 cm.
Modo recirculación.

Extracción de techo Serie 200
AC 231

- **Sencilla y rápida instalación directamente sobre el techo.**
- **Extracción perimetral con cubierta de cristal de fácil limpieza.**
- **Iluminación con LEDs de intensidad graduable.**
- **Modo recirculación.**

Datos de rendimiento

Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Recirculación:
780 / 850 m³/h.
70 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 58 dB (A) re 20 µPa.

Prestaciones

3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Incluye mando a distancia.
Ventilación a intervalos, 10 min.
Desconexión retardada, 15 min.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Carcasa de acero inoxidable y cubierta de filtros de cristal Gaggenau Silver.
Filtro de carbón activo incluido.
Indicador de filtro de carbón activo.
Filtro de carbón activo regenerable hasta 4 veces.
Iluminación LED de intensidad graduable (4.000 K).
Potencia de la lámpara 2 x 6 W.
Iluminación 14 lx.
2 motores de alto rendimiento.

Datos de consumo

Nivel de ruido mín. 57 dB / máx. 70 dB modo normal.

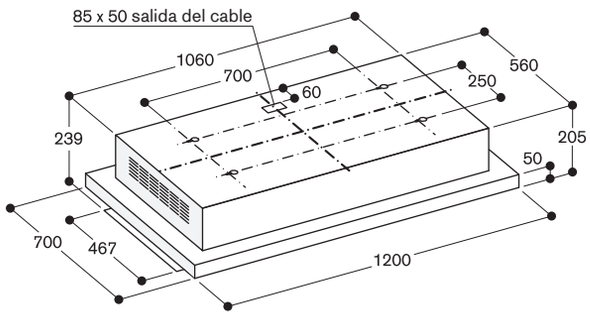
Precauciones de montaje

Instalación directamente a techo.
Se requiere una estructura portante adecuada para garantizar la correcta instalación de la campana. No instalar el aparato directamente sobre pladur o materiales de construcción ligeros.
Precaución con la posición del cable de conexión.
El cambio del filtro se recomienda aproximadamente una vez al año (dependerá de la frecuencia de uso).
Prever una separación mínima de 50 cm entre la pared y la apertura del filtro.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 55 cm.
Distancia máxima entre la placa y campana 150 cm.
Peso del aparato: aprox. 41 kg.
Filtro de carbón activo incluido.
Indicador de filtro de carbón activo.
Filtro de carbón activo regenerable hasta 4 veces.
La captura de vapores será ineficiente si el extractor de techo está instalado demasiado alto.

Para conseguir una extracción óptima de vapores, el extractor de techo debe cubrir, al menos, la zona de cocción.
Debe posicionarse centrado sobre la zona de cocción. No se debe combinar con VR o VP.

Características técnicas

Potencia absorbida: 0,192 kW.
No incluye cable de conexión.



Accesorios especiales

AA 200 120

Filtro de carbón activo.

CV 282 100

Sin marco, instalación enrasada.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.

Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200
CV 282

- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona Flex.**
- **Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.**
- **Regulación automática del nivel de extracción.**
- **Amplio filtro metálico con gran capacidad de absorción de grasa.**
- **Ahorro energético con el mínimo ruido.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Módulo de recirculación con filtro de carbón activo: sistema de conductos compactos integrado en el mueble inferior y fácil sistema de sustitución del filtro.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
- Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
  Capacidad de extracción según EN 61591.
  Potencia sonora según EN 60704-3.
  Presión sonora según EN 60704-2-13.
  Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
- Evacuación exterior:
  530 / 690 m³/h.
  69 / 75 dB (A) re 1 pW.
  57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Recirculación:
  505 / 620 m³/h.
  71 / 75 dB (A) re 1 pW.
  59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Reducción del olor en recirculación 89%.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de filtros antigrasa y filtros de recirculación.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Tapa de ventilación esmaltada, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,5 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 69 dB modo normal.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 2 litros (desmontable en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.
Detección de filtro de grasa.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 80 cm.
Profundidad de mueble bajo: mínimo 60 cm (con cajones reducidos). Para cajones de profundidad normal es necesario mínimo 70 cm.
Altura del aparato bajo encimera 205 mm.
Los sistemas de conductos deben pedirse por separado como accesorios especiales.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano Ø 150.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 720 cm².

Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación: 20 - 40 mm.

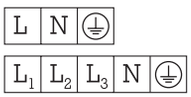
Peso del aparato: aprox. 30 kg.

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.
La instalación es posible en encimeras de piedra, sintéticas o de madera maciza.
Debe tenerse en cuenta la resistencia al calor y el sellado estanco de los bordes cortados. Para otros materiales, consulte con el fabricante de la encimera.
La ranura debe ser continua y plana, para garantizar la colocación uniforme del aparato en la junta. No utilice revestimiento discontinuo.
El ancho de la junta puede variar debido a las tolerancias entre la placa de cocción y el corte de la encimera.

Para instalación enrasada se requiere un producto especial, disponible en el Servicio Técnico. Ver página 121.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,6 kW.
Cable de conexión 1,2 m sin enchufe.



Accesorios para instalación necesarios

CA 282 811

Módulo de recirculación.

CA 282 110

Filtro de carbón activo para CA 282 810.
Reducción de olores: 89%.
Tratamiento especial anti-fish.

CA 284 011

Piezas de conexión para extracción.

Accesorios especiales

CA 230 100

Twist-Pad negro.

CA 060 300

Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 051 300

Accesorio Teppan Yaki.

CA 052 300

Accesorio Grill.

GP 900 001

Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

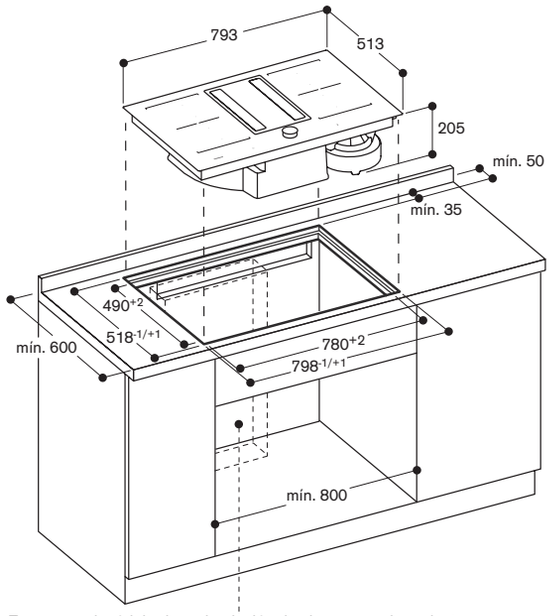
GP 900 002

Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

GP 900 003

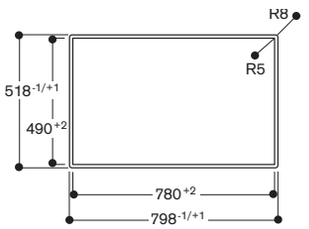
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

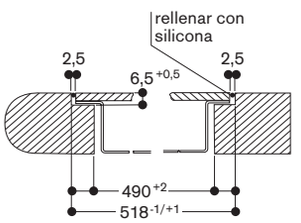


Zona para el módulo de recirculación de aire o para el conducto.
La posición exacta depende de la profundidad de la encimera.

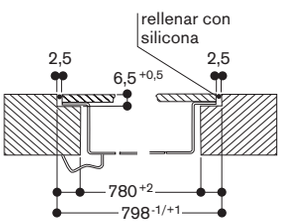
Vista desde arriba



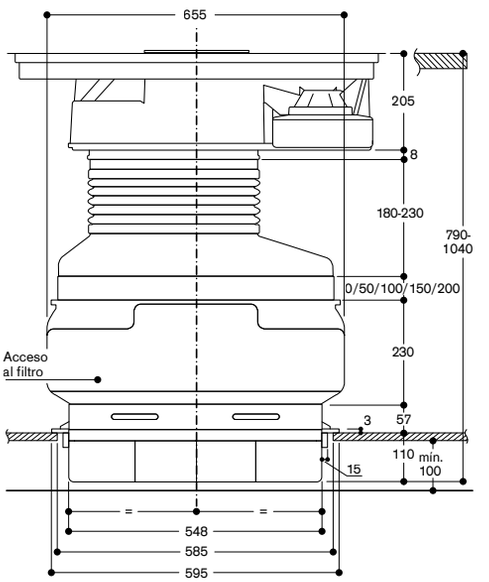
Sección transversal



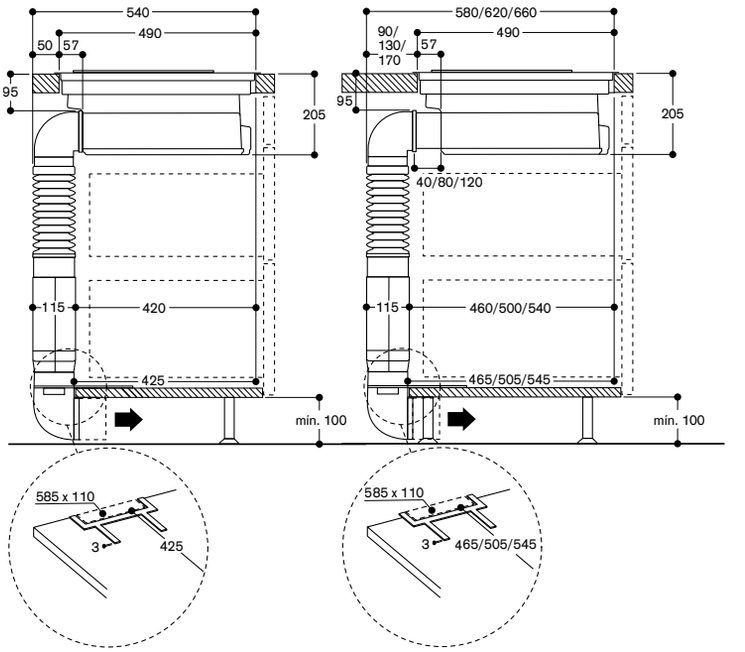
Sección longitudinal



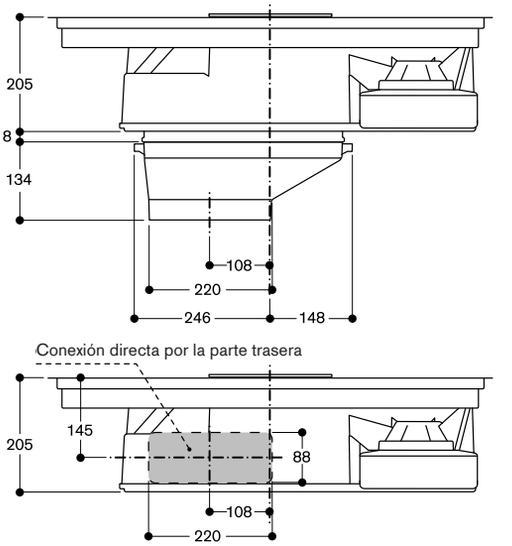
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



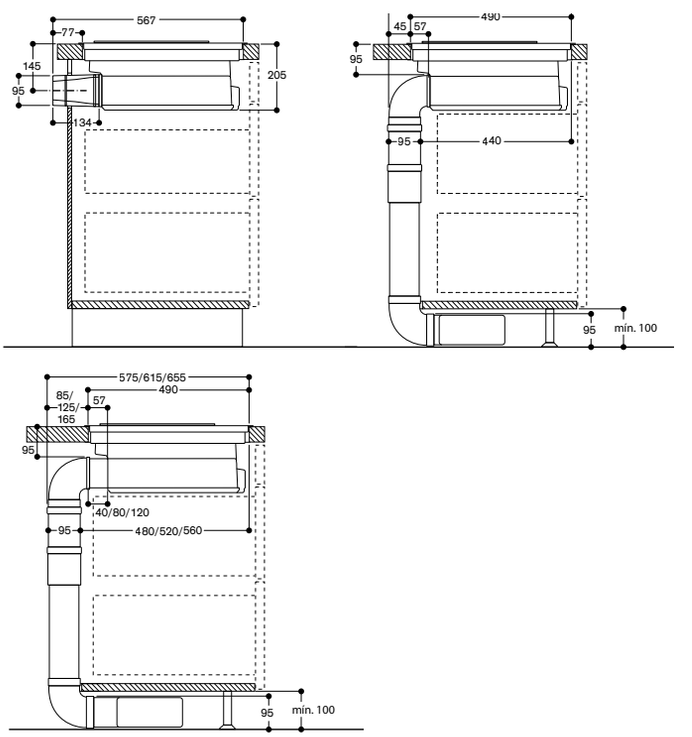
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



Vista frontal CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



Vista lateral del CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



CV 282 110

Con marco de acero inoxidable.
Anchura 80 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conductos.

Placa Flex inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200
CV 282

- **Marco de acero inoxidable.**
- **Función Flex para combinar las zonas de cocción rectangulares.**
- **Libre disposición de recipientes dentro de la zona flex.**
- **Sistema de extracción de aire de alta eficiencia integrado en la superficie de cocción.**
- **Regulación automática del nivel de extracción.**
- **Amplio filtro metálico con gran capacidad de absorción de grasa.**
- **Ahorro energético con el mínimo ruido.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Módulo de recirculación con filtro de carbón activo: sistema de conductos compactos integrado en el mueble inferior y fácil sistema de sustitución del filtro.**
- **Control Twist-Pad con mando magnético removible.**
- **Control intuitivo de todas las funciones con display en dos colores.**

Zonas de cocción
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).
2 zonas Flex inducción de 19x23 cm (2.200 W, con booster 3.700 W), unidas 38x23 cm (3.300 W, con booster 3.700 W).

Rendimiento del sistema de ventilación
- Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
  Capacidad de extracción según EN 61591.
  Potencia sonora según EN 60704-3.
  Presión sonora según EN 60704-2-13.
  Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
- Evacuación exterior:
  530 / 690 m³/h.
  69 / 75 dB (A) re 1 pW.
  57 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Recirculación:
  505 / 620 m³/h.
  71 / 75 dB (A) re 1 pW.
  59 / 63 dB (A) re 20 µPa.
- Reducción del olor en recirculación 89 %.

Funcionamiento
Control Twist-Pad con mando magnético removible.
Control intuitivo con display en dos colores (blanco / naranja).
Zona de cocción y área de cocción delimitadas.
Control electrónico con 17 niveles de potencia.
Control de ventilación con 3 niveles de potencia, regulación electrónica más nivel intensivo.

Prestaciones
Función Flex para zonas de cocción rectangulares.
Detección automática de recipientes cuando la placa está encendida.
Función de cocción profesional.
Función sensor de temperatura (para utilizar con CA 060 300).
Función control de temperatura del aceite.
Función booster para ollas.
Función booster para sartenes.
Función mantener caliente.
Sensor automático que controla el nivel de extracción en el sistema de ventilación.
Activación automática del sistema de ventilación cuando una zona de cocción está en funcionamiento.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Función con sensor para desconexión retardada.
Filtros antigrasa lavables en lavavajillas.
Tapa de ventilación esmaltada, lavable en lavavajillas.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Flujo de aire optimizado para una mayor eficiencia.
Cronómetro.
Programación de cocción hasta 99 minutos.
Avisador acústico de fin de cocción.
Función memoria.
Menú de ajustes.
Limitación manual del nivel de potencia.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 49,5 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 61 dB / máx. 69 dB modo normal.

Seguridad
Sensor de encendido principal.
Indicador de funcionamiento de cada proceso.
Detección automática de recipientes de base ferromagnética.
Indicador de calor residual en 2 niveles.
Seguro para niños.
Desconexión automática de seguridad.
Protección para derrames en dos niveles, lavable en lavavajillas.
Contenedor de 2 litros desmontable (en caso de desbordamiento), lavable en lavavajillas.
Detección de filtro de grasa.

Precauciones de montaje
Anchura mínima en mueble bajo: 80 cm.
Profundidad de mueble bajo: mínimo 60 cm (con cajones reducidos). Para cajones de profundidad normal es necesario mínimo 70 cm.
Altura del aparato bajo encimera 205 mm.
Los sistemas de conductos deben pedirse por separado como accesorios especiales.
Pieza de conexión para salida exterior: conducto plano Ø 150.
Para un rendimiento óptimo en la recirculación de aire, recomendamos una área de salida de al menos 720 cm².

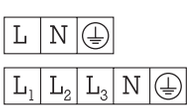
Funciona sólo con recipientes de base ferromagnética. Se recomiendan recipientes con base tipo sandwich.
El aparato debe fijarse por debajo.
Distancia de alcance de las grapas de fijación: 20 - 40 mm.

Peso del aparato: aprox. 30 kg.

Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.
La capacidad de carga y estabilidad, particularmente en el caso de encimeras finas, debe reforzarse mediante subestructuras adecuadas. Tener en cuenta el peso del aparato y las cargas adicionales.

Ver página 159 para detalles de montaje y ventilación en placas de inducción.

Características técnicas
Potencia absorbida: 7,6 kW.
Cable de conexión 1,2 m sin enchufe.



Accesorios para instalación necesarios

CA 282 811
Módulo de recirculación.

CA 282 110
Filtro de carbón activo para CA 282 810.
Reducción de olores: 89%.
Tratamiento especial anti-fish.

CA 284 011
Piezas de conexión para extracción.

Accesorios especiales

CA 230 100
Twist-Pad negro.

CA 060 300
Sensor de temperatura para ollas.
Para placas Flex inducción.

CA 051 300
Accesorio Teppan Yaki.

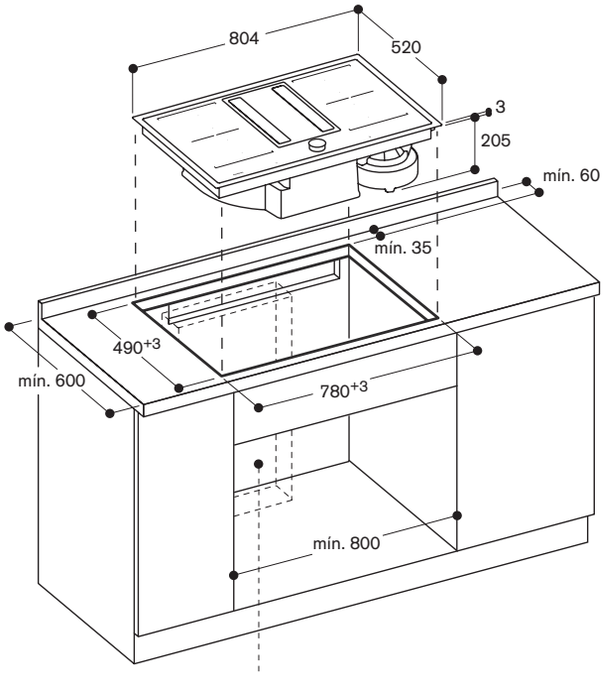
CA 052 300
Accesorio Grill.

GP 900 001
Sartén para control de fritura de 15 cm de diámetro.

GP 900 002
Sartén para control de fritura de 19 cm de diámetro.

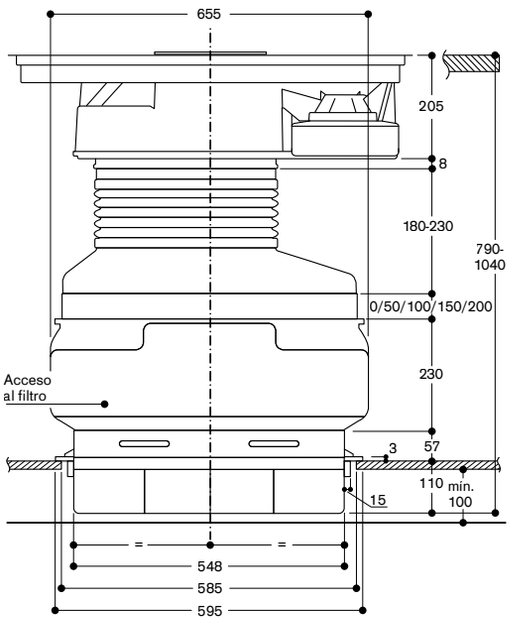
GP 900 003
Sartén para control de fritura de 21 cm de diámetro.

Ver más accesorios en página 167.

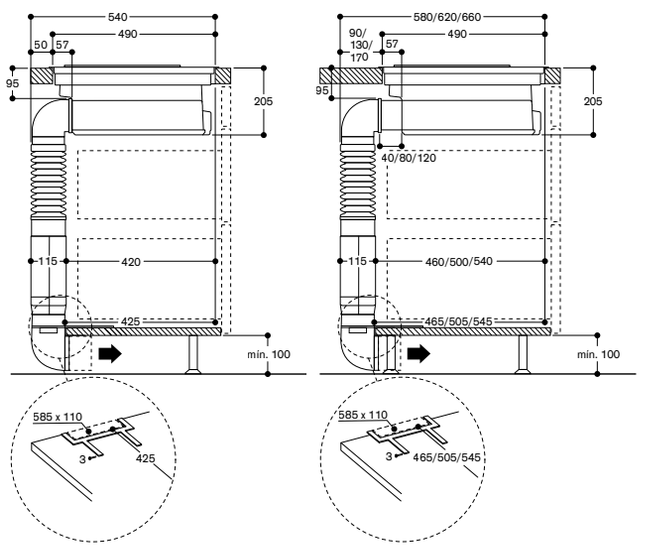


Zona para el módulo de recirculación de aire o para el conducto.
La posición exacta depende de la profundidad de la encimera.

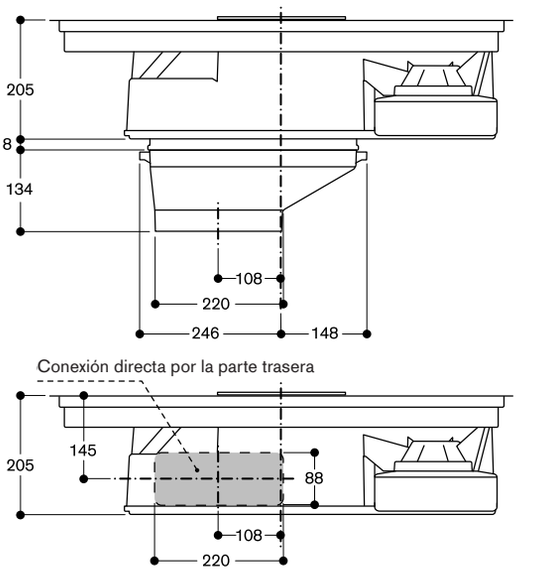
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



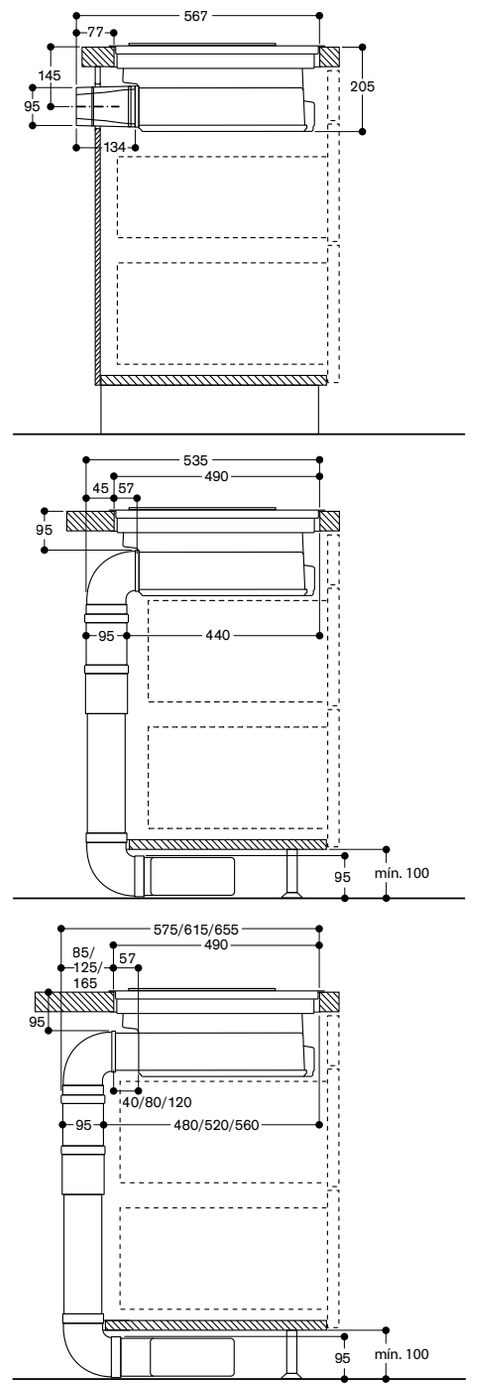
Vista frontal CV 282 con módulo de recirculación de aire CA 282 811



Vista frontal CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



Vista lateral del CV 282 con conductos planos de conexión CA 284 011



Configuraciones recomendadas para placas Flex Inducción con sistema de ventilación integrado Serie 200.

Lo que conviene saber, para una planificación y una instalación correctas

– Al medir la profundidad, tener en cuenta la profundidad del hueco y los salientes de la encimera del mueble de cocina.
– Es posible conectar los conductos por debajo o por la parte trasera. Están disponibles las piezas respectivas para cada opción.
– El aparato debe ser accesible desde la parte inferior.

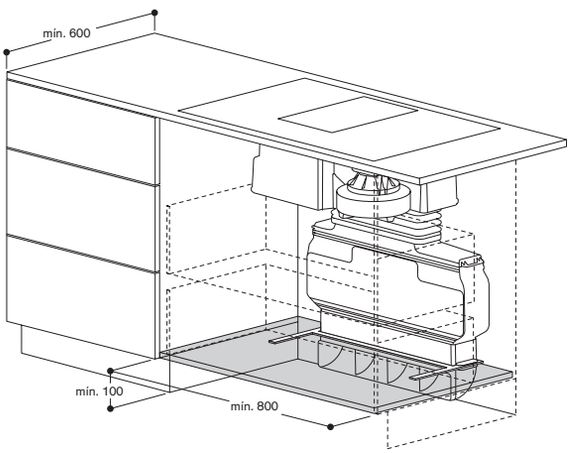
Recirculación

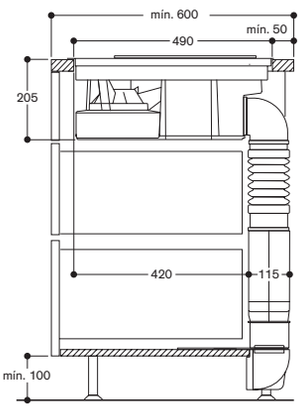
– Instalación con el módulo de recirculación CA 282 811 (disponible como accesorio especial).
– Los filtros pueden cambiarse desde la parte delantera o trasera. El acceso a los filtros debe decidirse durante la instalación.
– Disponer de un espacio para el módulo de recirculación en el mueble bajo para cambiar el filtro.
– Para un rendimiento óptimo, es necesario el espacio suficiente para que fluya el aire recirculado (superficie del área de salida de al menos 720 cm²).
– La distancia mínima recomendada entre la apertura del filtro y el mueble a pared es de 20 cm, si no hay rejilla de ventilación directa.

Ejemplo de planificación 1

CV 282 con módulo de recirculación CA 282 811

Instalación en pared, profundidad de la encimera 60 cm.
Acceso para el cambio del filtro desde el frente.

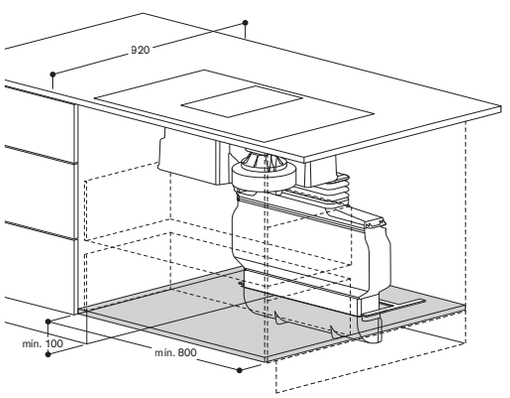


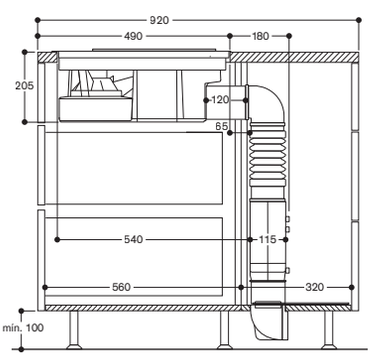


Ejemplo de planificación 2

CV 282 con módulo de recirculación CA 282 811

Instalación en isla, profundidad de la encimera 92 cm.
Acceso para el cambio del filtro desde la parte trasera.





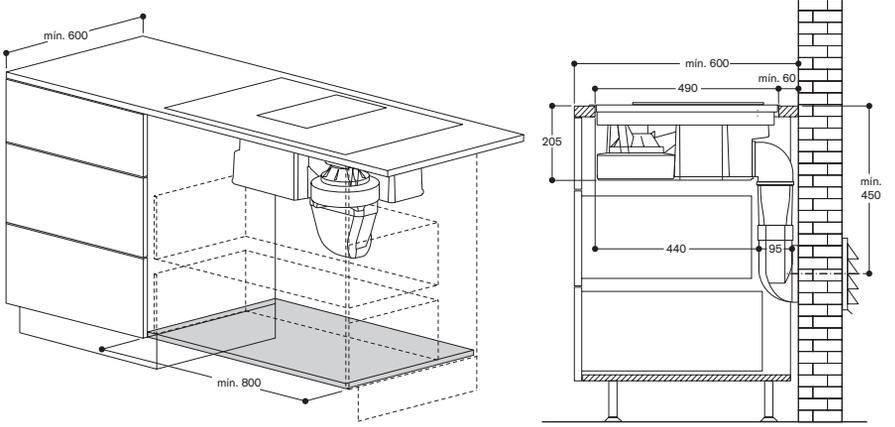
Salida al exterior

– Instalación con la pieza de conexión a conducto plano CA 284 011 (disponible como accesorio especial).
– Longitud máxima del conducto de evacuación de 6 m para asegurar un buen rendimiento.
– Para una circulación de aire óptima se recomiendan conductos de Ø 150. Las piezas de conexión y los conductos están disponibles como accesorios especiales.
– Para conectar dos conductos planos utilizar la pieza de conexión.
– Es importante que el conducto esté bien sellado para prevenir desbordamientos.

Ejemplo de planificación 3

CV 282 con la pieza de conexión a conducto plano CA 284 011

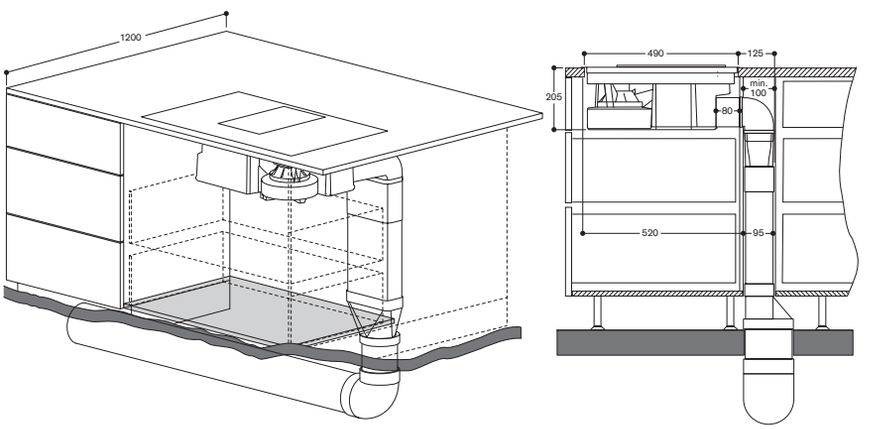
Instalación en pared, profundidad de la encimera 60 cm.
Conexión a la salida al exterior con conducto telescópico.



Ejemplo de planificación 4

CV 282 con la pieza de conexión a conducto plano CA 284 011

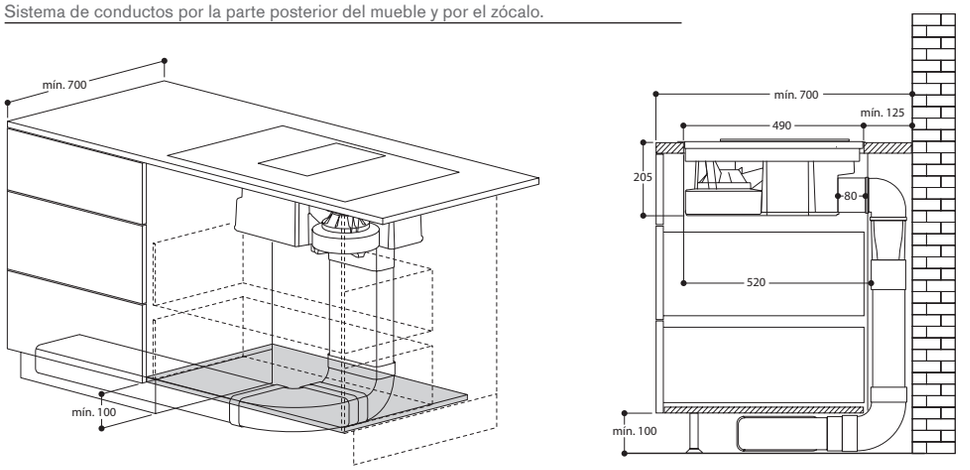
Instalación en isla, profundidad de la encimera 120 cm.
El sistema de conductos se dirige al exterior a través de la planta inferior.



Ejemplo de planificación 5

CV 282 con la pieza de conexión a conducto plano CA 284 011

Instalación en pared, profundidad de la encimera 70 cm.
Sistema de conductos por la parte posterior del mueble y por el zócalo.



AI 240 191

Acero inoxidable con panel de control Gaggenau Anthracite.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Incluye kit de instalación y conducto.

Para alturas de techos superiores, es necesario el conducto accesorio (indicado en esta página).

Campana de isla Serie 200
AI 240

- **Acero inoxidable con panel en combinación con hornos Serie 200.**
- **Recolección de vapor altamente eficiente debido a la posición de los filtros.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Filtros metálicos perforados para una mayor absorción de grasa.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **Iluminación LED de intensidad graduable.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.
Salida de aire:
641 / 988 m³/h.
64 / 72 dB (A) re 1 pW.
51 / 59 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
448 / 530 m³/h.
69 / 72 dB (A) re 1 pW.
56 / 59 dB (A) re 20 µPa.
Reducción del olor en recirculación 95%.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Indicador de saturación del filtro de carbón activo.
Filtros metálicos perforados lavables en lavavajillas.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Control de extracción desde la superficie de cocción (con placa de cocción adecuada).
Iluminación LED (3.500 K) intensidad graduable.
Distintos tonos de iluminación (2.700 - 5.000 Kelvin) pueden ajustarse a través de Home Connect.
Potencia de la lámpara 3 x 3 W.
Iluminación 679 lx intensidad graduable.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
Área de recolección de vapor optimizada para el flujo de aire con filtros ligeramente orientados hacia adentro.
Incluye válvula antirretorno.
Sistema de instalación fácil.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 48.8 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 43 dB / máx. 64 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Se incluye kit de instalación y conducto en dos partes, para dimensiones de 664 mm a 844 mm. Instalaciones especiales pueden realizarse utilizando el accesorio de extensión de conducto AD 200 326 en combinación con el kit de extensión AD 223 346.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 55 cm.
El módulo de recirculación con filtro de carbón activo puede ser instalado en el conducto de la campana.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 272 W.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.
Consumo en modo de espera/display apagado 0,5 W.
Consumo en modo de espera 2,0 W.

Accesorios para instalación

AD 200 326
Conducto de acero inoxidable de extensión de longitud 1.100 mm.

AD 220 396
Embellecedor de conducto para el techo, acero inoxidable.

AD 223 346
Estructura para instalación de conductos de isla, 500 mm.

AD 223 356
Adaptador conducto isla para techos inclinados derecha / izquierda para techos con inclinación de 20 - 45°.

AD 223 366
Adaptador conducto isla para techos inclinados delante / atrás para techos con inclinación de 20 - 45°.

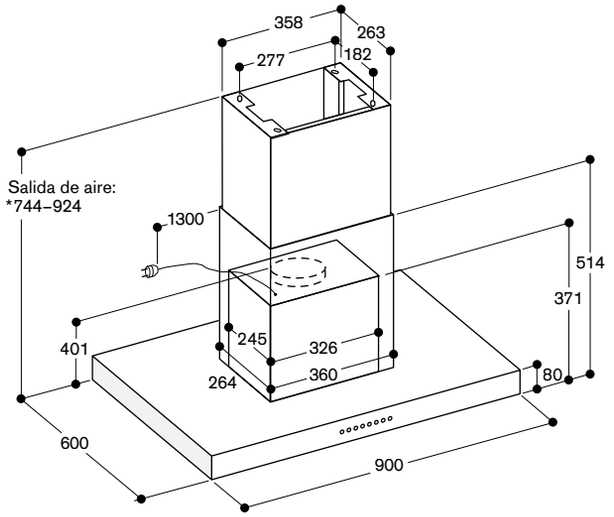
Accesorios especiales

AA 200 110
Filtro de carbón activo con adaptación para AA 200 812/816.

AA 200 112
Filtro de carbón activo regenerable para módulos de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 810.

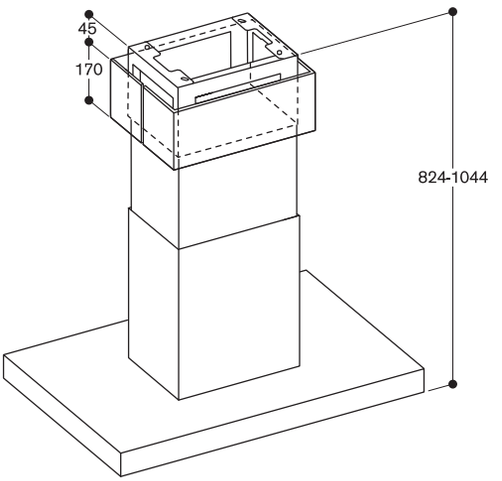
AA 200 816
Módulo de recirculación con filtro de carbón activo.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



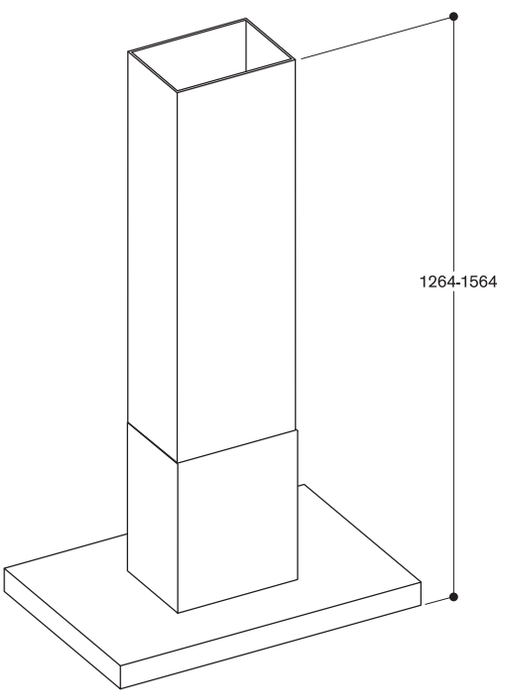
* Apto para alturas de techos de 2,34 m a 2,52 m
Los datos se refieren a la distancia desde el suelo hasta el borde inferior de la campana de 1,60 m.

AI 240 con AA 200 816



Adecuado para alturas de techo de 2,42 m a 2,64 m.
Las especificaciones se refieren a una distancia de 1,60 m entre el suelo y el borde inferior de la campana.

AI 240 con AD 200 326 y AD 223 346



Adecuado para alturas de techo de 2,86 m a 3,16 m.
Las especificaciones se refieren a una distancia de 1,60 m entre el suelo y el borde inferior de la campana.

AW 240 191

Acero inoxidable con panel de control en cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Incluye kit de instalación y conducto decorativo en dos piezas.

Campana de pared Serie 200
AW 240

- **Acero inoxidable con panel de cristal Gaggenau Anthracite en combinación con hornos Serie 200.**
- **Captación de vapor altamente eficiente debido a la posición de los filtros.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Filtros metálicos perforados para una mayor absorción de grasa.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **Iluminación LED de intensidad graduable.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Salida aire:
620 / 930 m³/h.
64 / 73 dB (A) re 1 pW.
52 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Recirculación:
380 / 470 m³/h.
69 / 74 dB (A) re 1 pW.
57 / 62 dB (A) re 20 µPa.

Reducción del olor en recirculación 95 %.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Indicador de saturación del filtro de carbón activo.
Filtros metálicos perforados lavables en lavavajillas.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Control de extracción desde la superficie de cocción (con placa de cocción adecuada).
Iluminación LED (3.500 K) intensidad graduable.
Distintos tonos de iluminación (2.700 - 5.000 Kelvin) pueden ajustarse a través de Home Connect.
Potencia de la lámpara 3 x 3 W.
Iluminación 575 lx intensidad graduable.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
Área de captación de vapor optimizada para el flujo de aire con filtros ligeramente orientados hacia adentro.
Incluye válvula antirretorno.
Sistema de fácil instalación.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Datos de consumo
Eficiencia energética clase A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 39,3 kwh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia Iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel ruido mín./máx. 44/64 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Se incluye kit de instalación y conducto en dos piezas, para dimensiones de 572 mm a 874 mm. Instalaciones especiales pueden realizarse utilizando el accesorio de extensión de conducto AD 200 322.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 55 cm.
El módulo de recirculación con filtro de carbón activo puede ser instalado en el conducto de la campana.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,269 kW.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.
Consulte el manual del usuario para saber cómo desactivar el módulo WiFi.

Accesorios para instalación necesarios

AD 200 322
Conducto de acero inoxidable de extensión de longitud 1.000 mm.

AD 200 392
Embellecedor del conducto de techo, acero inoxidable.

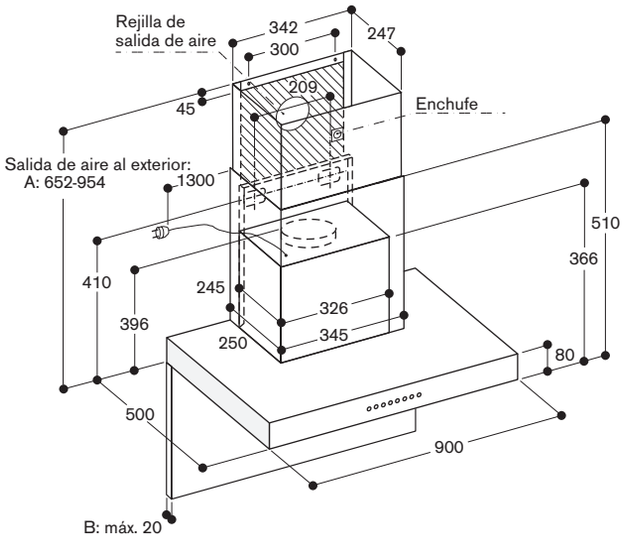
Accesorios especiales

AA 200 110
Filtro de carbón activo para módulos de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 810.

AA 200 112
Filtro de carbón activo regenerable para módulos de recirculación AA 200 812/816 y AA 010 810.

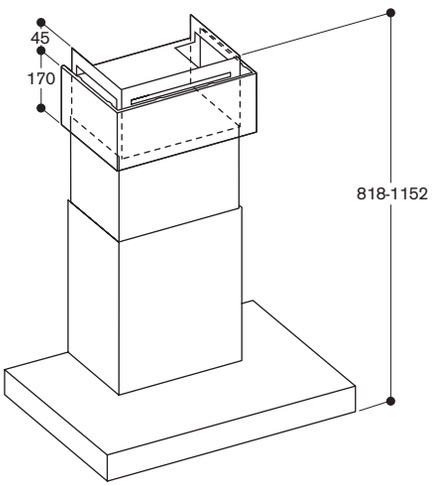
AA 200 812
Módulo de recirculación con filtro de carbón activo.
Para extracción con recirculación.
Puede combinarse en campanas de pared.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



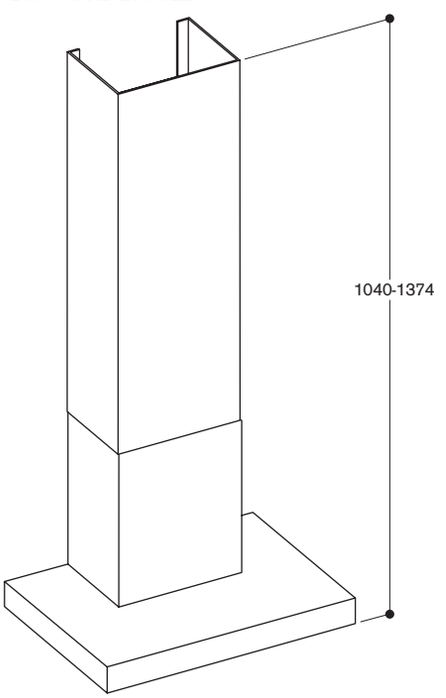
A: Apto para alturas de techos de 2,25 m a 2,55 m.
Las especificaciones se refieren a la distancia desde el suelo hasta el borde inferior de la campana de 1,60 m.
B: tener en cuenta el grosor máximo de la pared trasera.

AW 240 con AA 200 812



* Apto para alturas del techo de 2,45 m a 2,75 m.
Las especificaciones se refieren a la distancia desde el suelo hasta el borde inferior de la campana de 1,60 m.

AW 240 con AD 200 322



* Apto para alturas del techo de 2,64 m a 2,97 m.
Las especificaciones se refieren a la distancia desde el suelo hasta el borde inferior de la campana de 1,60 m.

AW 250 192

Frente de cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conducto.

AW 250 172

Frente de cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 70 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conducto.

Campana inclinada de pared Serie 200
AW 250 / AW 251 / AW 253

- **El cristal inclinado permite tener un gran espacio sobre la placa de cocción.**
- **Los filtros se cubren con el frontal de cristal fácil de limpiar.**
- **El cristal combina con los hornos Serie 200.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Extracción de vapor eficiente gracias a las dos áreas de absorción inferior y frontal.**
- **El panel de cristal puede abrirse incrementando la superficie de extracción de vapor durante cocciones intensivas.**
- **Modo automático de extracción, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **La iluminación de ambiente regulable permite graduar la intensidad individualmente.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Ancho 90 cm
Salida de aire:
530 / 960 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 55 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
460 / 670 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Ancho 70 cm
Salida de aire:
530 / 970 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
470 / 680 m³/h.
68 / 78 dB (A) re 1 pW.
54 / 64 dB (A) re 20 µPa.

Reducción de olores en recirculación de aire 95%.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de la saturación del filtro antigrasa y el filtro de carbón activo.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Control de extracción desde la superficie de cocción (con placa de cocción adecuada).
Cubierta de cristal Gaggenau Anthracite, Metallic o Silver.
Incluye 2 filtros de carbón activo.
Iluminación LED blanco neutro (3.500 K) intensidad graduable.
Potencia de la lámpara 3 x 3 W.
Iluminación 440 lx.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
Marco interior fácil de limpiar.
Sistema de instalación fácil.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+/A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 31,4/31,8 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A/A.
Eficiencia iluminación clase A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase B/B.
Nivel de ruido mín. 42/42 dB
máx. 57/47 dB modo normal.

Precauciones de montaje
La campana se suministra únicamente en modo recirculación, sin conducto embellecedor. Para instalar la campana en modo evacuación al exterior es necesario el accesorio AD 200 012.

Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 60 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 45 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,27/0,27 kW.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

AD 200 012

Conducto de acero inoxidable para evacuación al exterior.
Largo: 573 - 843 mm.

Accesorios especiales

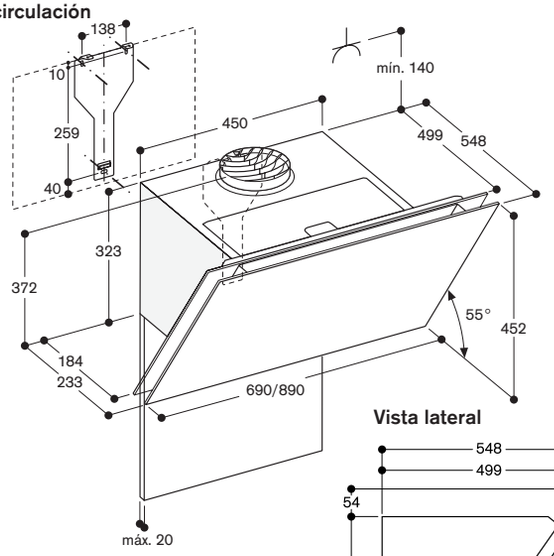
AA 250 112

Filtro carbón activo - Regenerable para AW 250 192 y AW 250 172.
2 filtros de carbón activo.
Reducción de olores: 90%.
Intervalo de cambio de filtro prolongado:
Regenerable hasta 30 veces, máx. 10 años.
Regenerable en el horno a 200 °C.

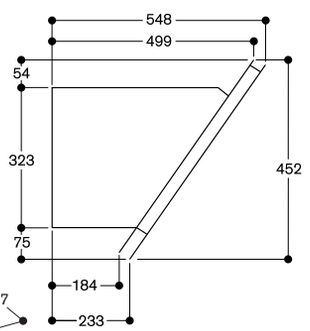
AA 250 113

Filtro carbón activo para AW 250 192 y AW 250 172.
2 filtros de carbón activo.
Reducción de olores: 86%.
Tratamiento especial anti-fish.

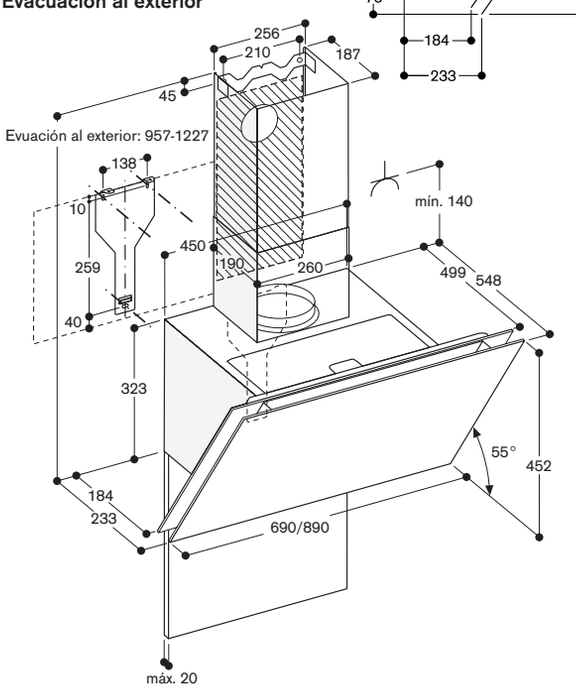
Recirculación



Vista lateral



Evacuación al exterior



AW 270 192

Frente de cristal Gaggenau Anthracite.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.
No incluye conducto.

Campana vertical de pared Serie 200
AW 270

- **El cristal vertical permite tener un gran espacio sobre la placa de cocción.**
- **Los filtros se cubren con el frontal de cristal fácil de limpiar.**
- **El cristal combina con los hornos Serie 200.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Extracción de vapor eficiente gracias a las dos áreas de absorción inferior y frontal.**
- **El panel de cristal puede abrirse incrementando la superficie de extracción de vapor durante cocciones intensivas.**
- **Modo automático de extracción, controlado por sensores, dependiendo de la acumulación de vapores.**
- **La iluminación de ambiente regulable permite graduar la intensidad individualmente.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Salida de aire:
410 / 730 m³/h.
57 / 70 dB (A) re 1 pW.
43 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
310 / 540 m³/h.
63 / 74 dB (A) re 1 pW.
50 / 61 dB (A) re 20 µPa.

Reducción de olores en recirculación de aire 95%.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de la saturación del filtro antigrasa y el filtro de carbón activo.
Renovación del aire a intervalos (6 min).
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Control de extracción desde la superficie de cocción (con placa de cocción adecuada).
Cubierta de cristal Gaggenau Anthracite.
Incluye 2 filtros de carbón activo.
Iluminación LED blanco neutro (3.500 K) intensidad graduable.
Potencia de la lámpara 3 x 3 W.
Iluminación 460 lx.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas (BLDC).
Marco interior fácil de limpiar.
Sistema de instalación fácil.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E) .
Consumo de energía 37,1 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase C.
Nivel de ruido mín. 42 dB / máx. 57 dB modo normal.

Precauciones de montaje
La campana se suministra únicamente en modo recirculación, sin conducto embellecedor. Para instalar la campana en modo evacuación al exterior es necesario el accesorio AD 200 012.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 60 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 45 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,15 kW.
Cable de conexión de 1,25 m y enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

AD 200 012

Conducto de acero inoxidable para evacuación al exterior.
Largo: 573 - 843 mm.

Accesorios especiales

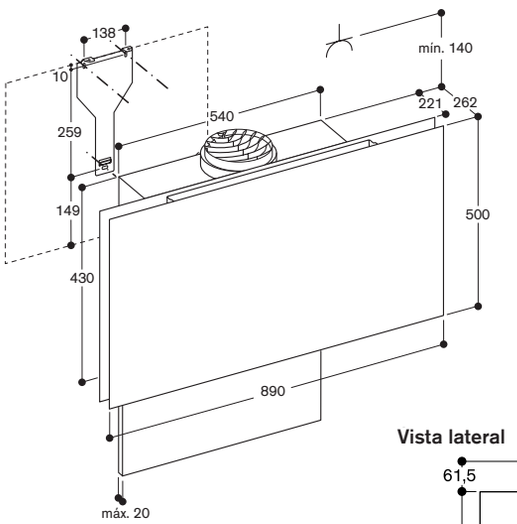
AA 270 112

Filtro carbón activo - Regenerable para AW 270 192.
2 filtros de carbón activo.
Reducción de olores: 90%.
Intervalo de cambio de filtro prolongado:
Regenerable hasta 30 veces, máx. 10 años.
Regenerable en el horno a 200 °C.

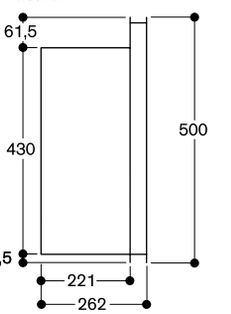
AA 270 113

Filtro carbón activo para AW 270 192.
2 filtros de carbón activo.
Reducción de olores: 86%.
Tratamiento especial anti-fish.

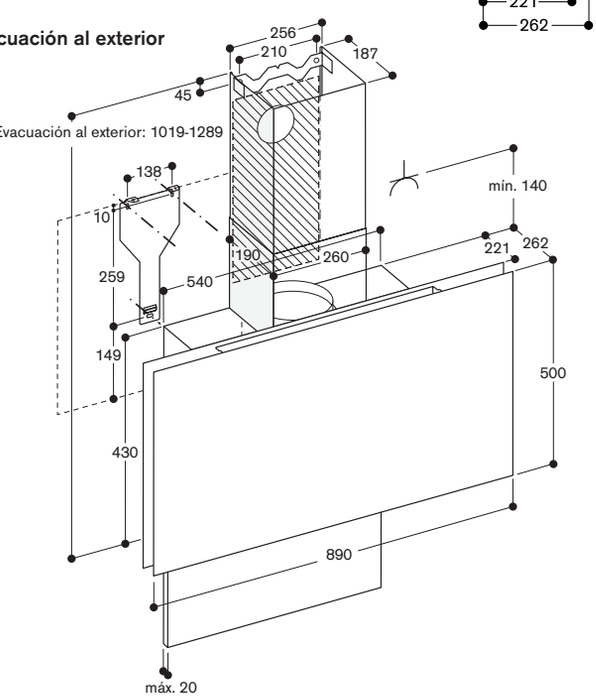
Recirculación

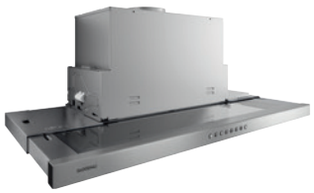


Vista lateral



Evacuación al exterior





AF 210 191

Panel frontal acero inoxidable.
Anchura 90 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

AF 210 161

Panel frontal acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Campana telescópica Serie 200
AF 210 / AF 211

- **Campana extraplana de discreto diseño con cristal superior en el panel de extracción.**
- **Especialmente silenciosa gracias al aislamiento acústico integrado.**
- **El panel de extracción se extiende pulsando en el frontal.**
- **Válvula antirretorno.**
- **Ahorro de energía con un mínimo nivel de ruido.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.**
- **Iluminación LED con intensidad graduable.**
- **Con el accesorio de instalación patentado, se logra que la campana desaparezca por completo dentro del mueble alto.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: Solución silenciosa y de alta eficiencia.**
- **Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.**

Datos de rendimiento

Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.

Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.

Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Ancho 90 cm
Salida de aire:
520 / 930 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
52 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recirculación:
510 / 890 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Ancho 60 cm
Salida de aire:
520 / 920 m³/h.
56 / 70 dB (A) re 1 pW.
42 / 56 dB (A) re 20 µPa.

Recirculación:
520 / 900 m³/h.
62 / 69 dB (A) re 1 pW.
48 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Reducción de olores 91%.

Prestaciones

Panel de control electrónico frontal.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros de acero inoxidable, lavables en lavavajillas.
Iluminación LED (3.500 K), intensidad graduable.
Potencia luz 4 x 3 W.
Iluminación 708 lx.
La luz se ajusta independientemente.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
El motor se enciende al extender el panel de extracción.
Tecnología patentada para la extensión del panel de extracción.
Panel de extracción extensible a 198 mm.
Optimización del interior para mejorar el flujo de aire y facilitar la limpieza.
Sistema de instalación patentado.
Incluye válvula antirretorno.

Datos de consumo

Eficiencia energética A+/A+ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 32/39,4 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A/A.
Eficiencia iluminación clase A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase B/B.
Nivel de ruido mín./máx. modo normal 40/56 dB / 40/56 dB.

Precauciones de montaje

Módulo de recirculación patentado con filtro de carbón activo. Puede instalarse en mueble alto, el filtro se puede cambiar simplemente extrayendo el cajón del módulo.
La puerta del mueble alto tiene que estar completamente abierta para poder cambiar los filtros de carbón activo.
Instalar en un armario superior sin base.
Profundidad mínima requerida en mueble alto 335 mm.
Altura mínima requerida en el mueble alto 600 mm (incluyendo el marco).
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 43 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas

Potencia absorbida: 0,26 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

AA 210 460

Marco de instalación para mueble alto de 60 cm.

AA 210 490

Marco de instalación para mueble alto de 90 cm.
Para combinar con campanas telescópicas Serie 200.

AA 210 491

Set de instalación para mueble alto de 90 cm.

Accesorios especiales

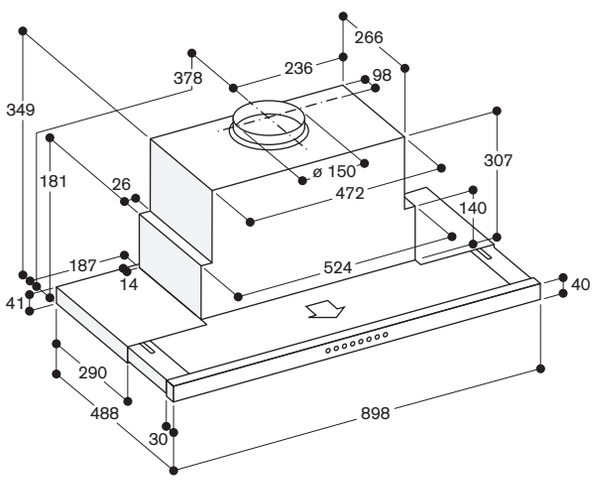
AA 211 812

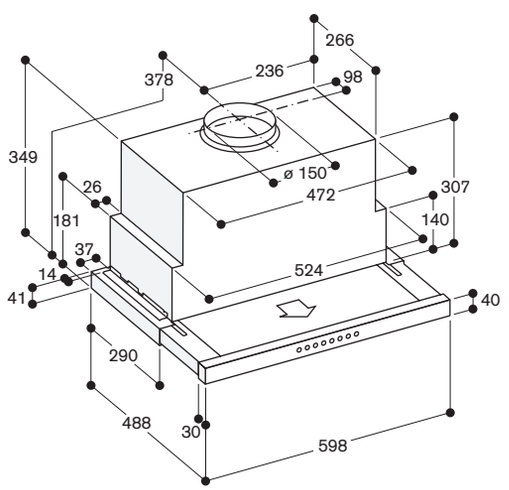
Accesorio de recirculación patentado, con filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores.
Para recirculación.

AA 210 110

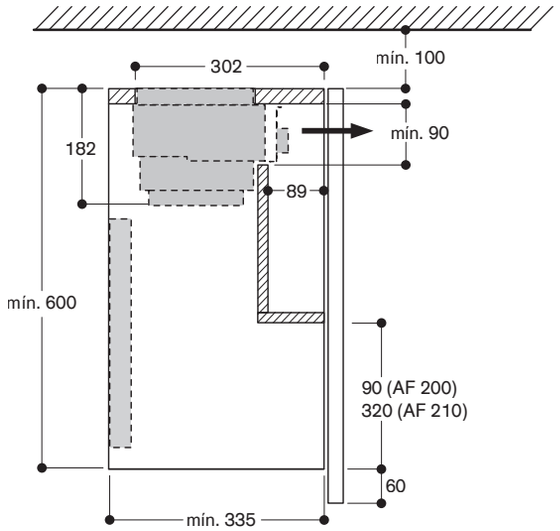
Filtro de carbón activo con adaptación para AA 200 812.

Ver más accesorios en páginas 226 - 233.

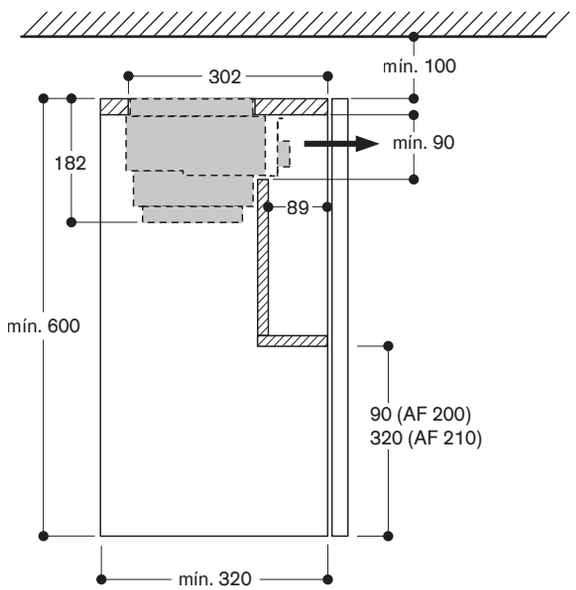




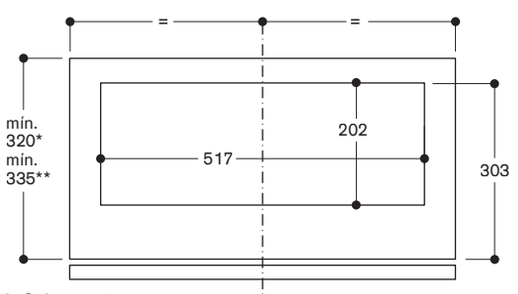
Sección transversal del armario superior con AA 211 812 y marco de encastre AA 210 490/460



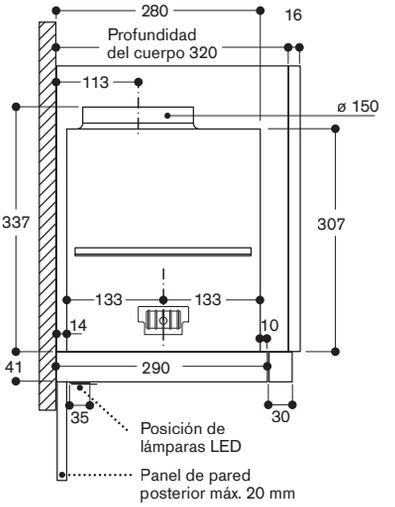
Sección transversal del armario superior con AA 211 812



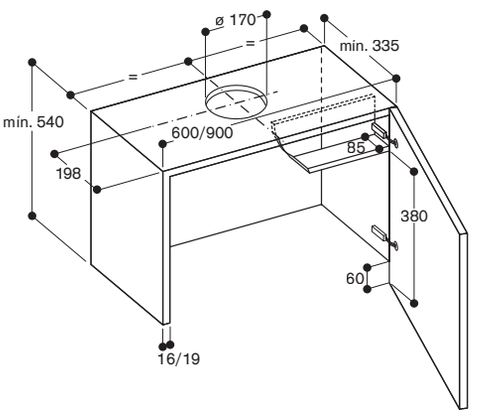
Vista del armario superior desde arriba con AA 211 812



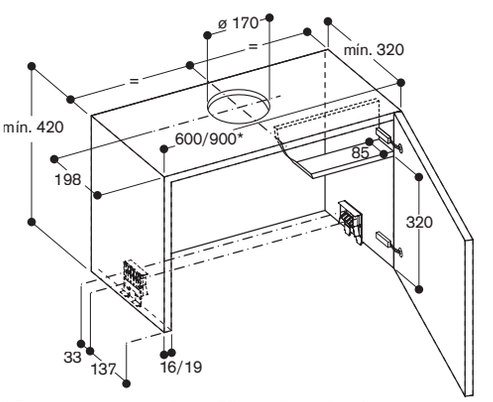
* Solo aparato
** Aparato con marco de encastre AA 210 490/460



Armario superior para AF 210/211
con marco de encastre AA 210 460 / AA 210 490

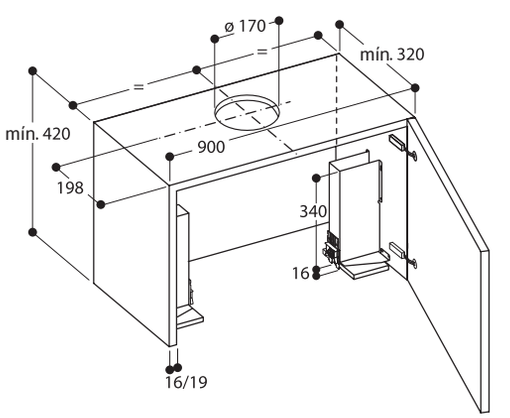


Armario superior para AF 210/211



* Para un armario superior de 90 cm adicionalmente se necesita un juego de montaje AA 210 491

Mueble alto para AF 210/211 con AA 210 491



AF 200 160

Panel frontal de acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Campana telescópica Serie 200
AF 200

- **Campana extraplana de discreto diseño con cristal superior en el panel de extracción.**
- **Especialmente silenciosa gracias al aislamiento acústico integrado.**
- **El panel de extracción se extiende pulsando en el frontal.**
- **Panel de extracción e interior en acero inoxidable.**
- **Posibilidad de integrar un especiero.**
- **Ahorro de energía con un mínimo nivel de ruido.**
- **Función de ajuste automático de potencia, controlado por sensores.**
- **Iluminación LED de intensidad graduable.**
- **Con el accesorio de instalación patentado, se logra que la campana desaparezca por completo dentro del mueble alto.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Nuevo módulo de recirculación con filtro de carbón activo: Solución silenciosa y de alta eficiencia.**
- **Reducción de olor comparable a la extracción con evacuación exterior.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Ancho 60 cm
Salida de aire:
380 / 690 m³/h.
54 / 66 dB (A) re 1 pW.
50 / 54 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
380 / 660 m³/h.
57 / 69 dB (A) re 1 pW.
43 / 55 dB (A) re 20 µPa.

Reducción de olores 94%.

Prestaciones
Panel de control electrónico frontal.
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Función automática con sensor para desconexión retardada.
Indicador de saturación del filtro antigrasa.
Filtros de acero inoxidable, lavables en lavavajillas.
Iluminación LED (3.600 K), intensidad graduable.
Potencia luz 2 x 6 W.
Iluminación 683 lx.
La luz se ajusta independientemente.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.
Funcionamiento silencioso gracias al aislamiento acústico integrado.
El motor se enciende al extender el panel de extracción.
Tecnología patentada para la extensión del panel de extracción.
Panel de extracción extensible a 198 mm.
Optimización del interior para mejorar el flujo de aire y facilitar la limpieza.
Sistema de instalación patentado.
Incluye válvula antirretorno.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 34 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A.
Eficiencia iluminación clase A.
Eficiencia filtro de grasa clase B.
Nivel de ruido mín. 41 dB / máx. 54 dB modo normal.

Precauciones de montaje
Módulo de recirculación patentado con filtro de carbón activo. Puede instalarse en mueble alto, el filtro se puede cambiar simplemente extrayendo el cajón del módulo.
La puerta del mueble alto tiene que estar completamente abierta para poder cambiar los filtros de carbón activo.
Instalar en un armario superior sin base.
Profundidad mínima requerida en mueble alto 350 mm.
Altura mínima del mueble alto 600 mm (incluyendo el marco).
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 43 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,146 kW.
Cable de conexión de 1,8 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

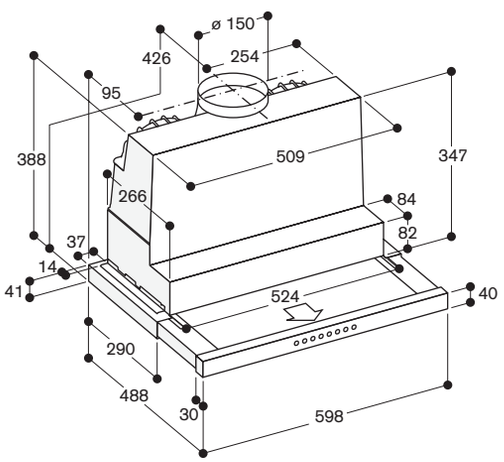
AA 210 460
Marco de instalación para mueble alto de 60 cm.

Accesorios especiales

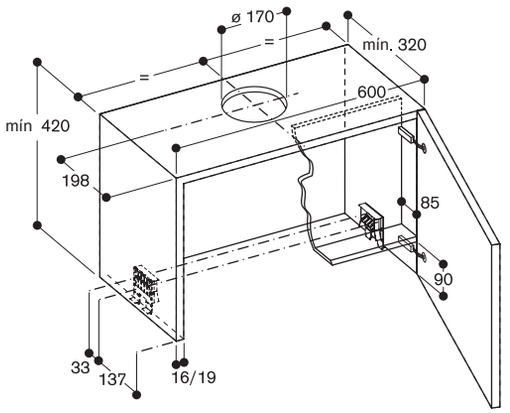
AA 211 812
Accesorio de recirculación patentado, con filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores.
Para recirculación.

AA 210 110
Filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores. Para modulo de recirculación AA 210 812.

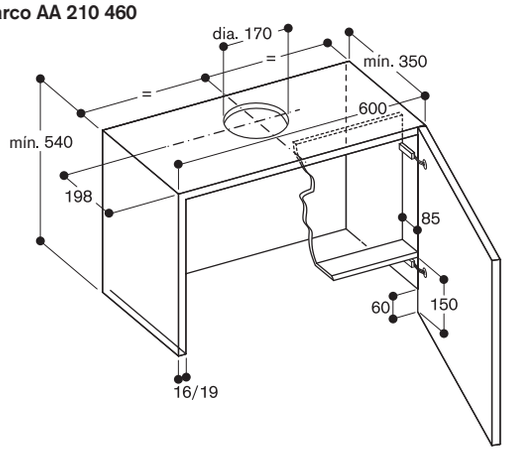
Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



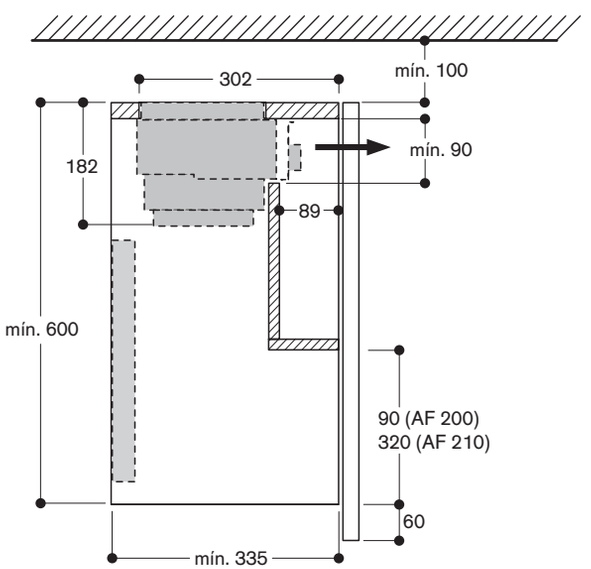
Mueble alto para AF 200 160



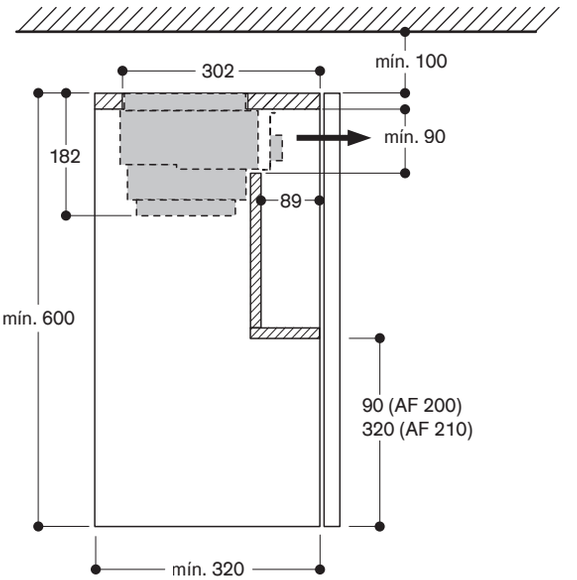
Mueble alto para AF 200 160 con marco AA 210 460



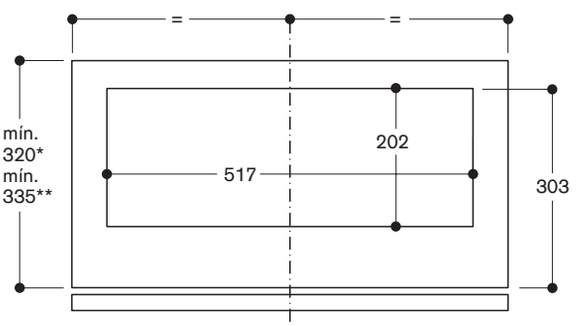
Sección transversal de mueble alto con AA 211 812 y marco AA 210 490 / AA 210 460 12



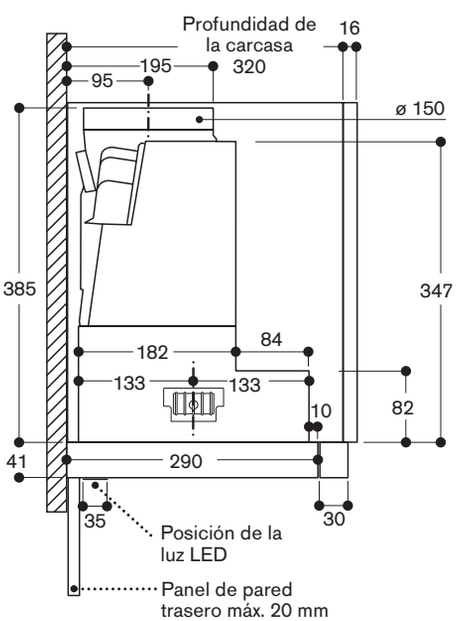
Sección transversal del mueble alto con AA 211 812



Vista superior del mueble alto con AA 211 812



* Solamente el aparato
** Aparato con marco AA 210 490/460



AC 200 191

Acero inoxidable y cristal.
Anchura 86 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

AC 200 181

Acero inoxidable y cristal.
Anchura 70 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

AC 200 161

Acero inoxidable y cristal.
Anchura 52 cm.
Evacuación exterior / recirculación.

Grupo filtrante integrable Serie 200
AC 200

- **Integración invisible en mueble alto.**
- **Motor de bajo consumo y mínimo nivel de ruido.**
- **Extracción perimetral con cubierta de cristal de fácil limpieza.**
- **Iluminación LED de intensidad graduable.**
- **Evacuación exterior o recirculación.**
- **Eficiencia energética A++.**

Datos de rendimiento
Capacidad y nivel sonoro calculado en potencia 3 e intensivo.
Capacidad de extracción según EN 61591.
Potencia sonora según EN 60704-3.
Presión sonora según EN 60704-2-13.
Reducción de olor en recirculación según EN 61591.

Ancho 86 cm
Salida de aire:
570 / 800 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
50 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
610 / 790 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.

Reducción de olores 94 %.

Ancho 70 cm
Salida de aire:
570 / 770 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
50 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
570 / 740 m³/h.
73 / 78 dB (A) re 1 pW.
59 / 64 dB (A) re 20 µPa.
Reducción de olores 93 %.

Ancho 52 cm
Salida de aire:
540 / 730 m³/h.
64 / 70 dB (A) re 1 pW.
50 / 56 dB (A) re 20 µPa.
Recirculación:
550 / 690 m³/h.
72 / 77 dB (A) re 1 pW.
58 / 63 dB (A) re 20 µPa.
Reducción de olores 92 %.

Prestaciones
3 niveles de potencia con regulación electrónica más nivel intensivo.
Mando a distancia disponible como accesorio.
Renovación del aire a intervalos, 6 min.
Desconexión retardada, 6 min.
Indicador de saturación de los filtros antigrasa.
Filtro de metal, lavable en lavavajillas.
Cubierta de filtro en cristal.
Iluminación LED (4.000 K) intensidad graduable.
Potencia lámpara 3 x 3 W.
Iluminación 266 lx.
Tecnología de motor eficiente, sin escobillas BLDC.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++/A++/A++ (en rango de eficiencia energética desde A++ hasta E).
Consumo de energía 25,5 / 30,3 / 29,6 kWh/año.
Eficiencia extracción clase A/A/A.
Eficiencia iluminación clase A/A/A.
Eficiencia filtro de grasa clase D/D/D.
Nivel de ruido mín./máx modo normal 41/64 dB / 46/64 dB / 44/64 dB.

Precauciones de montaje
Módulo de recirculación patentado con filtro de carbón activo. Puede instalarse en mueble alto, el filtro se puede cambiar simplemente extrayendo el cajón del módulo.
La puerta del mueble alto tiene que estar completamente abierta para poder cambiar los filtros de carbón activo.
Puede integrarse perfectamente en muebles altos.
Las placas de cocción Vario que producen más vapores (VR/VP/VF) deben colocarse centradas bajo la campana.
Distancia mínima entre la placa de cocción a gas y la campana 65 cm (con potencias de gas de más de 12 kW mín. 70 cm).
Distancia mínima entre la placa eléctrica y la campana 50 cm.
Si se instala una campana extractora con salida al exterior y hay una chimenea en la misma estancia, es necesario asegurar una entrada de aire suficiente.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0.172 kW.
Cable de conexión de 1,25 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

AA 200 510

Mando a distancia para AC 200.

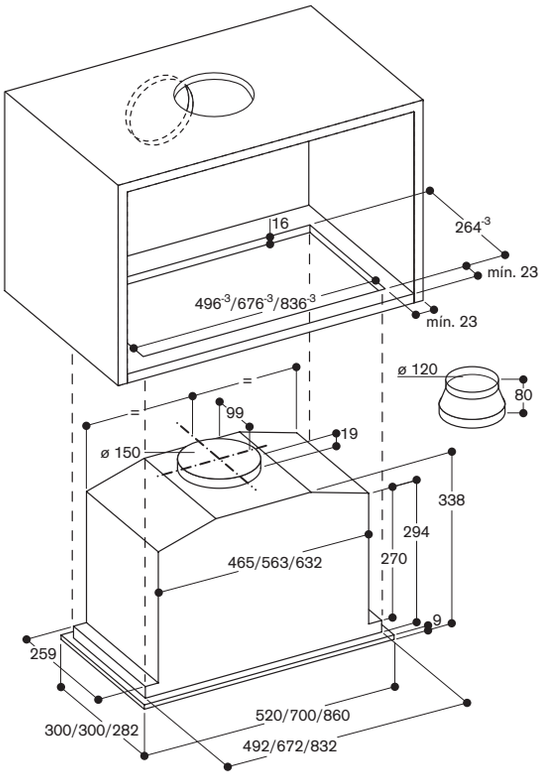
AA 210 110

Filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores. Para módulo de recirculación AA 211 812.

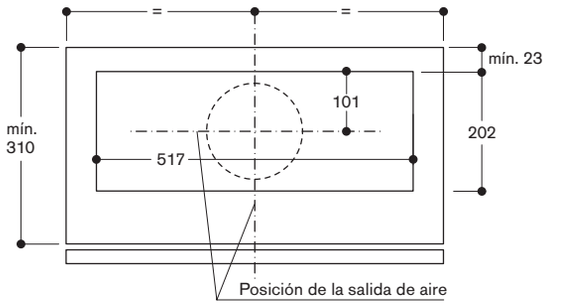
AA 211 812

Accesorio de recirculación patentado, con filtro de carbón activo de alta eficiencia en reducción de olores.

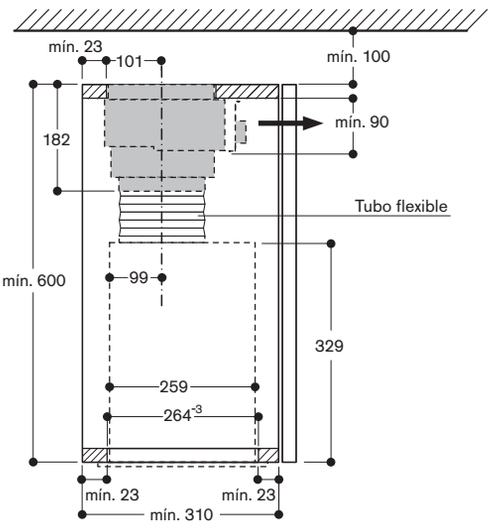
Ver más accesorios en páginas 226 - 233.



Vista del armario superior desde arriba con AC 200 y AA 211 812



Sección transversal del armario superior con AC 200 y AA 211 812

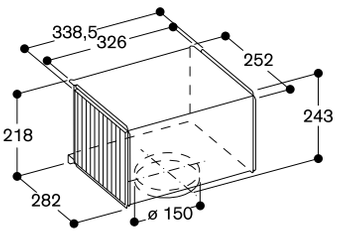


Accesorios especiales para aparatos de extracción.

Módulo de recirculación con filtro de carbón activo

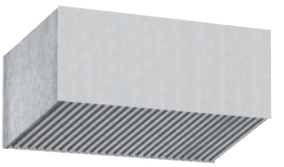
Módulo de recirculación de aire.
AA 442 810

Puede combinarse con campana de isla y pared AI/AW 442.
Reducción de olor comparable a la extracción exterior (95%).
Reducción de ruido, 3dB menos comparado con los sistemas de recirculación convencionales.
Ampliación del intervalo de cambio del filtro de carbón activo (aprox. 1 - 1,5 años dependiendo de la frecuencia de cocción).
Para instalación en el interior del conducto.
Incluye soporte para el filtro, 2 filtros de carbón activo, tubo flexible y dos abrazaderas.



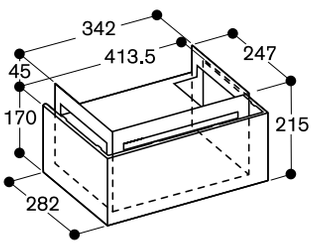
Filtro de carbón activo para AA 442 810.
AA 442 110

2 filtros de carbón activo de alta eficiencia en la reducción de olores debido a su superficie ampliada.



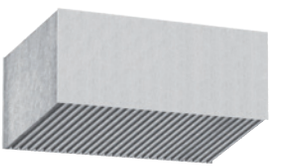
Módulo para campanas de pared AW 240.
AA 200 812

Reducción del olor comparable a la extracción con evacuación al exterior (95%).
Reducción del ruido hasta 3 dB en comparación con los filtros de recirculación convencionales.
Filtro de carbón activo de larga duración.
Instalación sobre el conducto decorativo.
Incluye panel decorativo, fijación a la pared, filtro de carbón activo, tubo flexible y dos abrazaderas.

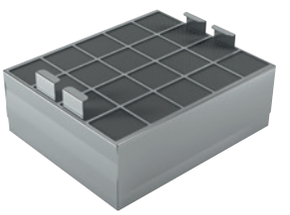


Recambio filtro de carbón activo para AC 250, AW 240 y AI 240.
AA 200 110

1 filtro de carbón activo de alta eficiencia en la reducción de olores debido a su superficie ampliada.

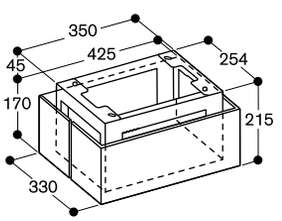


Recambio filtro carbón activo regenerable para AC 250, AW 240 y AI 240.
AA 200 112



Módulo para campanas de isla AI 240.
AA 200 816

Reducción del olor comparable a la extracción con evacuación al exterior (95%).
Reducción del ruido hasta 3 dB en comparación con los filtros de recirculación convencionales.
Filtro de carbón activo de larga duración.
Instalación sobre el conducto decorativo.
Incluye panel decorativo, filtro de carbón activo, tubo flexible y dos abrazaderas.

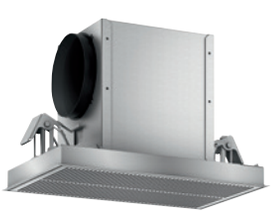


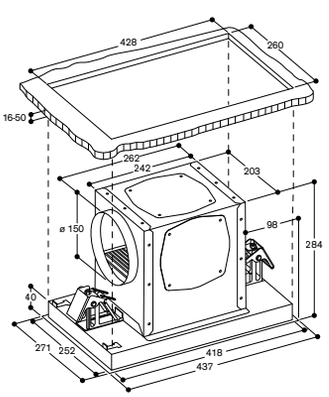
Módulo de recirculación con filtro de carbón activo.
Para AC 250 120. 450 €

AA 010 811
Acero inox

AA 012 811
Blanco

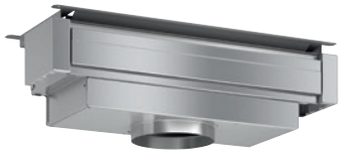
Reducción del olor comparable a la extracción con evacuación al exterior (95%).
Incluye panel de diseño, fijación a la pared, filtro de carbón activo, tubo flexible y dos abrazaderas.
Conexión del tubo para por el frente, lateral o superior.
Para conducto cilíndrico de Ø 150 mm.
Se recomienda hueco de 100 cm para el cambio de filtro.

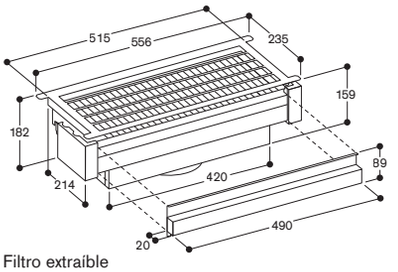




Módulo de recirculación patentado, incluye un filtro de carbón activo. Óptima reducción de olores.
AA 211 812

Para recirculación de aire.
Puede combinarse con campanas telescópicas y grupos filtrantes Serie 200.
Reducción de olor comparable a la extracción con salida al exterior (95%).
Reducción de ruido, 3dB menos comparado con los sistemas de recirculación convencionales.
Prolongación de intervalo de tiempo para el cambio del filtro de carbón activo (de 1 - 1,5 años).
Para instalación en mueble alto.
Contiene una carcasa para el filtro, un filtro de carbón activo, conducto flexible y 2 abrazaderas.





Filtro extraíble

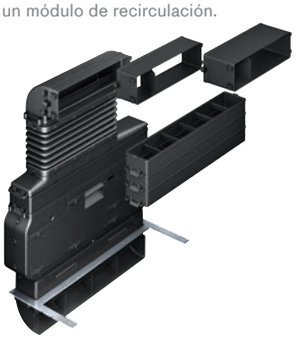
Filtro de carbón activo para AA 211 812.
AA 210 110

Filtro de carbón activo de alta eficiencia en la reducción de olores debido a su superficie ampliada.
Reducción de olores: 94%.
Intervalo de cambio: 1 - 1,5 años.

Módulo de recirculación para CV 282.
CA 282 811

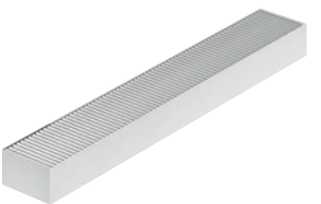
Para instalación en el mueble inferior.
Altura mínima del zócalo 10 cm.
Para un rendimiento óptimo, el aire en recirculación necesita suficiente espacio para salir (de superficie de salida mín 720 cm²).
Reducción de los olores en un 89%.
Intervalo de cambio de filtros de carbón activo ampliado (de 1 a 1,5 años dependiendo de la frecuencia de cocción).
Los filtros pueden cambiarse desde el frontal o desde la parte trasera.
La accesibilidad debe definirse durante la instalación.

Permitir el acceso al módulo de recirculación del mueble inferior para el cambio de los filtros.
Consta de 1 codo de 90° y 3 extensiones para encimeras profundas; 1 filtro de carbón activo, conducto flexible,
4 extensiones para ajustar la altura,
1 codo de 90° con difusor para el zócalo y un módulo de recirculación.



Filtro de carbón activo para CA 282.
CA 282 110

Reducción de olores: 89%.
Intervalo de cambio: 1 al año.
Tratamiento especial anti-fish: para partículas de olor a pescado y marisco.



Conductos planos de conexión para CV 282.
CA 284 011

Plástico.
Ø 150 mm.
Consta de un codo de 90° y 3 extensiones para encimeras profundas; una pieza de conexión para conducto plano Ø 150 mm.

Embellecedor para conductos
AD 442 392 para AW 442
AD 442 396 para AI 442
AD 200 392 para AW 240
AD 220 396 para AI 240

Acero inoxidable.

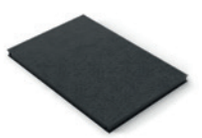
Cubre los tornillos de fijación de los conductos de campanas de isla o de pared, así como espacios debidos a irregularidades en el techo.
Permite la instalación de tubos a medida, tanto de pared como de isla, sin sistema telescópico.

Prestaciones
Fijación al techo y cubierta del conducto mediante clips en el color del conducto.

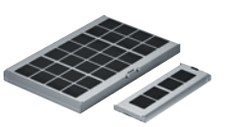
Precauciones de montaje
Disponible para todas las medidas de conductos Gaggenau, respondiendo a los estándares de conductos.
Pedir los conductos a medida por separado.

Recambio fitro carbón activo para
AC 231 120
AA 200 120

Set de 3 filtros.
Reducción de olores: 90%.
Intervalo de cambio: 2 veces al año.

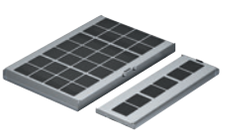


Recambio filtro carbón activo regenerable para AW 250/251/253.
AA 250 112



Recambio filtro carbón activo regenerable para AW 270/271/273.
AA 270 112

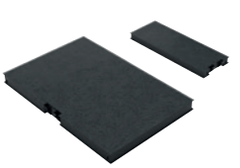
Incluye dos filtros.
Reducción de olores: 90%.
Regeneración en horno: 2 horas a 200°C.
Intervalo de cambio: cada 3 - 4 meses.
Regenerable hasta 30 veces, máximo 10 años.



Recambio filtro carbón activo para AW 250/251/253, anti-fish.
AA 250 113

Recambio filtro carbón activo para AW 270/271/273, anti-fish.
AA 270 113

Incluye dos filtros.
Reducción de olores: 86%.
Intervalo de cambio: 1 al año. Tratamiento especial anti-fish: para partículas de olor a pescado y marisco.



Recambio filtro carbón activo para AR 413 122, anti-fish.
AA 413 111

2 filtros de carbón activo.
Para recirculación de aire.
Reducción de olores: 90%.
Intervalo de cambio: 1 al año.
Tratamiento especial para la preparación de pescados y mariscos.

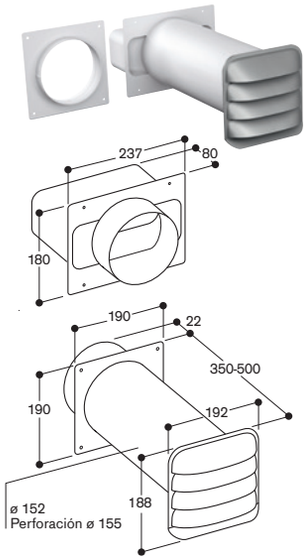
Pasamuros telescópico para salida al exterior
AD 750 053

Acero inoxidable / Plástico.
Ø 150 mm, cilíndrico.

Minimiza las pérdidas de flujo de aire gracias a las rejillas de acero inoxidable de gran tamaño.

Prestaciones
Dispone de rejilla para evitar la entrada de aire y lluvia.
Válvula antirretorno integrada.
Pasamuros telescópico 350 - 500 mm para conducto cilíndrico de Ø 150 mm.

Precauciones de montaje
Para conectarlo con tubo plano es necesario el accesorio de conexión AD 852 042.
Agujero necesario en la pared de Ø 155 mm.



Pasamuros para salida al exterior
AD 850 050

Acero inoxidable.
Conducto plano 150 mm.

Minimiza las pérdidas de flujo de aire gracias a las rejillas de acero inoxidable de gran tamaño.
Dimensiones compactas con estructura plana.

Prestaciones
Dispone de rejilla para evitar la entrada de aire y lluvia.
Válvula antirretorno integrada.
Pieza de conexión plana rectangular Ø 150 mm.

Precauciones de montaje
Conexión directa con tubo rectangular Ø 150 mm sin piezas adicionales.
Orificio necesario de la pared: 230 x 10 mm.

Pasamuros
Los pasamuros están indicados para proporcionar un método limpio, eficiente y discreto de evacuación del aire. El diámetro del pasamuros debe corresponder o ser mayor al del conducto utilizado.

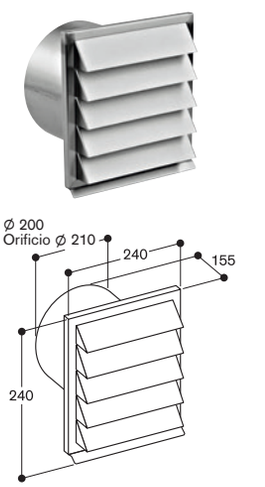
Pasamuros
AD 700 051

Acero inoxidable.
Tubo cilíndrico, Ø 200 mm.

Minimiza las pérdidas de flujo de aire gracias a las rejillas de acero inoxidable de gran tamaño.

Prestaciones
Dispone de rejilla para evitar la entrada de aire y lluvia.
Válvula antirretorno integrada.
Pieza de conexión cilíndrica de Ø 200 mm.

Precauciones de montaje
Para utilizar con conducto telescópico AD 702.
Orificio necesario en el muro: Ø 210 mm.

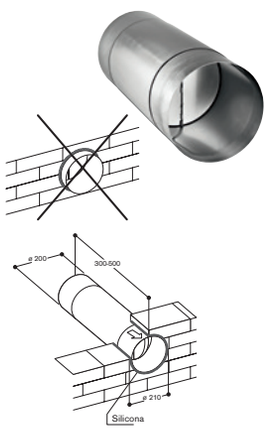


Conducto cilíndrico telescópico
AD 702 052

Ø 20 mm.

Prestaciones
Pieza de conexión cilíndrica de Ø 200 mm.
Válvula antirretorno integrada.

Precauciones de montaje
Para instalación con pasamuros AD 700 051 o motor externo AR 401.
Orificio necesario en el muro: Ø 210 mm.

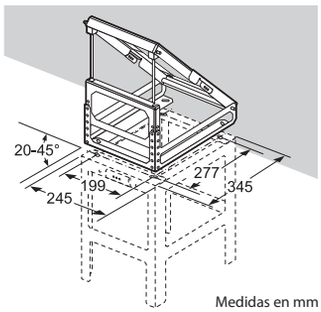


Válvula antirretorno
264765

Solicitar a través del servicio técnico.
Para campanas con motor incorporado Serie 200.
Colocar en la salida del motor de la campana.

Adaptador para campana de isla AI 240.
AD 223 356

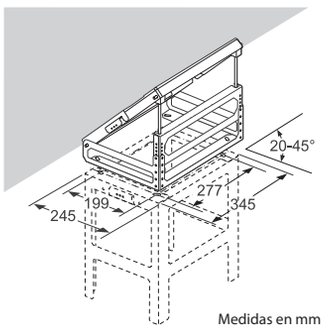
Accesorio opcional adaptador de conducto para techos inclinados derecha/izquierda para campanas de isla.
Indicado para techos con inclinaciones de 20 - 45°.



Medidas en mm

Adaptador para campana de isla AI 240.
AD 223 366

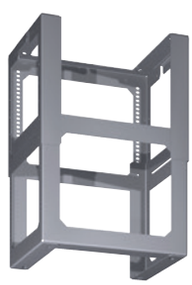
Accesorio opcional adaptador de conducto para techos inclinados delante/atrás para campanas de isla.
Indicado para techos con inclinaciones de 20 - 45°.

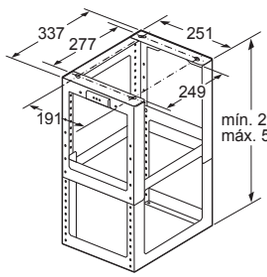


Medidas en mm

Estructura para instalación de campana de isla AI 240.
AD 223 346

Para conductos de longitud de 1.100 - 1.500 mm. La altura del aparato depende de la estructura (altura del mueble).

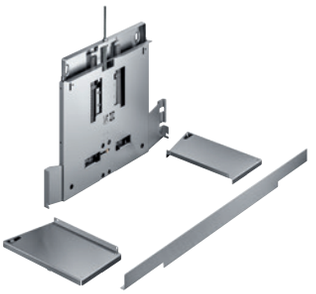




* altura-ajustable en incrementos de 10 mm

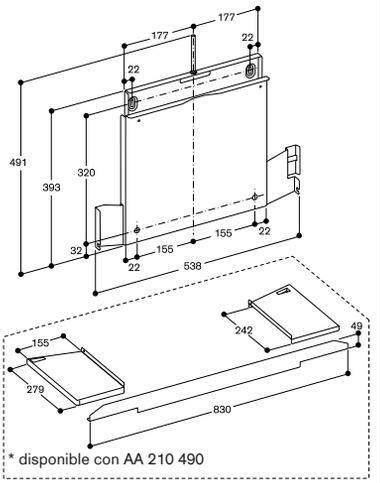
Medidas en mm

Marco de instalación para mueble alto de 90 cm.
AA 210 490

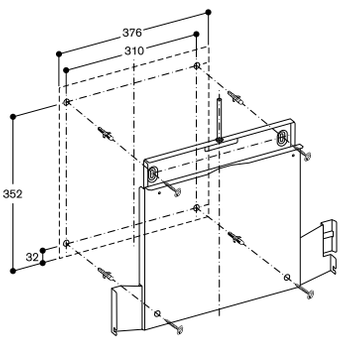


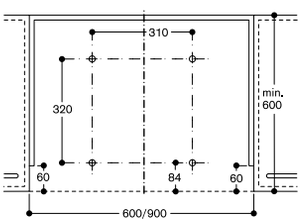
Marco de instalación para mueble alto de 60 cm.
AA 210 460

Para combinar con campanas telescópicas Serie 200.
Con el accesorio de instalación patentado, se logra que la campana desaparezca por completo dentro del mueble alto.
Instalar directamente en la pared de la cocina o en el mueble alto reforzado.
Se requieren 335 mm de profundidad del mueble alto más el marco de instalación.
En combinación con un panel de pared posterior >5 mm, el marco necesita ser revestido y la profundidad del hueco debe adaptarse en consecuencia.



* disponible con AA 210 490

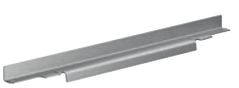




Montaje directo a la pared de la cocina

Deflector de aire.
AA 414 010

Deflector de aire para combinar placas de gas con VL 414.

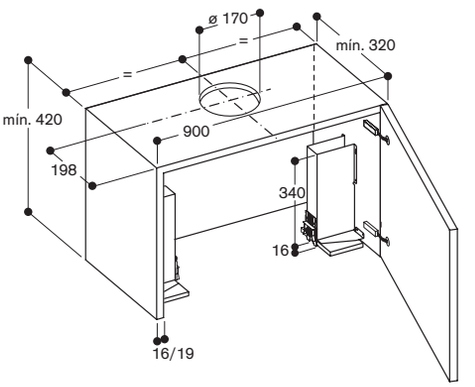


Deflector de aire.
LS 041 001

Deflector de aire para combinar placas de gas con VL 200.

AA 210 491

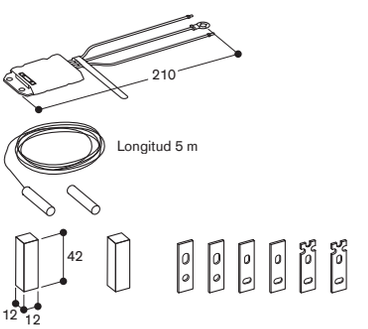
Set de instalación para mueble alto de 90 cm.
Para combinarse con campanas telescópicas Serie 200.
Instalar en el lado derecho e izquierdo del mueble alto.
Para instalar en el mueble alto.
Si se utiliza el marco AA 210 490, el set de instalación no es necesario.



Interruptor para apertura de ventana.
AA 400 510

Se puede combinar con aparatos sin motor Serie 400.
Cuando se instala una campana con salida de aire y en la misma estancia existe una chimenea, es necesario que la campana cuente con un interruptor de seguridad adecuado.

La campana solo funcionará cuando la ventana este abierta (si el interruptor está instalado). La iluminación funcionará aunque la ventana este cerrada.



Mando a distancia para AC 200.
AA 200 510

Twist-Pad de color negro para placas de inducción Serie 200.
CA 230 100

Mando de acero inoxidable con revestimiento negro.

Accesorios especiales para aparatos de extracción.

Rendimiento excelente gracias a una óptima instalación de conductos.

Seleccionar e instalar el sistema de conductos inteligentemente no sólo tiene un efecto muy positivo sobre la extracción, sino que también minimiza el ruido. Por lo tanto, es decisivo para la eficiencia de todo el sistema de extracción.

Tipos de conducto.

En el apartado de accesorios del catálogo pueden seleccionarse el tipo de conducto apropiado según se necesite, ya sean conductos flexibles de aluminio, cilíndricos rígidos o planos. Dependiendo el tipo de conducto, pueden elegirse entre los diámetros de 125, 150 o 200. Para un mejor rendimiento, el diámetro debería ser lo más amplio posible.

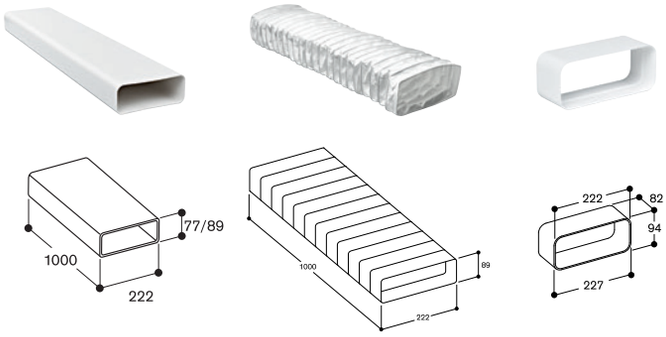
Para tramos de conducto recto, se recomienda el uso de conductos de plástico o metálicos con el interior plano y liso. Así permiten un flujo de aire laminar durante la extracción, sin turbulencias. Para tramos en que no sea posible una instalación en línea recta y haya codos, es preferible utilizar conductos flexibles de aluminio porque hacen posible una curva más suave en los codos.

Donde la limitación de espacio es un problema, la primera opción es el sistema de conductos planos Gaggenau. El diseño con aletas especiales en la pieza de codo y las piezas de unión, permiten una instalación en una altura muy baja con un conducto de gran diámetro, garantizando así una circulación del aire muy eficiente. Esto también se aplica en situaciones en las que hay muchos codos. Desaconsejamos totalmente el uso de otros conductos planos debido a la elevada producción pérdidas en los codos y esquinas de los conductos y piezas de unión.

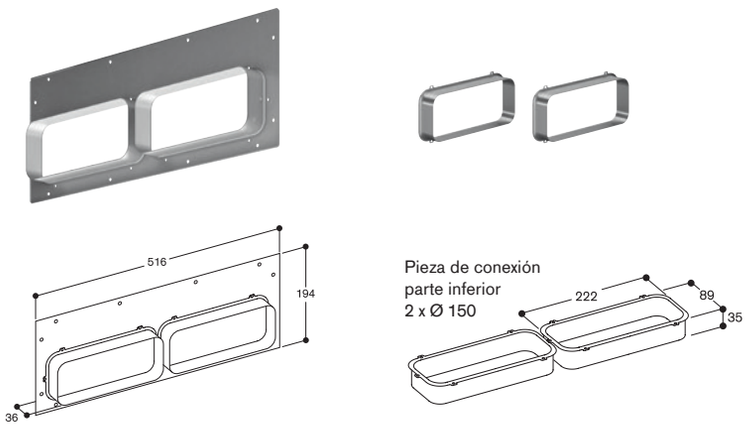
Se desaconseja el uso de conductos flexibles de espiral y dúctiles de aluminio. Además de poder provocar pérdidas de carga, generan más ruido provocado por las vibraciones.

El diámetro del conducto.

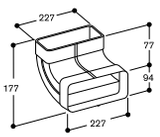
Consejo a seguir: El diámetro del conducto debería ser lo más amplio y constante posible, mientras que el tramo de conductos debería ser lo más recto y corto posible. El orificio del muro debe corresponder al diámetro del conducto.



Sistema de conductos plano AD 8..		Conducto plano	Conducto plano flexible	Pieza de conexión para conducto plano
Material		Plástico	Plástico	Plástico
Longitud	mm	1.000	1.000	82
Diámetro 150		AD 852 010	AD 853 010	AD 852 040
Precauciones de montaje				
Conviene saber		Diámetro 125 recomendado únicamente para conectar pares de VL 414 o VL 041/040 con motor exterior AR.	Para combinar con la caja colectora AD 704 049 con la AL 400 por debajo.	Para conectar dos conductos planos o combinar un conducto plano con los accesorios AD 854 046 y AD 854 048, también directamente al motor AR 403.

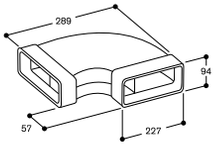


Sistema de conductos plano AD 8..		Pieza de conexión AL 400 para 2 conductos planos Ø 150.	Piezas de conexión AL 400 para 2 conductos planos Ø 150.
Material		Chapa de zinc	Chapa de zinc
Longitud	mm		
Diámetro 150		AD 854 045	AD 854 043
Precauciones de montaje			
Conviene saber		Pueden instalarse en la parte delantera/trasera de la AL 400.	Puede instalarse en la parte inferior de la AL 400. Dos piezas.



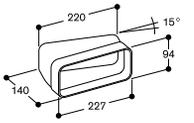
Codo 90° vertical para conducto plano
Plástico
AD 852 030

Necesaria una pieza corta de conducto recto para conectar dos codos de 90º.



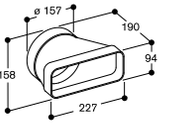
Codo 90° horizontal para conducto plano
Plástico
AD 852 031

Necesaria una pieza corta de conducto recto para conectar dos codos de 90º.



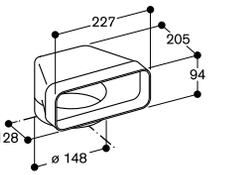
Codo 15° horizontal para conducto plano
Plástico
AD 852 032

Para compensar conductos rectos no alineados o codos no rectangulares.



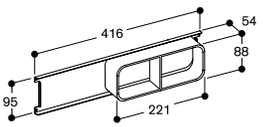
Adaptador cilíndrico para conducto plano
Plástico
190
AD 852 041

Para conectar conducto plano Ø 150 con salida al exterior o motor exterior con conexión cilíndrica. Conecta tubo flexible cilíndrico con piezas RV.



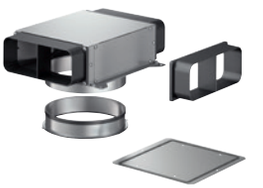
Adaptador cilíndrico 90º para conducto plano
Plástico
AD 852 042

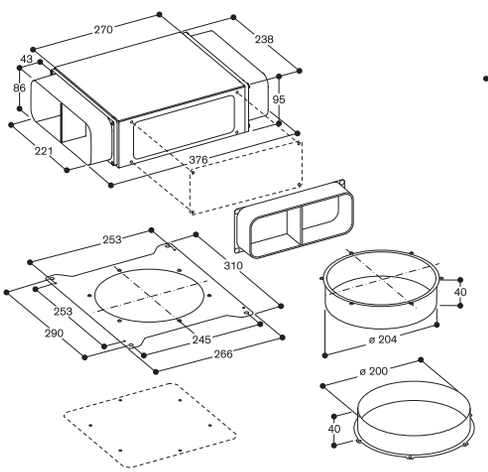
Conexión directa a conducto flexible.



Pieza de conexión para conducto plano con VL 0414
Chapa de zinc con plástico
AD 854 046

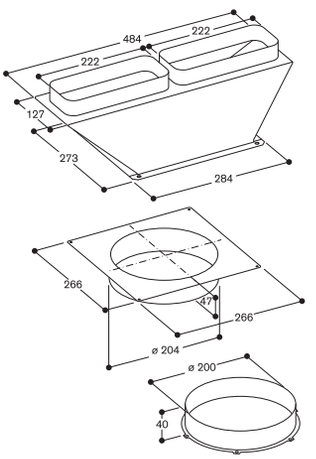
Es necesario una pieza para cada VL 414/041/040 con conductos planos.
Posibilidad salida derecha/ izquierda.





Caja colectora para conducto plano
Chapa de zinc con plástico
AD 854 048

Recomendado para conectar
2 x VL con AR 403 / AR 413.
2 entradas x Ø 150.
1 salida x Ø 200.



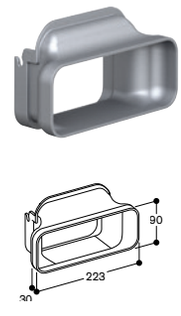
Caja colectora para conducto plano y cilíndrico para AL 400
Chapa de zinc
Ø 150
AD 704 049

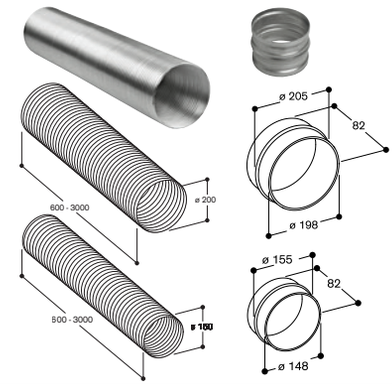
2 entradas x Ø 150.
Para conectar 2x Ø 150 con AL 400 y AR 403 / AR 413 por debajo.
Al instalar el conducto flexible AD 853 010 con AR 403 / AR 413 la altura puede reducirse.

Cinta adhesiva para conductos/accesorios
Plástico
10 m/rollo
AD 990 090

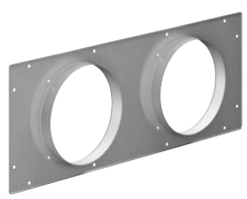
Para conseguir un sellado correcto y escapes de aire, es necesario sellar los conductos y accesorios con la cinta adhesiva AD 990 090 en todos los puntos de unión. Es resistente al calor y a los rayos UV.

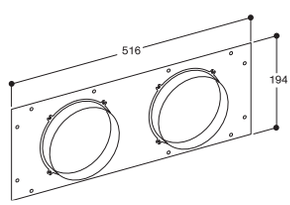
Accesorios especiales para aparatos de extracción.





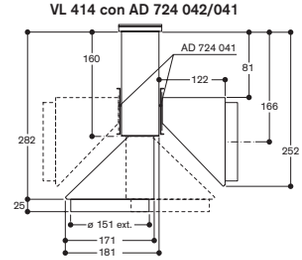
Sistema de conductos plano AD 8..	Pieza de conexión flexible	Pieza de conexión para extensión	Conductos cilíndricos AD 7..	Conducto flexible cilíndrico	Pieza de conexión para conductos flexibles
Material	Plástico	-	Material	Aluminio	Chapa de zinc
Longitud	70 - 230	-	Longitud mm	1.000 - 3.000	
			Diámetro 200	AR 050 200	RV 040 200
Diámetro 150	AD 410 040	AD 851 041	Diámetro 150	AD 751 010	RV 040 150
Precauciones de montaje			**Precauciones de montaje**		
Conviene saber	Para conectar con conducto plano Ø150. Recomendado únicamente para VL 200	Para conectar con conducto plano Ø 150 para una mayor profundidad de encimera. Recomendado únicamente para VL 200	Conviene saber	Recomendado para conductos cilíndricos de pared o de techo. Incluye 2 abrazaderas.	Para conectar dos conductos flexibles.

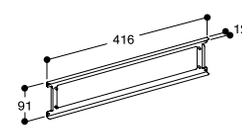




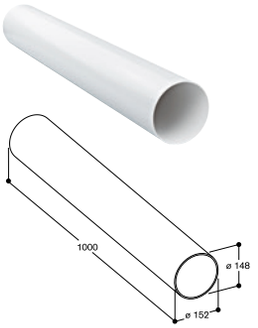
Pieza de conexión delante/atrás 2x DN 150

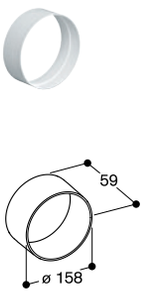
VL 414 con AD 724 042/041

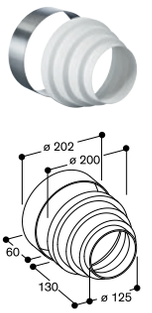


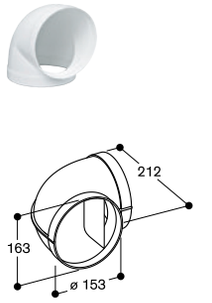


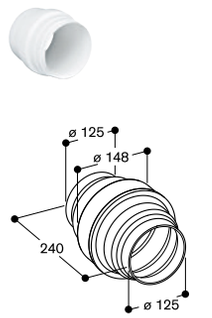
Conductos cilíndricos AD 7..	Pieza de conexión AL 400 para 2 conductos cilíndricos Ø 150	Pieza de conexión para conducto cilíndrico con VL	Adaptador adicional para conducto cilíndrico para VL 414 izda / dcha
Material	Chapa de zinc	Chapa de zinc	Chapa de zinc
Longitud mm		140	
Diámetro 200			
Diámetro 150	AD 754 045	AD 724 042	AD 724 041
Precauciones de montaje			
Conviene saber	Para conectar dos conductos cilíndricos de la AL 400.	Es necesario una pieza para cada VL 414/041/040 para conectar conductos cilíndricos Ø 150. Posibilidad salida derecha/izquierda/inferior. Para conectar VL 414 salida derecha / izquierda es necesario el AD 724 041.	Es necesario una pieza para cada VL 414 para conectar conductos cilíndricos Ø 150 salida derecha / izquierda.



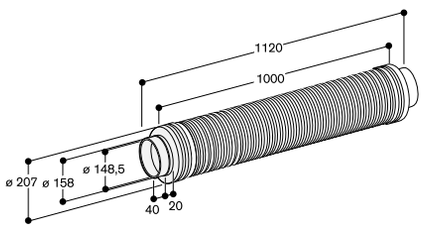


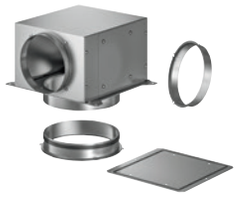


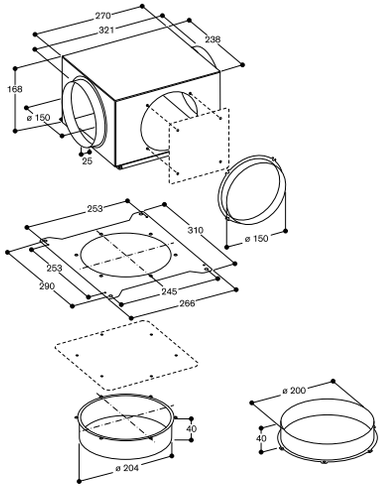


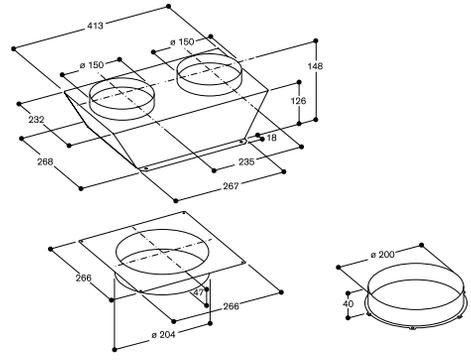


Conducto cilíndrico	Pieza de conexión para conductos cilíndricos		Codo 90º	Accesorio anticondensación
Plástico	Plástico		Plástico	Plástico
1.000	85		210	170
AD 752 010	AD 754 090	AD 702 042	AD 752 030	AD 752 070
Para conectar la campana directamente por debajo de la salida al exterior de pared.	Para conectar dos conductos de plástico.			Recomendado para conductos verticales largos.









Amortiguador acústico	Caja colectora para conducto cilíndrico	Caja colectora para conducto cilíndrico para AL 400
Aluminio	Chapa de zinc	Chapa de zinc
1.110		
SD 011 150	AD 754 048	AD 704 048
Reduce el ruido 2 dB aproximadamente con instalaciones rectas y 3-4 dB aproximadamente si hay codos.	Para conectar 2 x VL con AR 403/AR 413. 2 entradas x Ø 150 1 salida x Ø 200	2 entradas x Ø 150 Recomendado para conectar AL 400 con AR 403/AR 413. 1 salida x Ø 200.

Extractores de encimera Serie 400.

Tipo de aparato		Extractor de encimera	Extractor de encimera
Acero inoxidable		AL 400 121	AL 400 191
Evacuación exterior / recirculación		•/•	•/•
Dimensiones			
Espesor del marco	(cm)	0,3	0,3
Instalación sobre encimera / enrasada		•/•	•/•
Altura (aparato abierto)	(cm)	33	33
Anchura en encimera	(cm)	118,4	90,8
Anchura en parte inferior	(cm)	113,6	86
Profundidad en encimera	(cm)	14	14
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada	(cm)	55 – 86	55 – 86
Peso neto	(kg)	46	38
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		A+[2]	A[2]
Consumo de energía	(kW/año)	45,1[2]	49[2]
Eficiencia del motor		A[2]	A[2]
Eficiencia de la iluminación		E[2]	E[2]
Eficiencia de los filtros de grasa		C[2]	C[2]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	44/59	45/61
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.		**con 2 conductos**	**con 2 conductos**
Salida de aire con AR 400 142, instalación interior	(m³/h)	370/500/650/900	350/490/650/850
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m³/h)	350/490/650/840	330/480/630/770
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo	(m³/h)	380/510/650/820	350/490/610/750
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo	(m³/h)	380/520/690/880	310/430/560/720
Prestaciones			
Elemento telescópico		•	•
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		–	–
Desconexión retardada	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Ventilación a intervalos	(min)	•/6 min.	•/6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble
Número de filtros antigrasa		3	2
Bandejas recoge grasas		•	•
Tipo de iluminación		LED	LED
Potencia iluminación	(W)	4x5	4x5
Iluminación	(lx)	191	191
Color de la iluminación	(Kelvin)	3.600	3.600
Conexión de conducto, inferior / lateral / frontal / trasera		•/–/•/•	•/–/•/•
Pieza conexión con conducto cilíndrico Ø 150		AD 754 045[1]	AD 754 045[1]
Pieza conexión con conducto plano Ø 150		AD 854 045[1]	AD 854 045[1]
Pieza conexión con conducto plano Ø 150 (parte inferior)		AD 854 043[1]	AD 854 043[1]
Cable de conexión	(m)	1,75	1,75
Conexión			
Potencia	(kW)	depende del motor	depende del motor
Protegido contra interferencias		•	•

• de serie. – no disponible.

[1] Accesorio especial.

[2] Datos según la configuración de AL 400 con el motor AR 400 142.

[3] Datos según la configuración de VL 414 con el motor AR 403 122.

Extractores de superficie Serie 400.

Tipo de aparato		Extractor de superficie
Acero inoxidable		VL 414 111
Evacuación exterior / recirculación		•/•
Dimensiones		
Espesor del marco	(cm)	0,3
Instalación sobre encimera / enrasada		•/•
Altura (aparato abierto)	(cm)	–
Anchura en encimera	(cm)	11
Anchura en parte inferior	(cm)	8,5
Profundidad en encimera	(cm)	51
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada	(cm)	17,1/17,4
Peso neto	(kg)	4
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A+[3]
Consumo de energía	kWh/año	42,7[3]
Eficiencia del motor		A[3]
Eficiencia de la iluminación		–
Eficiencia de filtros de grasa		C[3]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	53/68
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor mín / máx / int		**1 x VL 414**
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior	(m^3/h)	300/440/550/640
Salida de aire con AR 400 132 instalación interior	(m^3/h)	307/419/505/610
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m^3/h)	310/450/560/650
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo	(m^3/h)	290/390/510/630
Recirculación AR 413 122 instalación en zócalo	(m^3/h)	280/370/490/640
Recirculación AR 410 110 instalación en mueble	(m^3/h)	330/390/470/560
Prestaciones		
Niveles de potencia		3 + intensivo
Función automática		–
Desconexión retardada	(min)	•/6 min.
Ventilación a intervalos	(min)	•/6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro		•
Tipo de filtro		Metálico
Número de filtros antigrasa		1
Bandejas recoge grasas		•
Tipo de iluminación		–
Potencia	(W)	–
Iluminación	(lx)	–
Color de la iluminación	(Kelvin)	–
Conexión de conducto, inferior / lateral / frontal / trasera		•/•/–/–
Pieza conexión con conducto cilíndrico ø 150		AD 724 042[1]
Pieza conexión con conducto plano ø 150		AD 854 046[1]
Cable de conexión	(m)	1,5
Conexión		
Potencia	(kW)	depende del motor
Protegido contra interferencias		•

• de serie. – no disponible.

[1] Accesorio especial.

[2] Datos según la configuración de AL 400 con el motor AR 400 142.

[3] Datos según la configuración de VL 414 con el motor AR 403 122.

Campanas isla Serie 400.

Tipo de aparato		Isla	Isla	Isla
Acero inoxidable, sin motor		AI 442 160	AI 442 120	AI 442 100
Evacuación exterior / recirculación		•/•	•/•	•/•
Dimensiones con conducto				
Anchura	(cm)	160	120	100
Profundidad	(cm)	70	70	70
Alturas, extracción / recirculación, mín. – máx.	(cm)	72 – 150	72 – 150	72 – 150
Peso neto, mín. – máx.	(kg)	52	40	35
Peso del conducto, mín. – máx.	(kg)	8 – 14	8 – 14	8 – 14
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014				
Eficiencia energética		A[1]	A[1]	A[1]
Consumo de energía	(kWh/año)	49,1[1]	49,5[1]	51,3[1]
Eficiencia del motor		A[1]	A[1]	A[1]
Eficiencia de la iluminación		A	A	A
Eficiencia de filtros de grasa		B[1]	B[1]	B[1]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	45/62	44/62	44/61
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.				
Salida de aire con AR 400 142, instalación interior	(m^3/h)	330/510/650/800	350/500/650/820	350/500/650/800
Salida de aire con AR 400 143 instalación en conducto de AI / AW 442	(m^3/h)	340/500/630/930	340/490/630/930	340/500/630/920
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m^3/h)	370/540/680/860	370/540/650/850	370/530/650/850
Salida de aire con AR 400 143 instalación en conducto de AI / AW 442	(m^3/h)	280/440/550/760	290/440/550/750	290/440/550/750
Prestaciones				
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•	•
Desconexión retardada		•/integrada	•/integrada	•/integrada
Ventilación a intervalos	(min)	–	–	–
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•	•
Tipo de filtro		filtro inclinado	filtro inclinado	filtro inclinado
Número de filtros antigrasa		6	4	4
Bandejas recoge grasas		•	•	•
Tipo de iluminación		LED	LED	LED
Potencia iluminación	(W)	4x10	4x10	4x10
Iluminación	(lx)	1.390	1.390	1.390
Color de la iluminación	(Kelvin)	3.500	3.500	3.500
Conexión de conducto	(ø mm)	150	150	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frontal S = producción especial		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Cable de conexión	(m)	1,75	1,75	1,75
Distancia mínima de la placa de cocción				
Para placas de gas con potencia menor / mayor de 12 kW	(cm)	70	70	70
Para placas eléctricas	(cm)	60	60	60
Conexión				
Potencia	(kW)	depende del motor	depende del motor	depende del motor
Protegido contra interferencias		•	•	•

• de serie. – no disponible.

[1] Datos según la configuración de AI 442 / AW 442 con el motor AR 400 143.

Campanas pared Serie 400.

Tipo de aparato		Pared	Pared	Pared
Acero inoxidable, sin motor		AW 442 160	AW 442 120	AW 442 190
Evacuación exterior / recirculación		•/•	•/•	•/•
Dimensiones con conducto				
Anchura	(cm)	160	120	90
Profundidad	(cm)	55	55	55
Alturas, extracción / recirculación, mín. – máx.	(cm)	72– 150	72– 150	72– 150
Peso neto, mín. – máx.	(kg)	40	32	26
Peso del conducto, mín. – máx.	(kg)	7 – 11	7 – 11	7 – 11
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014				
Eficiencia energética		A[1]	A[1]	A+[1]
Consumo de energía (promedio anual)	(kWh/año)	49,8[1]	43,3[1]	41,6[1]
Eficiencia del motor		A[1]	A[1]	A[1]
Eficiencia de la iluminación		A	A	A
Eficiencia de filtros de grasa		A[1]	B[1]	B[1]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	47/64	47/64	47/63
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor nivel 1 / 2 / 3 / Int.				
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior	(m³/h)	340/500/650/790	340/510/640/790	310/490/640/780
Salida de aire con AR 400 143 instalación en conducto de AI / AW 442	(m³/h)	330/500/620/890	330/500/610/880	350/500/630/880
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior	(m³/h)	370/480/620/800	370/480/620/790	370/480/620/790
Recirculación con AR 400 143 instalación en conducto de AI / AW 442	(m³/h)	280/440/550/720	290/440/550/720	270/430/540/710
Prestaciones				
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•	•
Desconexión retardada		•/integrada	•/integrada	•/integrada
Ventilación a intervalos	(min)	–	–	–
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•	•
Tipo de filtro		filtro inclinado	filtro inclinado	filtro inclinado
Número de filtros antigrasa		4	4	4
Bandejas recoge grasas		•	•	•
Tipo de iluminación		LED	LED	LED
Potencia iluminación	(W)	4x10	3x10	2x10
Iluminación	(lx)	1.140	940	710
Color de la iluminación	(Kelvin)	3.500	3.500	3.500
Conexión de conducto	(ø mm)	150	150	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frontal S = producción especial		•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
Cable de conexión	(m)	1,75	1,75	1,75
Distancia mínima de la placa de cocción				
Para placas de gas con potencia menor / mayor de 12 kW	(cm)	70	70	70
Para placas eléctricas	(cm)	60	60	60
Conexión				
Potencia	(kW)	depende del motor	depende del motor	depende del motor
Protegido contra interferencias		•	•	•

• de serie. – no disponible.

[1] Datos según la configuración de AI 442 / AW 442 con el motor AR 400 143.

Tipo de aparato		inst. interior	inst. en campana
Acero inoxidable			
Chapa de zinc		AR 400 142	AR 400 143
Salida exterior / recirculación		•/–	•/–
Dimensiones			
Anchura	(cm)	42,6	33,3
Profundidad	(cm)	42,6	24,0
Altura	(cm)	23,2	23,2
Peso neto	(kg)	14	5
Posibilidad de instalación			
Tejado inclinado			
Muro exterior			
Interior		•	
En mueble		•	
En conducto Al / AW 442			•
Ático		•	
Bodega		•	
Capacidad de extracción según norma EN 61591 niveles 1 / 2 /3 / Intensivo			
Evacuación exterior	(m^3/h)	350/530/670/830	330/520/640/970
Recirculación	(m^3/h)		
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	500	460
Prestaciones			
Niveles de potencia	(n°)	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnología de motor sin escobillas		BLDC	BLDC
Motores	(n°)	1	1
Potencia absorbida	(W)	240	230
Aislamiento acústico		•	•
Soporte de sujeción		•	–
Conexiones para entrada de aire	(ø mm)	5 x 150	
Conexiones para salida de aire	(ø mm)	1 x 150	1 x 150
Tapa para las salidas que no se utilicen		•	–
Filtros de carbón activo		–	–
Cable de conexión	(m)	1,75	–
Cable de red	(m)	5	–
Conexión			
Protegido contra interferencias		•	•

• de serie – no disponible.

inst. exterior	inst. en zócalo	inst. en zócalo	inst. interior
AR 401 142			
	AR 403 122	AR 413 122	AR 410 110
•/–	•/–	–/•	–/•
42,2	45,1	40,6	42,8
45,3	50,5	53,5	22,8
14,0	9,5	9,9	5,2
14	9	9	12
•			
•			
	•	•	•
	•	•	•
	•		
	•		
390/580/720/910	420/560/730/890		
		380/510/680/850	410/490/570/660
740	750	620	360
3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
BLDC	BLDC	BLDC	BLDC
1	1	1	1
180	180	180	170
•	–	–	•
•	•	•	•
1 x 200	1 x 150	1 x 150	1 x 150 conducto plano
	1 x 150 conducto plano		
–	–	–	–
–	–	•	•
1,75	1,75	1,75	1,75
5	2	2	2
•	•	•	•

Extractores de superficie Serie 200.

Tipo de aparato		Extractor de superficie
Acero inoxidable		VL 200 120
Evacuación exterior / recirculación		•/•
Dimensiones		
Instalación sobre encimera / enrasada		•/–
Anchura en encimera	(cm)	15
Profundidad en encimera	(cm)	51
Altura en mueble bajo sobre encimera / enrasada	(cm)	17,5/–
Peso neto	(kg)	5
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014		
Eficiencia energética		A+[2]
Consumo de energía	kWh/año	37
Eficiencia del motor		A[2]
Eficiencia de la iluminación		–
Eficiencia de filtros de grasa		B[2]
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	56/71[2]
Capacidad de extracción según norma EN 61591, con motor mín / máx / int		
Recirculación con AR 410 110 instalación en mueble	(m^3/h)	360/440/500/600
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo	(m^3/h)	310/410/530/670
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo	(m^3/h)	360/460/600/750
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int		
Recirculación con AR 410 110 instalación en mueble	(dB (A) re 1 pW)	60/64/68/73
Recirculación con AR 413 121 instalación en zócalo	(dB (A) re 1 pW)	57/64/72/78
Salida de aire con AR 403 121 instalación en zócalo	(dB (A) re 1 pW)	56/64/71/76
Presión sonora según norma EN 60704-2-13 máx / int		
Recirculación con AR 410 110 instalación en mueble	(dB (A) re 20 µPa)	44/49/53/58
Recirculación con AR 413 121 instalación en zócalo	(dB (A) re 20 µPa)	41/49/57/62
Salida de aire con AR 403 121 instalación en zócalo	(dB (A) re 20 µPa)	41/48/55/60
Prestaciones		
Niveles de potencia		3 + intensivo
Función automática		•
Desconexión retardada		• / integrada
Ventilación a intervalos	(min)	• / 6 min
Indicador óptico de saturación de filtro antigrasa		•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		•
Tipo de filtro		acero inoxidable
Número de filtros antigrasa		1
Bandejas recoge grasas		•
Conexión de conducto inferior / lateral / delantera / trasera		–/ – / – /–
Pieza conexión con conducto cilíndrico Ø 150		AD 851 0411
Pieza conexión con conducto plano Ø 150		AD 410 0401
Cable de conexión	(m)	1,7
Conexión		
Potencia	(kW)	depende del motor
Protegido contra interferencias		•

• de serie – no disponible.
[2] Datos según la configuración de VL 200 con el motor AR 403 122.

Extractores de techo Serie 200.

Tipo de aparato		Extracción de techo	Extracción de techo
Acero inoxidable		AC 231 120	AC 250 121
Extracción / recirculación de aire		–/•	•/•
Dimensiones			
Anchura del marco completo	(cm)	120	120
Profundidad del marco completo	(cm)	70	50
Altura	(cm)	24	30
Peso neto	(kg)	35	37
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		–	A
Consumo de energía	kWh/año	–	30
Eficiencia del motor		–	A
Eficiencia de la iluminación		–	–
Eficiencia de filtros de grasa		–	E
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	–	41/56
Capacidad de extracción según norma EN 61591, mín / máx / int			
Salida de aire	(m^3/h)	–	260/320/450/900
Recirculación	(m^3/h)	440/600/780/850	190/310/410/640
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	541	549
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int			
Salida de aire	(dB (A) re 1 pW)	–	56/70
Recirculación	(dB (A) re 1 pW)	70/72	63/72
Presión sonora según norma EN 60704-2-13 máx / int			
Salida de aire	(dB (A) re 20 µPa)	–	44/58
Recirculación	(dB (A) re 20 µPa)	56/58	51/60
Prestaciones			
Elementos de control		•	•
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Desconexión retardada		•/15 min	•/integrado
Ventilación a intervalos		•/10 min	•/6 min
Indicador óptico de saturación de filtro antigrasa		•	•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		–	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble
Número de filtros antigrasa		3	3
Tipo de iluminación		LED	–
Potencia iluminación	(W)	2 x 6	–
Iluminación	(lx)	14	–
Color de la iluminación	(Kelvin)	4.000	–
Conexión de conducto	(ø mm)	–	150
Conexión del conducto de extracción superior / lateral / trasera / frontal		–	–/•/•/•
Cable de conexión	(m)	–	1,3
Control de la ventilación desde la placa		–	•[1]
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	•
Distancia mínima de la placa de cocción			
Para placas de gas con potencia menor / mayor de 12 kW	(cm)	70/70	65/70
Para placas eléctricas	(cm)	70	65
Conexión eléctrica			
Potencia máxima absorbida	(kW)	0,192	0,25
Protegido contra interferencias		•	•

• de serie. – no disponible.

[1] En combinación con placa correspondiente.

Campanas pared Serie 200.

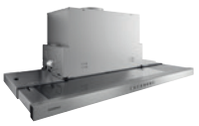
Tipo de aparato		Isla	Pared
Acero inoxidable		AI 240 191	AW 240 191
Cristal Gaggenau Anthracite			
Extracción / recirculación de aire		•/•	•/•
Dimensiones con conducto			
Anchura	(cm)	90	90
Profundidad	(cm)	60	50
Alturas, extracción / recirculación, mín. – máx.	(cm)	74–92 / 82–104	67–95 / 85–115
Peso neto, mín. – máx.	(kg)	32	21
Peso del conducto, mín. – máx.	(kg)	–	–
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014			
Eficiencia energética		A	A
Consumo de energía (promedio anual)	(kWh/año)	43,2	38,8
Eficiencia del motor		A	A
Eficiencia de la iluminación		A	A
Eficiencia de filtros de grasa		B	B
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	43/64	44/66
Capacidad de extracción según norma EN 61591, mín / máx / int			
Salida de aire	(m^3/h)	280/440/650/950	250/430/610/810
Recirculación	(m^3/h)	190/360/450/530	200/370/450/530
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	436	541
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx/int			
Salida de aire	(dB (A) re 1 pW)	64/72	66/72
Recirculación	(dB (A) re 1 pW)	69/72	70/74
Presión sonora según norma EN 60704-2-13 máx / int			
Salida de aire	(dB (A) re 20 µPa)	52/60	52/58
Recirculación	(dB (A) re 20 µPa)	57/60	56/60
Prestaciones			
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•
Desconexión retardada	(min)	•/integrada	•/integrada
Ventilación a intervalos	(min)	•/6 min	–
Indicador óptico de saturación de filtro antigrasa		•	•
Indicador de saturación de filtro de carbón activo		•	•
Tipo de filtro		aspiración perimetral	aspiración perimetral
Número de filtros antigrasa		3	3
Bandejas recoge grasas		–	–
Tipo de iluminación		LED	LED
Potencia iluminación	(W)	4 x 3	3 x 5
Iluminación	(lx)	679	731
Color de la iluminación	(Kelvin)	3.500	3.600
Gama de colores (ajustable con Home Connect)	(Kelvin)	2.700 - 5.000	2.700 - 5.000
Conexión de conducto	(ø mm)	150	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frontal S = producción especial		•/S/S/S	•/S/S/S
Potencia del motor	(W)	260	260
Cable de conexión	(m)	1,3	1,3
Ventilación de la campana desde la placa		•[1]	•[1]
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	•
Distancia mínima de la placa de cocción			
Con placas de gas con potencia menor / mayor 12 kW	(cm)	65/70	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	55	55
Conexión			
Potencia conexión	(kW)	0,269	0,275
Protegido contra interferencias		•	•

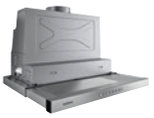
• de serie. – no disponible.

[1] En combinación con la placa correspondiente.

Pared	Pared	Pared
AW 250 192	AW 250 172	AW 270 192
•/•	•/•	•/•
90	70	90
54	54	26
96–123/45	96–123/45	102–129/500
27	26	28
5	5	5
A+	A+	A
31,4	31,8	37,1
A	A	A
A	A	A
B	B	C
42/57	42/57	42/57
280/380/530/960	290/390/530/970	230/340/410/730
190/350/460/670	190/350/470/680	130/230/340/540
57/70	57/70	57/70
68/78	68/78	63/74
42/54	43/56	43/56
54/64	54/64	50/61
3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
•	•	•
•/integrada	•/integrada	•/integrada
•/6 mín.	•/6 mín.	•/6 mín.
•	•	•
•	•	•
Cartucho	Cartucho	Cartucho
2	2	2
–	–	–
LED	LED	LED
2 x 3	2 x 3	2 x 3
460	440	460
3.500	3.500	3.500
-	-	-
150	150	150
•/S/S/S	•/S/S/S	•/S/S/S
260	260	140
1,3	1,3	1,3
•[1]	•[1]	•[1]
•	•	•
60/70	60/70	60/70
45	45	45
0,27	0,27	0,15
•	•	•

Campanas telescópicas Serie 200.





Tipo de aparato		Telescópica	Telescópica	Telescópica
Acero inoxidable		AF 210 191	AF 210 161	AF 200 160
Extracción / recirculación del aire		•/•	•/•	•/•
Dimensiones				
Anchura	(cm)	90	60	60
Profundidad	(cm)	32	32	32
Profundidad con deflector extraído	(cm)	48,8	48,8	48,8
Altura	(cm)	37,8	37,8	42,6
Peso neto	(kg)	15	13	13
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014				
Eficiencia energética		A+	A+	A
Consumo de energía	kWh/año	32,0	39,4	34,0
Eficiencia del motor		A	A	A
Eficiencia de la iluminación		A	A	A
Eficiencia de filtros de grasa		B	B	B
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	40/56	40/56	41/54
Capacidad de extracción según norma EN 61591 mín / máx / int				
Salida de aire	(m^3/h)	280/380/520/930	280/370/510/920	200/310/380/690
Recirculación	(m^3/h)	270/380/510/890	270/370/500/900	190/300/380/660
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	481	485	396
Potencia sonora según norma EN 60704 máx / int				
Salida de aire	(dB (A) re 1 pW)	40/48/56/70	40/48/56/70	41/48/54/66
Recirculación	(dB (A) re 1 pW)	46/55/62/69	46/55/62/69	46/51/57/69
Presión sonora según norma EN 60704-2-13 máx / int				
Salida de aire	(dB (A) re 20 µPa)	26/34/42/56	26/34/42/56	27/34/40/52
Recirculación	(dB (A) re 20 µPa)	32/41/48/55	32/41/48/55	32/37/43/55
Prestaciones				
Cubierta de cristal		•	•	•
Elementos de control		en el frontal	en el frontal	en el frontal
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		•	•	•
Desconexión retardada		• / integrada	• / integrada	• / integrada
Ventilación a intervalos	(min)	–	–	–
Indicador óptico de saturación de filtro		•	•	•
Tipo de filtro		acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable
Filtros antigrasa		1	1	1
Bandejas recoge grasas		–	–	–
Tipo de iluminación		LED	LED	LED
Potencia iluminación	(W)	3 x 3	2 x 3	2 x 3
Iluminación	(lx)	708	683	683
Color de la iluminación	(Kelvin)	3.500	3.500	3.500
Conexión de conducto	(ø mm)	150	150	150
Conexión de conducto, superior / lateral / trasera / frente S= producción especial		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Motor	(n°.)	1	1	2
Potencia del motor	(W)	260	260	140
Cable de conexión	(m)	1,75	1,75	1,75
Distancia mínima de la placa de cocción				
Con placas de gas con potencia menor / mayor 12 kW	(cm)	65/70	65/70	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	43	43	43
Conexión				
Potencia conexión	(kW)	0,269	0,266	0,146
Protegido contra interferencias		•	•	•

• de serie. – no disponible.

Grupos Filtrantes Serie 200

Tipo de aparato		Grupo Filtrante	Grupo Filtrante	Grupo Filtrante
Acero inoxidable		AC 200 191	AC 200 181	AC 200 161
Extracción / recirculación del aire		•/•	•/•	•/•
Dimensiones				
Anchura	(cm)	86	70	52
Profundidad	(cm)	28,2	30	30
Altura	(cm)	36 (encastre)	36 (encastre)	36 (encastre)
Peso neto	(kg)	9,8	9,2	8,3
Datos de consumo según norma EU 65 / 2014				
Eficiencia energética		A++	A++	A++
Consumo de energía	kWh/año	25,5	30,3	29,6
Eficiencia del motor		A	A	A
Eficiencia de la iluminación		A	A	A
Eficiencia de filtros de grasa		D	D	D
Nivel de ruido mín. / máx nivel medio	dB (A)	41/64	46/64	44/64
Capacidad de extracción según norma EN 61591 mín / máx / int				
Salida de aire	(m^3/h)	210/380/575/800	210/380/570/770	210/365/540/730
Recirculación	(m^3/h)	200/360/540/790	210/360/540/740	220/360/530/690
Presión máxima a 0 m^3/h	(Pa)	560	560	560
Potencia sonora según norma EN 60704-3 máx / int				
Evacuación exterior	(dB (A) re 1 pW)	64/70	64/70	64/70
Recirculación	(dB (A) re 1 pW)	72/77	73/78	72/77
Presión sonora según norma EN 60704-2-13 máx / int				
Salida de aire	(dB (A) re 20 µ Pa)	51/57	51/57	51/57
Recirculación	(dB (A) re 20 µPa)	59/65	60/65	59/64
Prestaciones				
Elementos de control		[1]	[1]	[1]
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Función automática		–	–	–
Desconexión retardada		•/ 6 min.	•/ 6 min.	•/ 6 min.
Ventilación a intervalos		•/ 6 min.	•/6 min.	•/ 6 min.
Indicador óptico de saturación de filtro antigrasa		•	•	•
Tipo de filtro		filtro extraíble	filtro extraíble	filtro extraíble
Filtros antigrasa		2	2	1
Bandejas recoge grasas		–	–	–
Tipo de iluminación		LED	LED	LED
Potencia iluminación	(W)	2 x 1	2 x 1	2 x 1
Iluminación	(lx)	266	244	244
Color de la iluminación	(Kelvin)	4.000	4.000	4.000
Conexión de conducto	(ø mm)	150/120	150/120	150/120
Conexión del conducto de extracción superior / lateral / trasera / frente		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Motor	(n°.)	1	1	1
Potencia del motor	(W)	170	170	170
Cable de conexión	(m)	1	1	1
Distancia mínima de la placa de cocción				
Con placas de gas con potencia menor / mayor de 12	(cm)	65/70	65/70	65/70
Con placas eléctricas	(cm)	65	65	65
Conexión eléctrica				
Potencia máxima absorbida	(kW)	0,172	0,172	0,172
Protegido contra interferencias		•	•	•

• de serie. – no disponible.

[1] accesorio.

Placas Flex inducción son sistema de ventilación integrado Serie 400 y Serie 200.

Tipo de aparato		Flex inducción con extractor de superficie	Flex inducción con extractor de superficie	Flex inducción con sistema de ventilación integrado
Sin marco instalación enrasada		CVL 420 100	CVL 410 100	CV 282 100
Marco de acero inoxidable				CV 282 110
Dimensiones				
Anchura	(cm)	87.7	87.7	80
Anchura en encimera	(cm)	87,7	87,7	80,4
Grosor	(cm)	17,4	17,4	20,5
Peso neto	(kg)	24	24	20
Funcionamiento				
Control táctil		•	•	•
Control Twist-Pad		–	–	•
Mandos en frontal del mueble		•	•	–
Zonas de cocción				
Número de zonas de cocción o recipientes de cocción		4	3	4
Zonas Flex inducción 19 x 23 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 23 cm (3.300 / 3.700 W)		–	–	4
Zonas Flex inducción 19 x 24 cm (2.200 / 3.700 W) / unidas 38 x 24 cm (3.300 / 3.700 W)		4	2	4
Inducción ø 21 cm (2.200 / 3.700 W) / ø 26 cm (2.600 / 3.700 W) / ø 32 cm (3.300 / 3.700 W)		–	1	–
Capacidad de extracción según norma (EN 61591), potencia 1 / 2 / 3 / Intensivo				
Salida de aire	(m^3/h)	–	–	380/470/540/690
Con módulo de recirculación CA 282 810	(m^3/h)	–	–	335/415/505/620
Salida de aire con AR 400 142 instalación interior		300/440/550/640	300/440/550/640	–
Salida de aire con AR 401 142 instalación exterior		310/450/560/650	310/450/560/650	–
Salida de aire con AR 403 122 instalación en zócalo		290/390/510/630	290/390/510/630	–
Recirculación con AR 413 122 instalación en zócalo		280/370/490/640	280/370/490/640	–
Recirculación con AR 410 110 instalación exterior		330/390/470/560	330/390/470/560	–
Datos de consumo según norma EU 65/2014				
Eficiencia energética		A+[2]	A+[2]	A
Consumo de energía	kWh/año	42,7[2]	42,7[2]	49,5
Eficiencia del motor		A[2]	A[2]	A
Eficiencia de iluminación		–	–	–
Eficiencia de filtros de grasa		C[2]	C[2]	B
Nivel de ruido mín. / máx. Modo normal	dB (A)	53/68[2]	53/68[2]	61/69
Prestaciones de cocción				
Control electrónico de potencia		•	•	•
Niveles de potencia		12	12	17
Reconocimiento de recipiente		•	•	•
Indicador de calor residual		•	•	•
Función Flex para zonas de cocción rectangulares		•	•	•
Temporizador: número de zonas		–	–	4
Programación de cocción		•	•	•
Cronómetro		•	•	•
Función booster: número de zonas		4	3	4
Función Booster para ollas		•	•	•
Función Booster para sartenes		–	–	•
Función control temperatura del aceite: número de zonas		4	3	4
Función mantener caliente		–	–	•
Seguro para niños		–	–	•
Desconexión automática de seguridad		•	•	•
Función memoria		–	–	•
Opciones de menú		•	•	•
Sensor de cocción (CA 060 300)		–	–	CA 060 300[1]
Función de cocción profesional		–	–	•
Control de la ventilación desde la placa		–	–	•
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–	–
Sartén para zonas de cocción ø 15 cm		GP 900 001[1]	GP 900 001[1]	GP 900 001[1]
Sartén para zonas de cocción ø 19 cm		GP 900 002[1]	GP 900 002[1]	GP 900 002[1]
Sartén para zonas de cocción ø 21 cm		GP 900 003[1]	GP 900 003[1]	GP 900 003[1]
Sartén para zonas de cocción ø 28 cm		–	GP 900 004[1]	–
Prestaciones de ventilación				
Niveles de potencia		3 + intensivo	3 + intensivo	3 + intensivo
Tecnología del motor		BLDC (motor por separado)	BLDC (motor por separado)	BLDC
Motores		– (motor por separado)	– (motor por separado)	1
Potencia del motor	(W)	– (motor por separado)	– (motor por separado)	170
Función de extracción totalmente automática		–	–	•
Función automática		–	–	•
Desconexión retardada		• / 6 mín.	• / 6 mín.	• / 20 - 30 mín.
Ventilación a intervalos	(mín)	–	–	• / 6 mín.
Indicador saturación filtro de grasa		–	–	•
Indicador saturación filtro carbón activo		–	–	•
Tipo de filtro de grasa		Metálico	Metálico	De una sola pieza
Unidades filtro de grasa		1	1	1
Contenedor para desbordamiento		–	–	•
Conexión salida de aire por debajo / lateral / trasera		• / • / –	• / • / –	• / – / •
Módulo recirculación		depende del motor	depende del motor	CA 282 811[1]
Pieza conexión para evacuación exterior a conducto ø 150		AD 854 046[1]	AD 854 046[1]	CA 284 011[1]
Conexión eléctrica				
Potencia máxima absorbida	(kW)	7,41 (motor por separado)	7,41 (motor por separado)	7,6
Longitud cable de conexión	(m)	2 x 1,5 + 1x 1,8	2 x 1,5 + 1x 1,8	1,2

• de serie – no disponible
[1] Accesorios especiales
[2] Datos según la configuración VL 414 con el motor AR 403 122

Notas:

Aparatos de refrigeración

Terminología de Refrigeración	250
Visión general Vario cooling Serie 400	252
Vario cooling Serie 400	253
Accesorios Vario cooling Serie 400	260
Planificación técnica de Vario cooling Serie 400	264
Visión general Vario cooling Serie 200	272
Visión general aparatos de refrigeración Serie 200	273
Vario cooling Serie 200	274
Aparatos de refrigeración Serie 200	278
Accesorios Vario cooling Serie 200 y aparatos Serie 200	288
Especificaciones técnicas	290

Aparatos de refrigeración

Estante de cristal. De color blanco transparente. Permite una visión general del contenido del frigorífico.

Cajón Fresh cooling 0 °C

Este cajón, incluido en los frigoríficos Vario Serie 400, alcanza temperaturas desde -1 °C hasta +3 °C, regulables de forma precisa desde la pantalla TFT. Es ideal para carnes, pescados y aves, ya que crea condiciones de conservación de alimentos frescos similares a las de una cámara de frío profesional, prolongando así la vida del alimento.

Cajón Fresh cooling con control de humedad

Gracias a una membrana regulable de forma manual, es posible controlar la entrada de humedad en el cajón, creando así las condiciones ideales de almacenamiento para frutas, verduras, ensaladas y hierbas frescas. El aspecto, sabor, vitaminas y nutrientes se mantienen durante mucho más tiempo. Este cajón se encuentra en aparatos de la Serie 400 y de la Serie 200.

Estantes de las puertas. Fabricados en aluminio anodizado en color antracita, son espaciosos, fáciles de limpiar y previenen la transferencia de olores.

Cajón Fresh cooling próximo a 0 °C

Los aparatos combinados frigorífico-congelador Vario de la Serie 400 y algunos aparatos de la Serie 200 cuentan con un cajón Fresh cooling próximo a 0 °C, que se encuentra a una temperatura de 2 a 3 °C menores que el resto del frigorífico. Gracias a esta reducción de temperatura, el proceso de descomposición de los alimentos se ralentiza, incrementando el tiempo de conservación respecto a un compartimento de refrigeración convencional, por lo que resulta ideal para carnes, pescados y aves.

Cinco escenarios de iluminación predefinidos

Los conservadores de vino Vario de la Serie 400 ofrecen la posibilidad de seleccionar entre cinco escenarios de iluminación desde la pantalla TFT. Cada escenario combina diferentes puntos de luz LED de color blanco cálido para ofrecer distintos ambientes de iluminación en función de la situación o de las zonas que se quieren destacar.

Congelación y refrigeración rápida

La congelación rápida se recomienda en el momento de incorporar alimentos al congelador, especialmente en meses cálidos, ya que evita que los alimentos ya congelados incrementen su temperatura cuando se añaden los nuevos. Además, tiene un efecto beneficioso sobre la durabilidad y calidad de los alimentos una vez congelados.

Las estructuras de los alimentos se conservan, así permanecen frescos y mantienen mejor su sabor. El aparato vuelve automáticamente a su funcionamiento normal tras 24 horas.

La refrigeración rápida enfría el compartimento del frigorífico hasta alcanzar la temperatura más baja posible durante 10 horas. Es ideal para enfriar bebidas rápidamente y para evitar pérdidas de frío tras abrir la puerta al introducir grandes cantidades de alimentos. Transcurrido este tiempo, el aparato volverá automáticamente a la temperatura seleccionada originalmente.

Control de humedad en conservadores de vino

Todos los conservadores de vino de las Series 400 y 200 incluyen un sistema de control de humedad automático, que asegura un óptimo mantenimiento de las botellas almacenadas en el interior.

En la Serie 400, existe también la posibilidad de incrementar el grado de humedad del aire de forma manual desde la pantalla TFT. Este aporte de humedad resulta útil para evitar que el corcho natural se contraiga en botellas que están almacenadas por más de cuatro semanas.

Dispensador exterior de agua y hielo

El dispensador de cubitos de hielo, hielo picado y agua fría se encuentra en el exterior del congelador RF 463, por lo que se puede utilizar sin necesidad de abrir la puerta del aparato. Cuenta con un sensor de proximidad para la activación automática de la luz y las teclas táctiles, que a su vez bloquea la puerta para evitar que esta pueda abrirse y se vuelquen los recipientes apoyados. Requiere conexión con toma de agua.

Dos opciones de apertura de puerta

Los aparatos Vario cooling de la Serie 400 cuentan con asistencia de apertura de puerta con dos opciones seleccionables desde la pantalla TFT:

- La apertura push-to-open permite un diseño de cocina sin tiradores. Al presionar la puerta, esta se abre unos centímetros. Si no se vuelve a tocar tras unos segundos, se cierra automáticamente. Tanto los segundos de espera antes del cierre automático, como el nivel de presión ejercido para abrir la puerta, pueden ser modificados desde la pantalla TFT.

- La opción pull-to-open facilita la apertura de la puerta con tirador gracias a un émbolo que empuja la puerta hacia fuera.

Esto se traduce en una apertura suave y cómoda con reducción de esfuerzo y con cierre amortiguado en ambas opciones.

Estantes interiores y de las puertas

Los estantes interiores de los frigoríficos y congeladores Vario de la Serie 400 son altamente resistentes e incluyen un tratamiento Optiwhite con el que obtienen un acabado en color blanco transparente, más estético y que ofrece mayor visibilidad de los alimentos almacenados.

Los espaciosos estantes de las puertas están fabricados en un sólido aluminio anodizado, con un acabado en color antracita en combinación con los tiradores de los cajones. Son especialmente higiénicos, fáciles de limpiar y previenen la transferencia de olores.

Bandejas y soportes de los conservadores de vino Vario Serie 400

Las bandejas de los conservadores de vino Vario de la Serie 400, fabricadas en aluminio macizo color antracita y varillas redondas de roble natural, son perfectas para acomodar las botellas de vino protegiendo las etiquetas. Estas bandejas son completamente extraíbles, y los raíles telescópicos se encuentran ocultos tras los perfiles de aluminio, ofreciendo así una mayor comodidad sin prescindir de un diseño excepcional.

Además, es posible adquirir diferentes accesorios adicionales:

- El soporte de presentación es ideal para exponer las botellas más preciadas, en aluminio color antracita y madera de roble, perfectamente combinable con los estantes y bandejas del aparato.

- Los soportes en madera de roble son adecuados para aquellos conservadores de vino en los cuales no se instalan estantes extraíbles en la parte inferior de las zonas de conservación. Se colocan en la base de acero de cada zona y permiten colocar las botellas para que se mantengan en una posición correcta.

- El estante extraíble con marco de madera de roble se coloca sobre los estantes del conservador de vino, y es perfecto para apoyar decantadores o botellas de vino abiertas. Sirve además como bandeja a la hora de servir los vinos.

Fabricador de hielo integrado

El fabricador de hielo viene incluido en congeladores y aparatos de refrigeración combinados Vario cooling Serie 400. Con una gran capacidad de almacenamiento del contenedor de hielo, este fabricador es capaz de producir hasta 2 kg de hielo al día. Los aparatos que lo incorporan requieren una toma de entrada de agua fija.

Filtro de carbón activo

La combinación del carbón activo y una capa de protector antimicrobiano permite un olor neutro y una conservación higiénica de alimentos y bebidas, tanto en frigoríficos y congeladores como en conservadores de vino.

Función vacaciones

Con esta función es posible un ahorro de energía en aparatos combinados sin necesidad de que estos sean desconectados, en caso de periodos prolongados fuera de casa. Al activarla, el frigorífico estará a 8 °C y el congelador mantiene su temperatura, pero no realiza los ciclos de desescarche tan a menudo como durante el funcionamiento normal. De esta manera, los alimentos seguirán congelados de forma segura.

Iluminación LED blanco cálido

Los aparatos de la Serie 400 incluyen puntos de luz LED de color blanco cálido y sin reflejos, ofreciendo una óptima distribución de la luz en todo el compartimento. Estos puntos de luz se ubican en la parte superior y en los cajones, mejorando así la visibilidad y la apariencia de los alimentos.

Pantalla TFT táctil

La pantalla TFT incluye textos además de símbolos, logrando un manejo más intuitivo del aparato. Permite ajustar la temperatura de los compartimentos, así como controlar las diversas funciones y ajustes, o seleccionar el sistema de apertura de la puerta.

Regulación flexible de la posición de los estantes

Los frigoríficos, congeladores y aparatos de refrigeración combinados de la Serie 400 cuentan con un sistema de raíles integrado y casi invisible que permite regular cada 2 cm la altura de los estantes interiores y de la puerta. Esto supone una gran flexibilidad en la distribución del espacio interior, pudiendo almacenar alimentos y recipientes de gran tamaño.

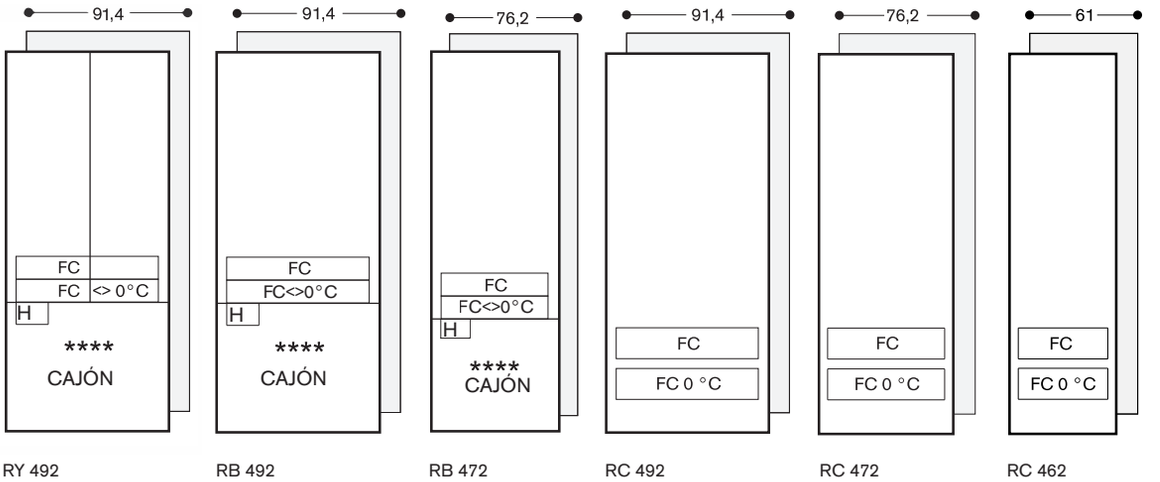
Tratamiento antibacteriano

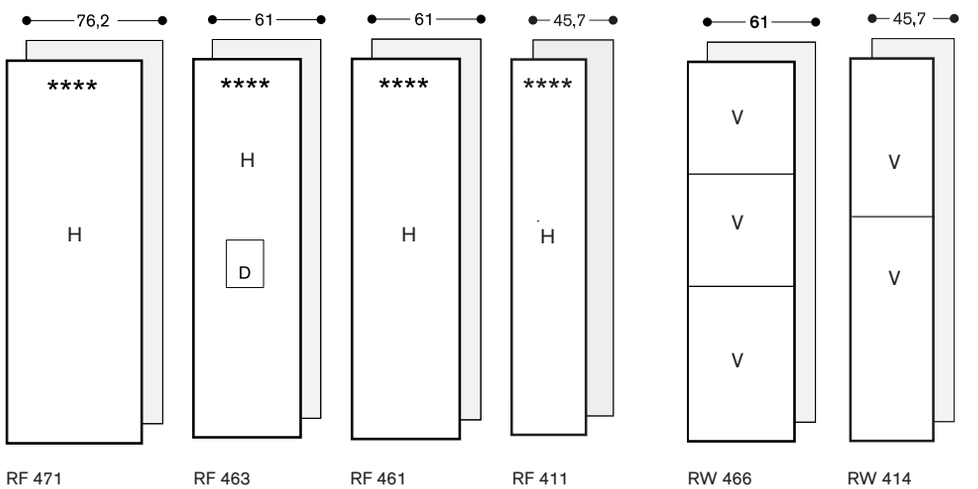
Las paredes interiores de los frigoríficos en los aparatos Vario cooling Serie 400 reciben un tratamiento a base de iones de plata que evita que se desarrollen los microorganismos dañinos que puedan encontrarse en el interior, inhibiendo su crecimiento y desarrollo. De esta forma, estará siempre limpio de cualquier agente que pueda acelerar el deterioro prematuro de los alimentos, evitando también que se produzcan olores desagradables.

Soporte de presentación en aluminio antracita y madera de roble para botellas individuales. Disponible como accesorio RA493060.

Estantes de los conservadores de vino Vario Serie 400. Son completamente extraíbles y están fabricados en aluminio color antracita y madera de roble natural.

Hueco 213 cm de altura





FC: **Fresh cooling**

FC <> 0°C: **Fresh cooling próximo a 0°C**

FC 0°C: **Fresh cooling 0°C**

V: **Vino**

D: **Dispensador de hielo y agua**

H: **Fabricador de hielo**

RY 492 304

Cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 91,4 cm.
Altura 213,4 cm.
Frigorífico de dos puertas y cajón congelador completamente extraíble.

Incluye:
1 recipiente con tapa para huevos.
1 pala para hielos.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Frigorífico-Congelador Vario Serie 400
RY 492

- **Interior de acero inoxidable con elementos de aluminio macizo color antracita.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Panel interior de la puerta liso, completamente en acero inoxidable.**
- **Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.**
- **Estantes de las puertas de aluminio macizo color antracita.**
- **Un cajón fresh cooling próximo a 0 °C con control manual de temperatura y un cajón fresh cooling con control manual de humedad.**
- **Fabricador de hielo integrado con toma de agua.**
- **Un estante asimétrico de vidrio, ajustable en altura.**
- **Cajón congelador totalmente extraíble, con división en color antracita.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Volumen neto: 518 litros.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Filtro de carbón activo.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Frigorífico
Tecnología No-frost con sistema de refrigeración rápida.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
3 estantes de cristal blanco, 2 de ellos ajustables en altura.
1 estante asimétrico ajustable manualmente.
4 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida, sin reflejos sobre el área de refrigeración y cajones.
Sistema de raíles en puerta lisa para el posicionamiento flexible de estantes.
6 estantes en la puerta regulables en altura, dos de ellos más profundos.
Volumen neto: 344 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
1 cajón próximo a 0 °C totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Temperatura regulable manualmente.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 34 litros.

Fresh cooling
1 cajón fresh cooling totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.

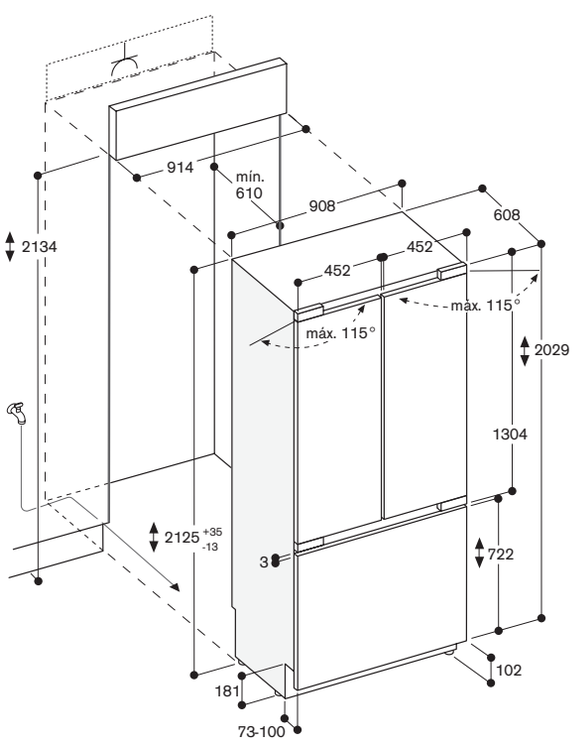
Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 16 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 17 horas.
2 cajones totalmente extraíbles.
2 puntos de luminación LED con luz blanca cálida.
Volumen neto: 140 litros.

Fabricador de hielo
Integrado en el congelador con toma de agua.
Filtro de agua para partículas integrado en la rejilla de ventilación.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 1,6 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3 kg.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 346 kWh/año.
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Cada puerta 67 kg.
Cajón 10 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0,8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 2,0 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

Accesorios para instalación

RA 421 912
Puertas de acero inoxidable con tiradores. Para el RY 492. Grosor 19 mm.

RA 423 340
Set de 2 perfiles decorativos laterales, para RY y RB.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 425 910
Tirador corto para cajón RB/RY 492. Acero inoxidable, con 2 puntos de anclaje, longitud 810 mm, distancia de perforación entre puntos 787 mm.

RA 428 912
Puertas de acero inoxidable, sin tirador. Para el RY 492. Grosor 19 mm.

RA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side. Incluido con RF y RW.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V. Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

RA 464 910
Rejilla de ventilación de acero inoxidable. Para RB/RY 492.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 450 000
Filtro de partículas.

RA 450 010
Filtro de carbón activo con indicador de saturación.

RB 492 304

Cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 91,4 cm.
Altura 213,4 cm.
Frigorífico con una puerta y cajón.
Congelador completamente extraíble.

RB 472 304

Cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 76,2 cm.
Altura 213,4 cm.
Frigorífico con una puerta y cajón.
congelador completamente extraíble.

Incluye:
1 recipiente con tapa para huevos.
1 pala para hielos.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Frigorífico-Congelador Vario Serie 400
RB 492/ RB 472

- **Interior de acero inoxidable con elementos de aluminio macizo color antracita.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Panel interior de la puerta liso, completamente en acero inoxidable.**
- **Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.**
- **Estantes de las puertas de aluminio macizo color antracita.**
- **Un cajón fresh cooling próximo a 0° C con control manual de temperatura y un cajón fresh cooling con control manual de humedad.**
- **Fabricador de hielo integrado con toma de agua.**
- **Cajón congelador totalmente extraíble, con división en color antracita.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Volumen neto: 521/418 litros.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Filtro de carbón activo.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Frigorífico
Tecnología No-frost con sistema de refrigeración rápida.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
3 estantes de cristal blanco, 2 de ellos ajustables en altura.
4 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida, sin reflejos sobre el área de refrigeración y cajones.
Sistema de raíles en puerta lisa para el posicionamiento flexible de estantes.
3 estantes en la puerta, 1 de ellos más profundo.
Volumen neto: 347/281 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Temperatura regulable manualmente.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 34/27 litros.

Fresh cooling
1 cajón fresh cooling totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 16/14 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 17/17 horas.
2 cajones interiores totalmente extraíbles.
2 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida.
Volumen neto: 140/110 litros.

Fabricador de hielo
Integrado en el congelador con toma de agua.
Filtro de agua para partículas integrado en la rejilla de ventilación.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 1,6/1,7 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3/3 kg.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++/A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 347/301 kWh/año.
Potencia sonora 42/42 dB (re 1 pW).

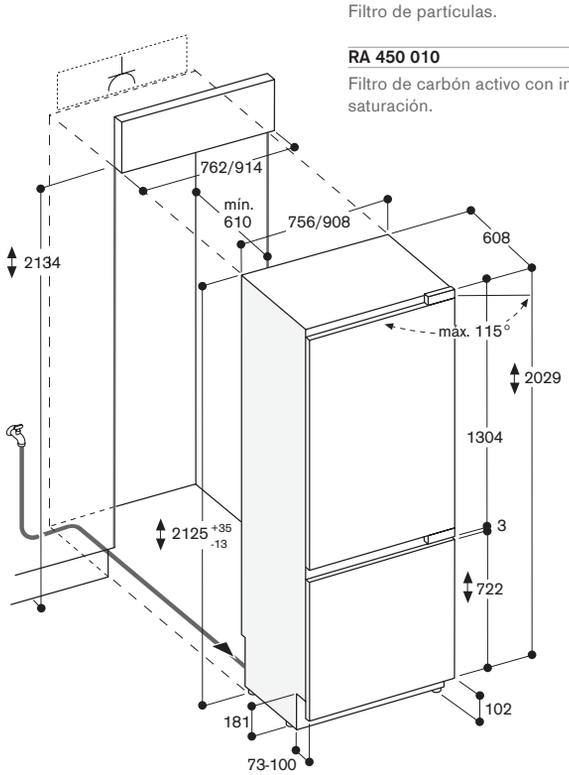
Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Puerta 47/41 kg.
Cajón 10/10 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0,8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300 kW/0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 2,0 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios para instalación

RA 421 712
Puertas de acero inoxidable con tiradores.
Para el RB 472. Grosor 19 mm.

RA 421 910
Puertas de acero inoxidable con tiradores.
Para el RB 492. Grosor 19 mm.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

RA 423 340
Set de 2 perfiles decorativos laterales, para RY y RB.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 425 710
Tirador corto para cajón RB 472. Acero inoxidable, con 2 puntos de anclaje, longitud 658 mm, distancia de perforación entre puntos 637 mm.

RA 425 910
Tirador corto para cajón RB/RY 492. Con 2 puntos de anclaje, longitud 810 mm, distancia de perforación entre puntos 787 mm.

RA 428 712
Puertas de acero inoxidable, sin tirador.
Para el RB 472. Grosor 19 mm.

RA 428 910
Puertas de acero inoxidable, sin tirador.
Para el RB 492. Grosor 19 mm.

RA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.
Incluido con RF y RW.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V.
Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

RA 464 710
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RB 472.

RA 464 910
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RB/RY 492.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 450 000
Filtro de partículas.

RA 450 010
Filtro de carbón activo con indicador de saturación.

RC 492 304

Cajón fresh cooling 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 91,4 cm.
Altura 213,4 cm.

RC 472 304

Cajón fresh cooling 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 76,2 cm.
Altura 213,4 cm.

RC 462 304

Cajón fresh cooling 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.

Incluye:
1 recipiente con tapa para huevos.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Frigorífico Vario Serie 400
RC 492/ RC 472/ RC 462

- **Interior de acero inoxidable con elementos de aluminio macizo color antracita.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Los cajones en los aparatos RC y RF están ubicados a la misma altura. Con la instalación side-by-side, las bandejas de cristal y los estantes de las puertas se pueden alinear al mismo nivel.**
- **Panel interior de la puerta liso, completamente en acero inoxidable.**
- **Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.**
- **Estantes de las puertas de aluminio macizo color antracita.**
- **Un cajón fresh cooling 0 °C con control de temperatura de -1 °C a +3 °C y un cajón fresh cooling con control manual de humedad.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Volumen neto: 567/463/356 litros.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Filtro de carbón activo.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Frigorífico
Tecnología No-frost con sistema de refrigeración rápida.
Regulación de temperatura de +2 °C a +8 °C.
4 estantes de cristal blanco, 3 de ellos ajustables en altura.
1 cajón menos profundo totalmente extraíble con frontal transparente.
4 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida, sin reflejos sobre el área de refrigeración y cajones.
Sistema de raíles en puerta lisa para el posicionamiento flexible de estantes.
3 estantes en la puerta graduables en altura, 1 de ellos más profundo.
Volumen neto: 509/416/321 litros.

Fresh cooling 0 °C
1 gran cajón fresh cooling 0 °C totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Control de temperatura con pantalla TFT táctil, regulable de -1 °C a +3 °C.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 58/47/35 litros.

Fresh cooling
1 cajón fresh cooling totalmente extraíble con frontal transparente e iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++/A++/A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 151/141/131 kWh año.
Potencia sonora 40/40/40 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 43/24/41 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300/0,300/0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

RA 421 610
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 710
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 911
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.
Grosor 19 mm.

RA 423 140
Perfiles decorativos laterales, largos.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 428 610
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 710
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 911
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.
Grosor 19 mm.

RA 460 000
Accesorio para la instalación side-by-side.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V.
Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

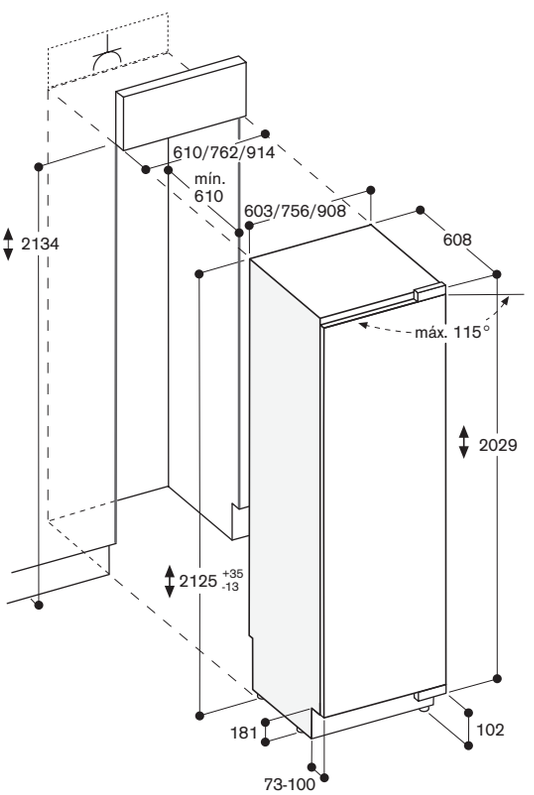
RA 464 611
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 61 cm.

RA 464 711
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.

RA 464 911
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.

Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

RF 463 304

Totalmente integrable.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.
Bisagra a la derecha.

RF 463 305

Totalmente integrable.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.
Bisagra a la izquierda.

Incluye:
Accesorio instalación side-by-side RA 460 000.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Congelador Vario Serie 400
RF 463

- **Interior de acero inoxidable con elementos de aluminio macizo color antracita.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Los cajones en los aparatos RC y RF están ubicados a la misma altura. Con la instalación side-by-side, las bandejas de cristal se pueden alinear al mismo nivel.**
- **Mismo material y estética interior que modelo RC.**
- **Panel interior de la puerta liso, completamente en acero inoxidable.**
- **Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.**
- **Dispensador de agua y hielo en la puerta.**
- **Fabricador de hielo integrado con toma de agua.**
- **Sensor de proximidad para dispensador de hielo y agua.**
- **Dispensador iluminado para hielo, hielo picado y agua fría.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Volumen neto: 300 litros.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.
Tecla táctil para dispensador de hielo y agua.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 14 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 10 horas.
4 estantes de cristal blanco, 2 de ellos ajustables en altura.
2 cajones totalmente extraíbles con frontal transparente.
Puntos de iluminación LED con luz blanca cálida, sin reflejos.

Dispensador de agua y hielo
Iluminación LED blanco cálido.
Sensor de proximidad para la activación automática de la luz y las teclas táctiles del dispensador de hielo y agua.
Toma de agua integrada.
Filtro de agua para partículas integrado en la rejilla de ventilación.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 1,4 kg/24 h.
Suministro de agua, hielo y hielo picado.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 3,2 kg.
Suministro de agua fría: 1,5 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 342 kWh/año.
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 67 kg.
La válvula de cierre para la conexión de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0,8 MPa (8 bar), conecte la válvula de disminución de presión entre la toma de agua y la manguera.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 2,0 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios para instalación

RA 422 610
Puerta de acero inoxidable, con tirador. Para RF 463. Grosor 19 mm.

RA 423 140
Perfiles decorativos laterales, largos.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 428 810
Puerta de acero inoxidable, sin tirador. Para RF 463. Grosor 19 mm.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V. Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

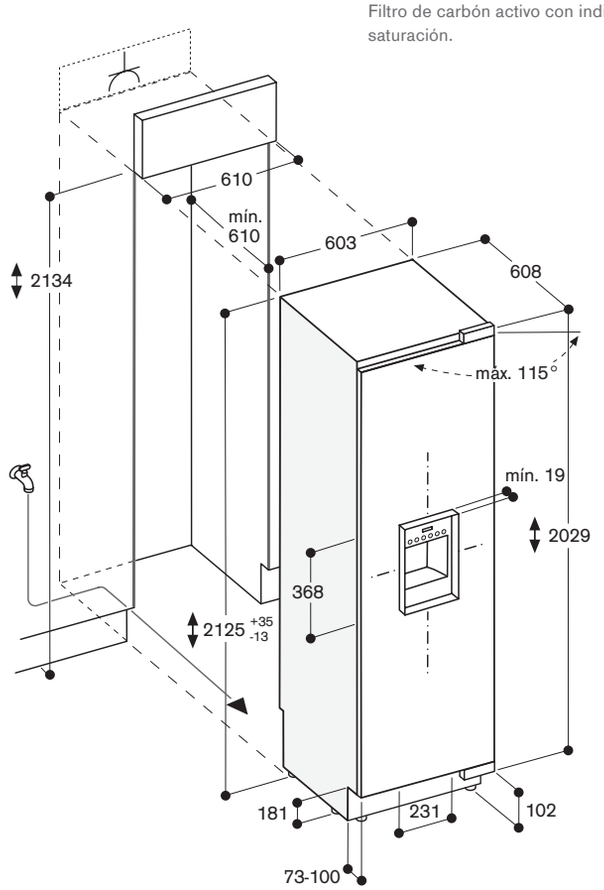
RA 464 613
Rejilla de ventilación de acero inoxidable. Para RF 463, con filtro, apertura derecha.

RA 464 614
Rejilla de ventilación de acero inoxidable. Para RF 463, con filtro, apertura izquierda.

Accesorios especiales

RA 450 000
Filtro de partículas.

RA 450 010
Filtro de carbón activo con indicador de saturación.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

RF 471 304

Totalmente integrable.
Anchura 76,2 cm.
Altura 213,4 cm.

RF 461 304

Totalmente integrable.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.

RF 411 304

Totalmente integrable.
Anchura 45,7 cm.
Altura 213,4 cm.

Incluye:
1 pala para hielos.
1 contenedor para hielo.

Accesorio instalación side-by-side RA 460 000.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Congelador Vario Serie 400
RF 471/RF 461/RF 411

- **Interior de acero inoxidable con elementos de aluminio macizo color antracita.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Los cajones en los aparatos RC y RF están ubicados a la misma altura. Con la instalación side-by-side, los estantes de cristal y de las puertas se pueden alinear al mismo nivel.**
- **Mismo material y estética interior que en el modelo RC:**
  - Estantes de cristal.
  - Estantes en puerta de aluminio macizo color antracita.
- **Panel interior de la puerta liso, completamente en acero inoxidable.**
- **Regulación de la posición de los estantes mediante un sistema de raíles integrado.**
- **Fabricador de hielo integrado con toma de agua.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Volumen neto: 429/328/226 litros.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida a -30 °C.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 20/18/16 kg/24h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 14/13/10 horas.
4 estantes de cristal blanco, 3 de ellos ajustables en altura.
2 cajones totalmente extraíbles con frontal transparente.
Puntos de iluminación LED con luz blanca cálida, sin reflejos.
Sistema de raíles en puerta lisa para el flexible posicionamiento de estantes.
4 estantes en la puerta graduables en altura.

Fabricador de hielo
Integrado en el congelador con toma de agua.
Filtro de agua para partículas integrado en la rejilla de ventilación.
Se puede desconectar de forma independiente.
Producción de hielo: 1,7/1,5/1,4 kg/24 h.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 4/4/4 kg.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++/A++/A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 340/284/253 kWh/año.
Potencia sonora 42/42/42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Para la instalación con un ángulo de apertura de la puerta de 90°, el contenedor de almacenamiento de hielo debe intercambiarse por uno más pequeño (RA 448 220). Esto debe hacerse antes de fijar la puerta.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 25/41/59 kg.
La llave de paso de agua se debe planificar a un lado del aparato y estar siempre accesible.
Si la presión del agua supera los 0,8 MPa (8 bar), conecte una válvula de disminución de presión entre la toma de agua y el tubo de entrada.

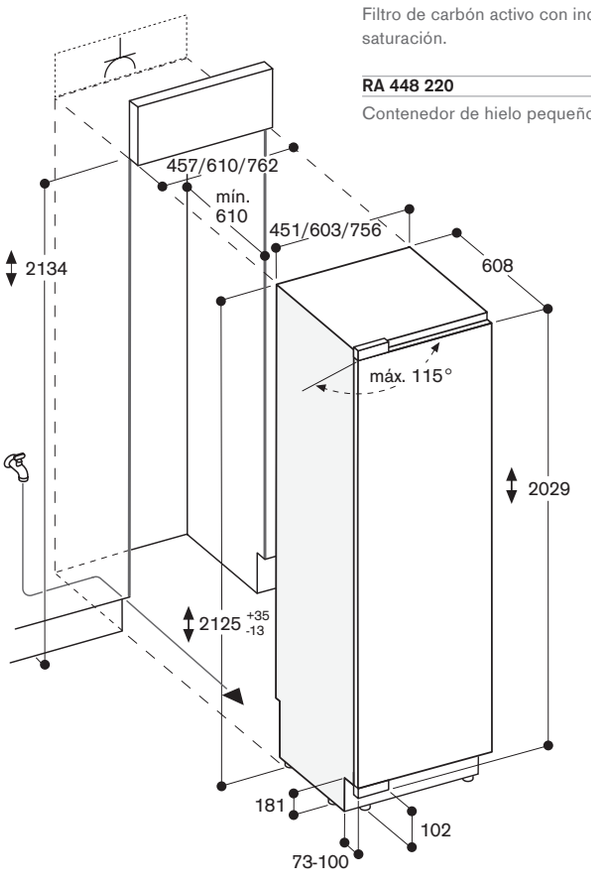
Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300/0,300/0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 2,0 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios para instalación

RA 421 110
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 610
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 710
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

RA 423 140
Perfiles decorativos laterales, largos.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 428 110
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 610
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 710
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V.
Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

RA 464 112
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de 45,7 cm, con filtro.

RA 464 612
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de 61 cm, con filtro.

RA 464 712
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de 76,2 cm, con filtro.

Accesorios especiales

RA 450 000
Filtro de partículas.

RA 450 010
Filtro de carbón activo con indicador de saturación.

RA 448 220
Contenedor de hielo pequeño.

RW 466 364

Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.

RW 466 304

Totalmente integrable, con puerta lisa.
Anchura 61 cm.
Altura 213,4 cm.

Incluye:
Accesorio de instalación side-by-side RA 460 000.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Conservador de vino Vario Serie 400
RW 466

- **Tres zonas climáticas independientes.**
- **Control preciso de temperatura entre + 5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Interior de acero inoxidable.**
- **Bandejas completamente extraíbles en madera de roble y aluminio macizo color antracita.**
- **Raíles telescópicos de bandejas ocultos.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Cinco escenarios de iluminación predefinidos, seleccionables mediante pantalla TFT.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Sistema antivibraciones.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Capacidad para 99/99 botellas.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Características
Volumen neto: 361/361 litros.
Capacidad 99/99 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
12 bandejas para botellas:
- 9 bandejas completamente extraíbles.
- 3 bandejas adecuadas para almacenamiento de botellas Magnum.

Configuración interior flexible, añadiendo o quitando bandejas.
Almacenamiento de hasta 12 botellas Magnum con configuración estándar (12 bandejas).
Posibilidad de colocar máximo 12 bandejas.
2 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida sin reflejos, en cada zona climática.
5 escenarios de iluminación para la presentación del vino.

Datos de consumo
Eficiencia energética A/A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 171/171 kWh/año.
Potencia sonora 42/42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 73/73 kg.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300/0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

RA 420 010
Cerradura con llave para RW 414 y RW 464.

RA 421 610
Puerta de acero inoxidable, con tirador. Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 611
Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Bisagra a la izquierda. Grosor 19 mm.

RA 421 612
Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Bisagra a la derecha. Grosor 19 mm.

RA 423 140
Perfiles decorativos laterales, largos.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 428 610
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 611
Marco de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V.
Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

RA 464 611
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 61 cm.

Accesorios especiales

RA 430 000
Set cubre orificio de tornillo para RW 414 y RW 466.

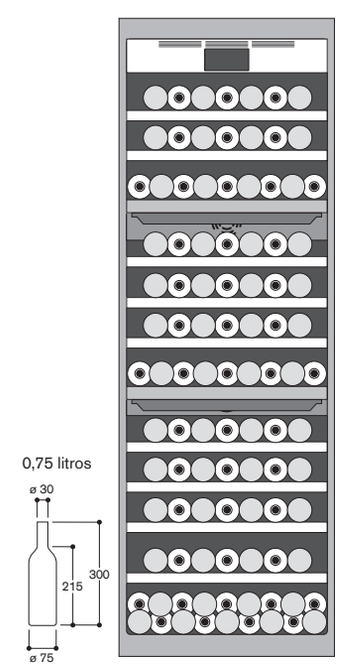
RA 492 660
Estante extraíble con marco de madera de roble. Apto para decantadores y botellas de vino abiertas.
Para aparatos de 61 cm de ancho.

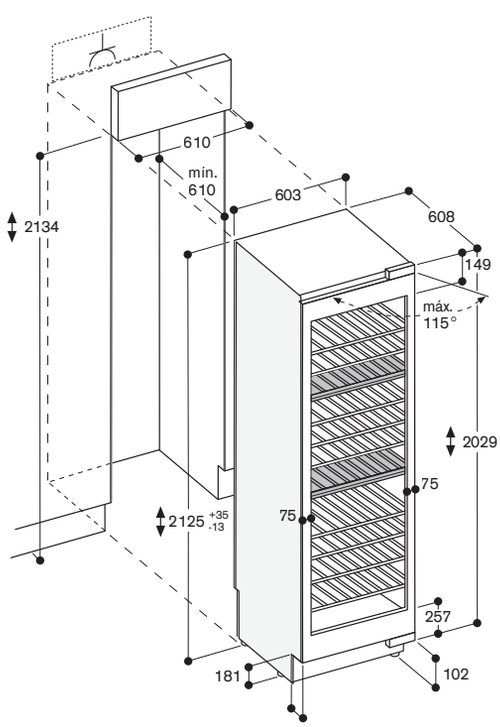
RA 493 060
Presentador de botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.

RA 491 661
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos. Madera de roble y aluminio color antracita.
Para aparatos de anchura 61 cm.

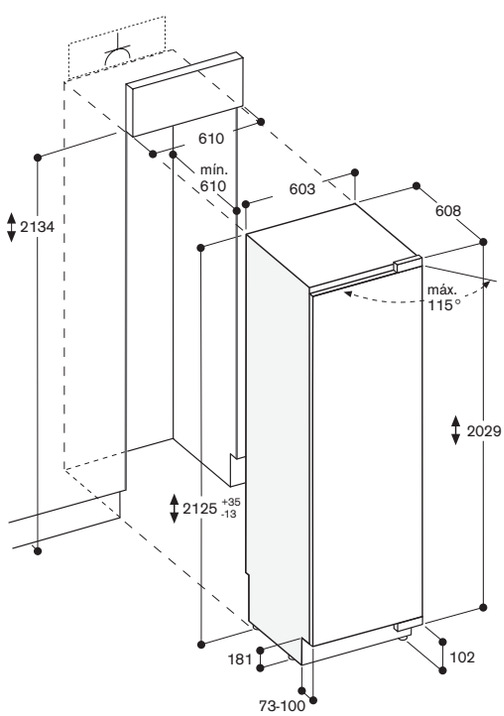
RA 498 640
Soporte en madera de roble para botellas, para RW 466.

Almacenamiento de botellas





Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

RW 414 364

Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura 45,7 cm.
Altura 213,4 cm.

RW 414 304

Totalmente integrable, con puerta lisa.
Anchura 45,7 cm.
Altura 213,4 cm.

Incluye:
Accesorio instalación side-by-side RA 460 000.

Notas de planificación en páginas 264 - 271.

Conservador de vino Vario Serie 400
RW 414

- **Dos zonas climáticas independientes.**
- **Control preciso de temperatura entre + 5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Interior de acero inoxidable.**
- **Bandejas completamente extraíbles en madera de roble y aluminio macizo color antracita.**
- **Raíles telescópicos de bandejas ocultos.**
- **Puntos de iluminación LED blanco cálido.**
- **Cinco escenarios de iluminación predefinidos, seleccionables mediante pantalla TFT.**
- **Asistencia de apertura de puerta con dos opciones:**
  1. Apertura push-to-open para integración en frentes de muebles sin tirador.
  2. Apertura pull-to-open para facilitar la apertura de la puerta con tirador.
- **Sistema antivibraciones.**
- **Pantalla TFT táctil.**
- **Capacidad para 70/70 botellas.**

Funcionamiento
Pantalla TFT táctil.
Pantalla intuitiva con textos.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Función reposo con certificación Star-K.
Cuando el modo reposo está activo, el aparato solo se puede abrir con tirador.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Características
Volumen neto: 263/263 litros.
Capacidad 70/70 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
13 bandejas para botellas:
- 10 bandejas completamente extraíbles.
- 3 bandejas adecuadas para almacenamiento de botellas Magnum.
Configuración interior flexible, añadiendo o quitando bandejas.
Almacenamiento de hasta 6 botellas Magnum con configuración estándar (12 bandejas).
Posibilidad de colocar máximo 13 bandejas.
2 puntos de iluminación LED con luz blanca cálida sin reflejos, en cada zona climática.
5 escenarios de iluminación para la presentación del vino.

Datos de consumo
Eficiencia energética A/A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 167/167 kWh/año.
Potencia sonora 42/42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 76/76 kg.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,300/0,300 kW.
Incluye cable de conexión de 3,0 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios para instalación

RA 420 010
Cerradura con llave para RW 414 y RW 464.

RA 421 110
Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 111
Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Bisagra a la izquierda. Grosor 19 mm.

RA 421 112
Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Bisagra a la derecha. Grosor 19 mm.

RA 423 140
Perfiles decorativos laterales, largos.

RA 425 110
Tirador largo. Acero inoxidable, 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia de perforación entre puntos 554 mm.

RA 428 110
Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 111
Marco de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 460 013
Accesorio anticondensación 230 V.
Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra.

RA 464 111
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.

Accesorios especiales

RA 430 000
Set cubre orificio de tornillo para RW 414 y RW 466.

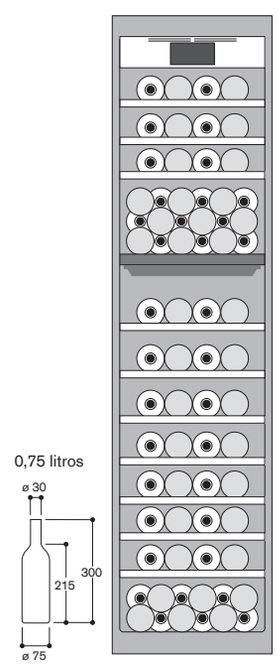
RA 492 160
Estante extraíble con marco de madera de roble. Apto para decantadores y botellas de vino abiertas.
Para aparatos de 45,7 cm de ancho.

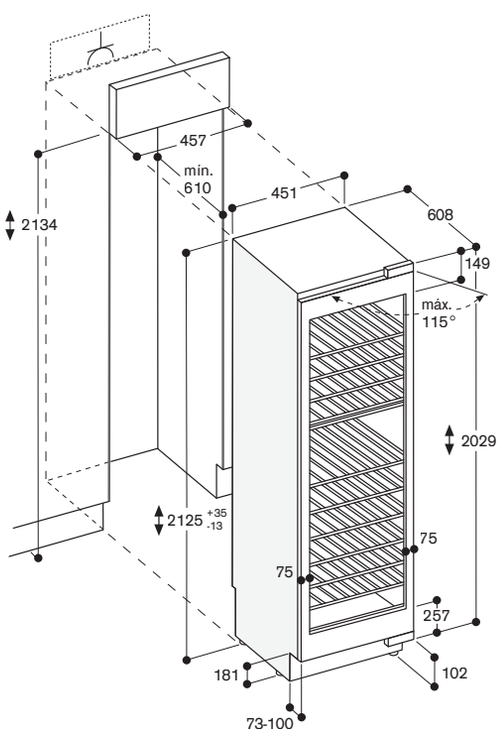
RA 493 060
Presentador de botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.

RA 491 161
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos. Madera de roble y aluminio color antracita.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.

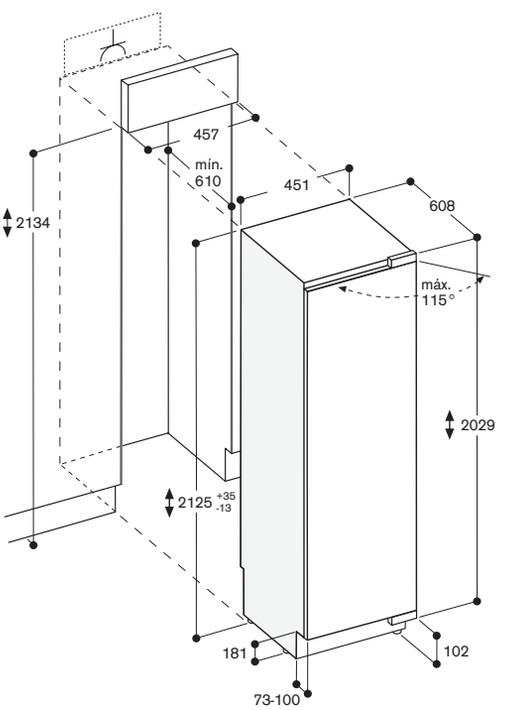
RA 498 140
Soporte en madera de roble para botellas, para RW 414.

Almacenamiento de botellas





Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.



Las dimensiones máximas del frontal de la puerta están diseñadas para una holgura de 3 mm.

Accesorios especiales para aparatos de refrigeración Vario 400.

RA 421 110

Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 110

Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 111

Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Bisagra a la izquierda. Grosor 19 mm.

RA 421 112

Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Bisagra a la derecha. Grosor 19 mm.

RA 428 111

Marco de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 610

Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 610

Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 611

Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Bisagra a la izquierda. Grosor 19 mm.

RA 421 612

Marco de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Bisagra a la derecha. Grosor 19 mm.

RA 421 911

Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 611

Marco de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 61 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 911

Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 710

Puerta de acero inoxidable, con tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.

RA 421 712

Puertas de acero inoxidable con tiradores.
Para el RB 472. Grosor 19 mm.

RA 428 710

Puerta de acero inoxidable, sin tirador.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.
Grosor 19 mm.

RA 428 712

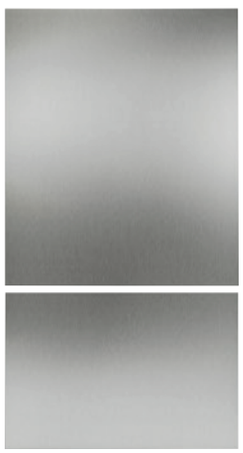
Puertas de acero inoxidable, sin tiradores.
Para el RB 472. Grosor 19 mm.

RA 421 910 1

Puertas de acero inoxidable con tiradores. Para el RB 492. Grosor 19 mm.

RA 428 910

Puertas de acero inoxidable, sin tiradores. Para el RB 492. Grosor 19 mm.

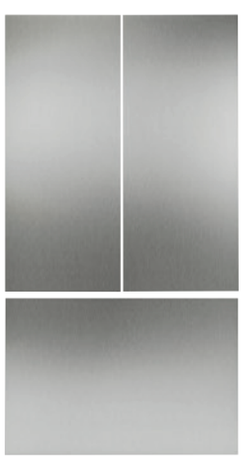


RA 421 912

Puertas de acero inoxidable con tiradores. Para el RY 492. Grosor 19 mm.

RA 428 912

Puertas de acero inoxidable, sin tiradores. Para el RY 492. Grosor 19 mm.



RA 422 610

Puerta de acero inoxidable, con tirador. Para RF 463. Grosor 19 mm.

RA 428 810

Puerta de acero inoxidable, sin tirador. Para RF 463. Grosor 19 mm.

RA 425 110

Tirador largo. Acero inoxidable, con 3 puntos de anclaje, longitud 1.131 mm, distancia entre puntos de perforación 554 mm.

RA 425 710

Tirador corto para cajón RB 472. Acero inoxidable, con 2 puntos de anclaje, longitud 658 mm, distancia entre puntos de perforación 637 mm.

RA 425 910

Tirador corto para cajón RB/RY 492. Acero inoxidable, con 2 puntos de anclaje, longitud 810 mm, distancia entre puntos de perforación 787 mm.

RA 450 000

Filtro de partículas.

RA 450 010

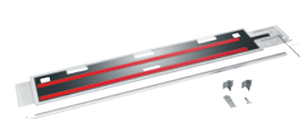
Filtro de carbón activo con indicador de saturación.

RA 460 000

Accesorio para la instalación side-by-side. Incluido con RF y RW.

RA 460 013

Accesorio anticondensación 230 V. Necesario si los aparatos están instalados con el mismo sentido de apertura o bisagra con bisagra. No es necesario si los aparatos se instalan a más de 160 mm de separación entre sí.



RA 464 111
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de 45,7 cm, con filtro.

RA 464 112
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RF 411, con filtro, apertura derecha.

RA 464 611
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 61 cm.

RA 464 612
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RF 461, con filtro, apertura derecha.

RA 464 613
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RF 463, con filtro, apertura derecha.

RA 464 614
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RF 463, con filtro, apertura izquierda.

RA 464 710
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RB 472.

RA 464 711
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 76,2 cm.

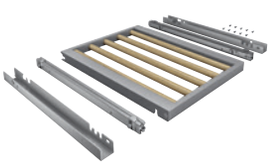
RA 464 712
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RF 471, con filtro, apertura derecha.

RA 464 910
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para RB/RY 492.

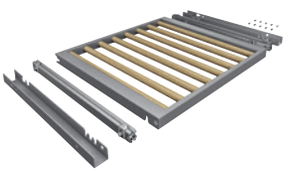
RA 464 911
Rejilla de ventilación de acero inoxidable.
Para aparatos de anchura 91,4 cm.

RA 420 010
Cerradura con llave, para RW 414/466.

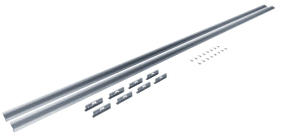
RA 491 161
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos. Madera de roble y aluminio color antracita.
Para aparatos de anchura 45,7 cm.



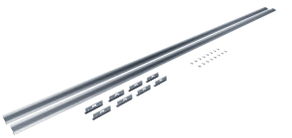
RA 491 661
Bandeja para botellas completamente extraíble, con raíles ocultos. Madera de roble y aluminio color antracita.
Para aparatos de anchura 61 cm.



RA 423 140 Perfiles decorativos laterales, largos.



RA 423 340
Set de 2 perfiles decorativos laterales, para RY y RB.



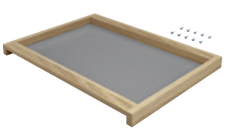
RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 493 060
Presentador de botella en madera de roble y aluminio color antracita.
1 pieza.

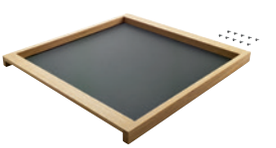
RA 430 000
Set cubre orificio de tornillo para RW 414 y RW 466, 8 unidades.

RA 448 220
Contenedor de hielo pequeño. Para la instalación con un ángulo de apertura de la puerta de 90°, el contenedor de almacenamiento de hielo debe intercambiarse por uno más pequeño. Esto debe hacerse antes de fijar la puerta.

RA 492 160
Estante extraíble con marco de madera de roble. Apto para decantadores y botellas de vino abiertas.
Para aparatos de 45,7 cm de ancho.



RA 492 660
Estante extraíble con marco de madera de roble. Apto para decantadores y botellas de vino abiertas.
Para aparatos de 61 cm de ancho.



RA 498 140
Soporte en madera de roble para botellas, para RW 414.

RW 498 640
Soporte en madera de roble para botellas, para RW 466.

Notas de planificación Vario cooling Serie 400.

Las paredes laterales de los armarios contiguos deben estar alineadas. Es muy importante que dichas paredes sean superficies totalmente lisas en toda su profundidad.
Los aparatos de refrigeración Vario cooling se fijan a la parte de arriba y de abajo del hueco de instalación, por el lado contrario de la bisagra.

Si se combinan 2 aparatos Vario tipo side-by-side, y cada uno abre hacia un lado (tirador con tirador) hay que instalar entre ellos el accesorio side-by-side RA 460 000. Si se instalan 2 aparatos con una separación intermedia inferior a 160 mm o el ambiente es muy húmedo, hay que instalar el accesorio anticondensación RA 460 013, independientemente del sentido de apertura de los aparatos.
Cuando en una combinación coinciden 2 aparatos instalados juntos con el mismo sentido de apertura, también debe instalarse entre ellos el accesorio anticondensación RA 460 013 si la separación entre ellos es inferior a 160 mm. El accesorio anticondensación RA 460 013 no necesita ningún espacio adicional, va incluido en el espacio necesario del hueco de encastre.

Si se instalan juntos los aparatos Vario cooling bisagra con bisagra, debe preverse adicionalmente un panel lateral estable.

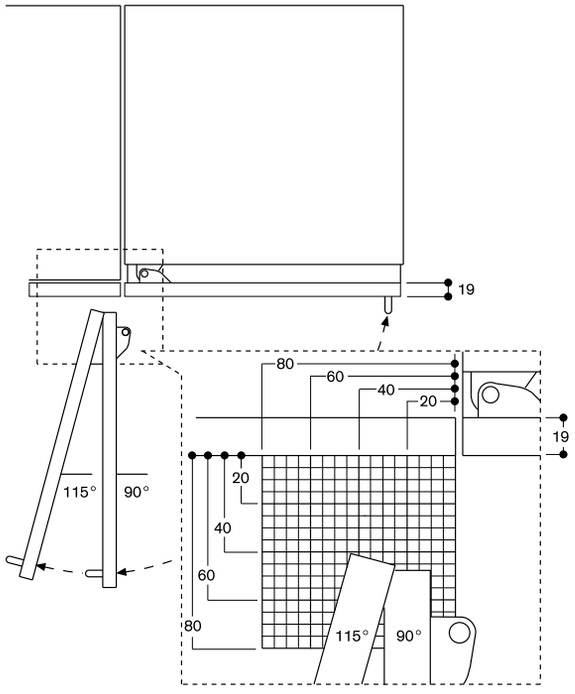
Si se aceptan las restricciones de uso (no es posible la apertura simultánea de las puertas si abren en el mismo sentido) los aparatos se pueden unir directamente, colocando el accesorio anticondensación RA 460 013.

Al instalar un aparato de frío Vario cooling al lado de un horno Serie 400 BO/BM/BS/CM, en caso de que lleve tirador como accesorio, es necesario dejar una distancia lateral de 60 mm, si el tirador del horno BO/BM/BS/CM se encuentra en el lado de la bisagra de la puerta del Vario Cooling.
Para la misma instalación al lado de un horno Serie 200 BOP/BMP/BSP es necesaria una distancia lateral de 40 mm.

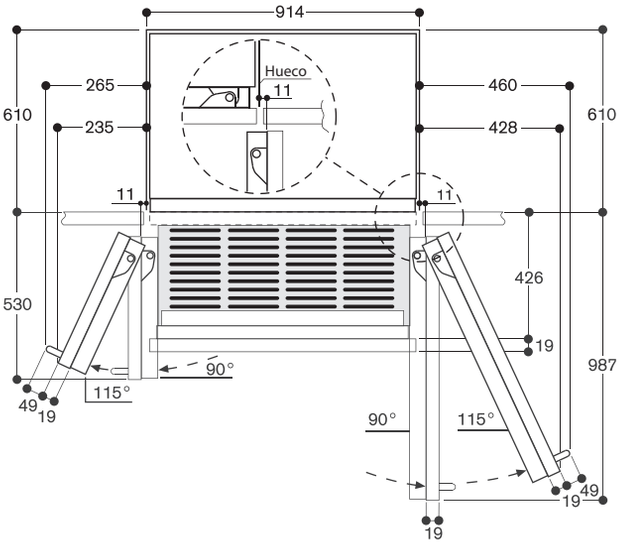
Ángulo de apertura de la puerta

Para asegurar la planificación correcta de la cocina es esencial tener en cuenta el ángulo de apertura de la puerta del aparato (además de la puerta del mueble y el tirador). Los tiradores no deberían chocar con otros muebles de cocina (encimera, tiradores de otros armarios, etc.) o paredes, marcos de puertas etc.

El espacio necesario para la bisagra y la consiguiente distancia al armario adyacente y a su tirador pueden verse en el siguiente esquema (grosor de la puerta 19 mm). Si se produce una colisión, están disponibles las siguientes opciones para remediar la situación: Restringir el ángulo de apertura de la puerta a 90° (115° estándar). Con el aparato viene incluido un accesorio para restringir el ángulo.
Debido a la limitacion en el uso, no se recomienda instalar congeladores (RF 411, RF 461, RF 471) con un ángulo de apertura de la puerta de 90°. Si esta limitación se acepta, el contenedor de almacenamiento de hielo debe intercambiarse por uno más pequeño (RA 448 220). Esto debe hacerse antes de fijar la puerta.
Coloque una regleta entre el aparato y el mueble con el que colisionaría, o bien reorganice la distribución de los muebles o del aparato.

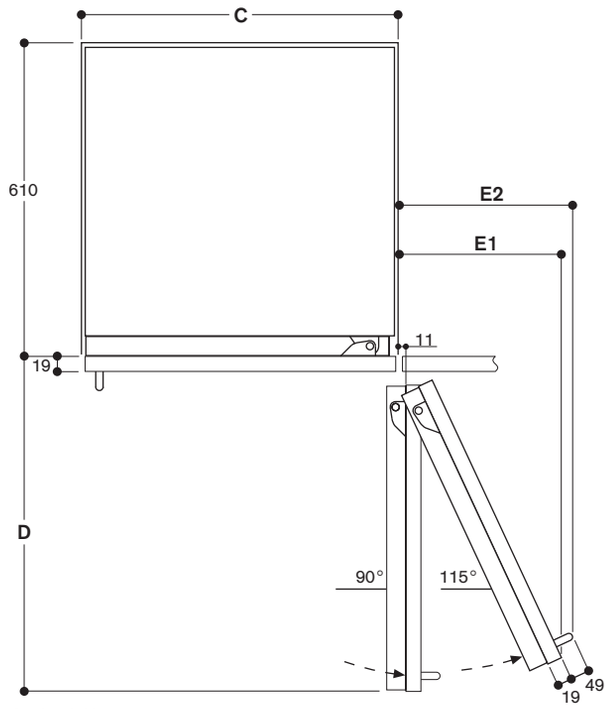


Distancia a la pared RB 492/RY 492



En el esquema está representado puerta de 19 mm y tirador de Gaggenau de 49 mm.

Distancia a la pared RB 472/RC/RF/RW



Ancho del hueco

C	D	E1	E2
457 mm	525 mm	235 mm	265 mm
610 mm	677 mm	299 mm	330 mm
762 mm	830 mm	363 mm	395 mm

En el plano se ha tomado como base un grosor frontal del mueble de 19 mm y la altura de un tirador de mueble de Gaggenau de 49 mm.

Notas:

- Las patas regulables tienen un rango de ajuste de +35 mm a -13 mm. La altura estándar que se muestra en las imágenes es de 0 mm.
- Para que el aparato ventile adecuadamente, la distancia entre el suelo y el borde inferior del frente del mueble debe ser de al menos 100 mm.
- El grosor del panel de las puertas puede oscilar entre 19 mm y 38 mm (en la imagen 19 mm).

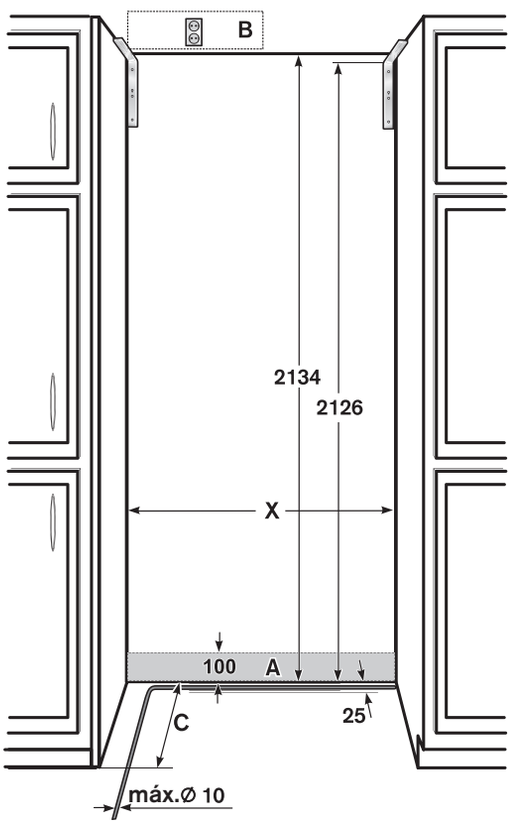
Hueco de instalación.

A diferencia de los aparatos integrados convencionales, los aparatos de refrigeración Vario se apoyan en el suelo. Esto significa que el hueco de instalación es un espacio entre los muebles de cocina.

Hueco de instalación

Para garantizar la correcta instalación del aparato y el diseño del frente del armario, deben observarse las dimensiones especificadas del hueco de instalación.
Es muy importante que el hueco de instalación sea recto. Las paredes laterales deben ser lisas y continuas en toda la superficie, no tener ninguna protrusión o desigualdad. Utilice las herramientas apropiadas, p. ej. nivel de burbuja, mediciones diagonales, etc., para determinar si la instalación del nicho quedará bien recta.
Las paredes laterales y el techo del hueco de instalación deben tener al menos 16 mm de espesor.

Hueco de instalación para un solo aparato:



A Área para la instalación y conexión del agua
B Área para la instalación y conexión eléctrica
C Profundidad del nicho de instalación, dependiendo del diseño de la cocina. C = 610 mm mínimo!
X Ancho del hueco de instalación, consulte la siguiente tabla para obtener más detalles:

Tipo de aparato	Ancho del hueco X
451 mm	457 mm
603 mm	610 mm
756 mm	762 mm
908 mm	914 mm

Hueco de encastre para una instalación side-by-side:

En una instalación side-by-side, hay muchas maneras de combinar los aparatos. La anchura del hueco de instalación se calcula a partir de la suma de los anchos de cada uno de los aparatos. La altura y la profundidad del nicho de instalación corresponden a las especificaciones de cada aparato. Es importante ajustarse a las dimensiones indicadas para la instalación del agua. Para las dimensiones exactas, consulte los detalles en la ficha de cada aparato.

Espacio necesario para la bisagra y la consiguiente distancia al armario adyacente y a su tirador (grosor de la puerta 19 mm).

Ubicación

El aparato debe instalarse en un espacio seco y bien ventilado. El aparato no debe estar expuesto a la luz solar directa ni cerca de una fuente de calor como una placa de cocción, un radiador, etc... Si la instalación junto a una fuente de calor es inevitable, utilice una placa de aislamiento o tenga en cuenta las siguientes distancias mínimas de la fuente de calor:
– 3 cm de las placas eléctricas o de gas.
– 30 cm a una chimenea o una estufa de leña.
El suelo de la zona de instalación no debe ceder; si es necesario, refuerce el suelo.
Para asegurar que el aparato funcione correctamente, este aparato debe estar en posición vertical.

Superficie

Para asegurarse de que el aparato está bien instalado y funciona correctamente, la superficie debe estar siempre nivelada.
El pavimento debe ser consistente y con un material rígido y resistente.
El pavimento en el área de instalación debe estar al miso nivel que el del resto del espacio.
Debido al gran peso de un aparato completamente cargado, el suelo debajo debe ser estable.
En caso de duda, consulte a un arquitecto, arquitecto técnico o experto en construcción.

Muebles cercanos

El aparato se atornilla firmemente en su espacio con unas piezas al mueble adyacente. Se debe tener cuidado para asegurar que todos los muebles a los que fija están firmemente fijados al suelo o a la pared.
El grosor del zócalo puede ser de de 19 mm como máximo.

Área de la base

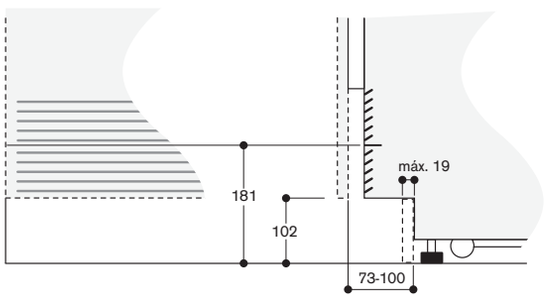
¡Importante!
¡Una mala ventilación puede dañar el aparato!
En ningún caso se permite cubrir las rejillas de entrada y salida del aire del aparato en la zona inferior. Debe respetarse la distancia mínima de 100 mm entre el suelo y el borde inferior del panel de la puerta del aparato. Tener esto en cuenta también al ajustar las patas del aparato.

En relación con la altura estándar, la altura máxima de la base del aparato es de 102 mm. El panel del zócalo puede tener un grosor máximo de 19 mm.

Se suministran adhesivos para fijar el zócalo al aparato.

Las rejillas de entrada y salida de aire del aparato están situadas por encima del panel base. No deben cubrirse.

Detalle del zócalo



Planificación para un zócalo de 102 mm de alto. Grosor máximo del zócalo 19 mm.

Por razones de diseño, puede ser necesario aumentar la distancia entre el suelo y el borde inferior de la puerta del armario del aparato, de modo que las patas pueden regularse más allá de la altura estándard de 102 mm.

La altura máxima es de 181 mm. Si este es el caso, ¡las rejillas para la entrada y la salida del aire serán visibles!

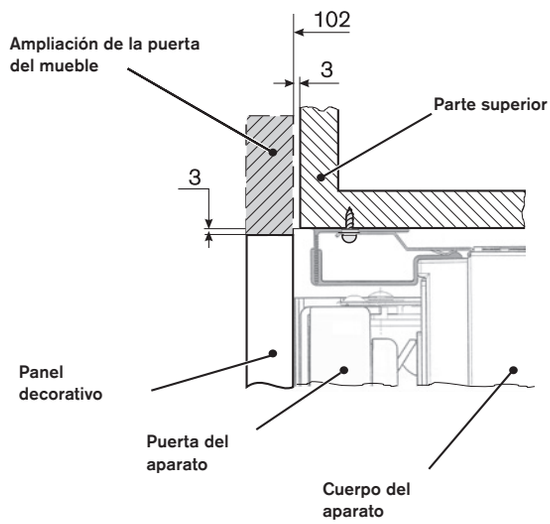
Parte superior

La altura del panel decorativo del aparato depende de:
- la altura total del aparato.
- la distancia desde el borde inferior del panel decorativo hasta el suelo.
- el tipo de aparato (electrodomésticos de una o varias puertas).

La altura total del aparato es de 2.029 mm.

La altura se puede ajustar dentro de un margen de -13 mm a +35 mm. Debe considerarse la distancia mínima de 100 mm entre el suelo y del panel decorativo.

Esta altura puede variar dependiendo de las condiciones del espacio. Es posible, que por razones de diseño, sea necesario alargar la puerta del mueble hacia arriba extendiéndola más larga que la parte superior del aparato.



¡Importante!
Debe garantizarse que la parte superior del hueco de instalación tenga siempre una profundidad de al menos 100 mm (medida desde el borde delantero del aparato). Solo así se garantiza la instalación segura del aparato en el hueco de instalación.

Los muebles columna, la altura de la base, la altura total de la cocina y otras dimensiones determinantes de la cocina deben tenerse en cuenta, para planificar que la colocación exacta de la puerta del mueble se integra perfectamente en el diseño general de la cocina.

Los siguientes diagramas muestran las medidas básicas de los frentes de puerta como accesorios especiales / marcos de puertas de los aparatos.

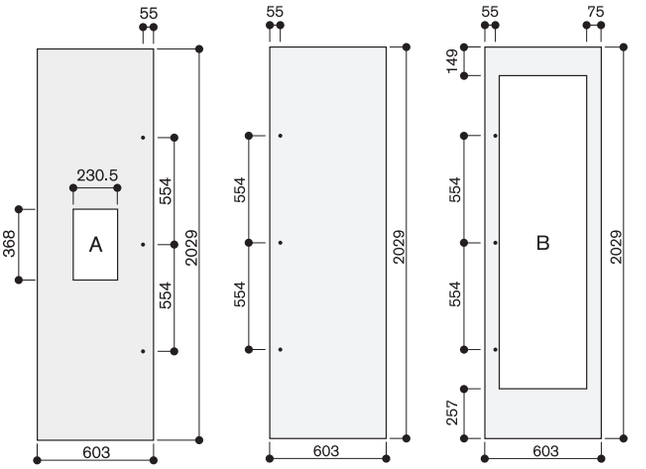
Las dimensiones de las puertas mostradas están diseñadas para las siguientes especificaciones básicas:
- Altura de la base del aparato: 102 mm.
- Altura total del hueco de instalación: 2.134 mm.
- Espesor: 3 mm Grosor del panel: 19 mm.

Estas especificaciones le proporcionan un buen punto de partida para una variedad de diseños de cocina.

Al diseñar una puerta de mueble columna personalizada, asegúrese de que la parte trasera de la puerta del mueble sea visible a una altura de 205 mm sobre el suelo al abrir la puerta del aparato y adaptarse al diseño frontal.

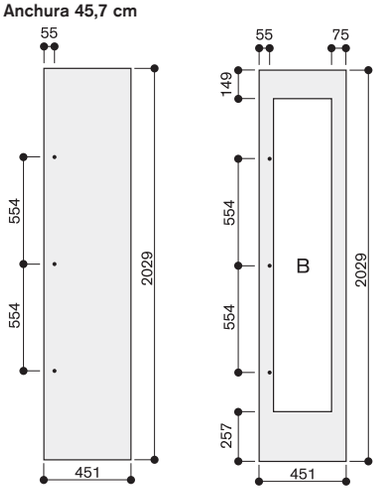
¡Importante!
Los siguientes diagramas no sustituyen diseños específicos. Es necesario cumplir con las especificaciones de cada diseño de cocina.

Anchura 61 cm



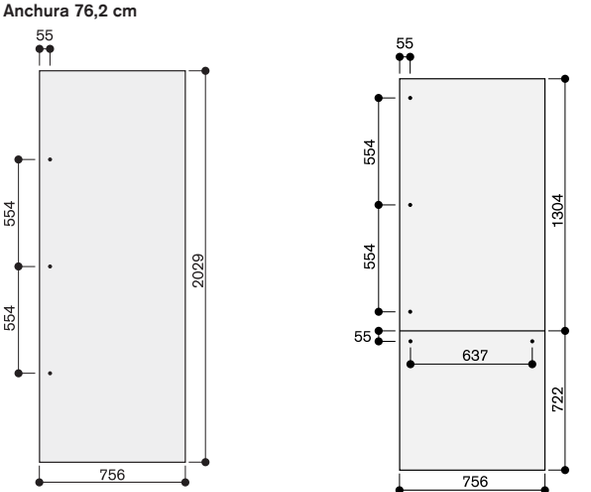
Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.
A: El recorte para el dispensador de hielo y agua está centrado horizontal y verticalmente.
B: La anchura de marcos laterales de la puerta para el conservador de vino Vario cooling puede ser entre 65 y 82 mm. Se recomienda una anchura de 75 mm.

Anchura 45,7 cm



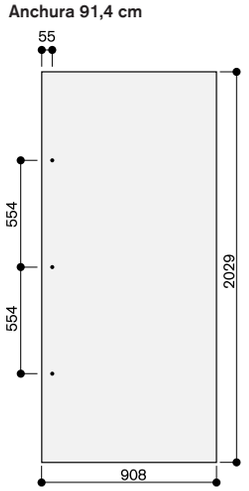
Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.
A: El recorte para el dispensador de hielo y agua está centrado horizontal y verticalmente.
B: La anchura de marcos laterales de la puerta para el conservador de vino Vario cooling puede ser entre 65 y 82 mm. Se recomienda una anchura de 75 mm.

Anchura 76,2 cm



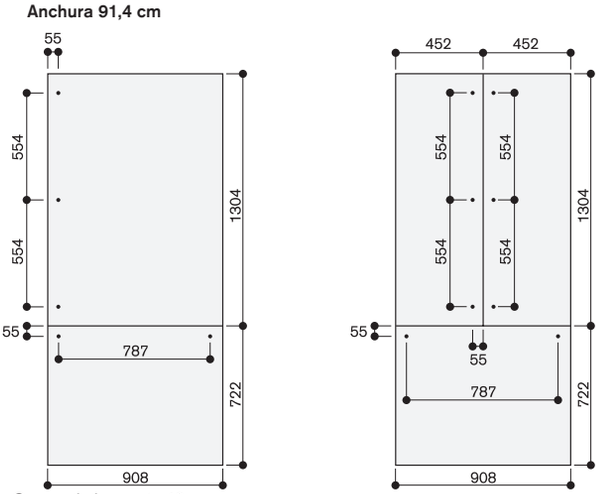
Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.

Anchura 91,4 cm



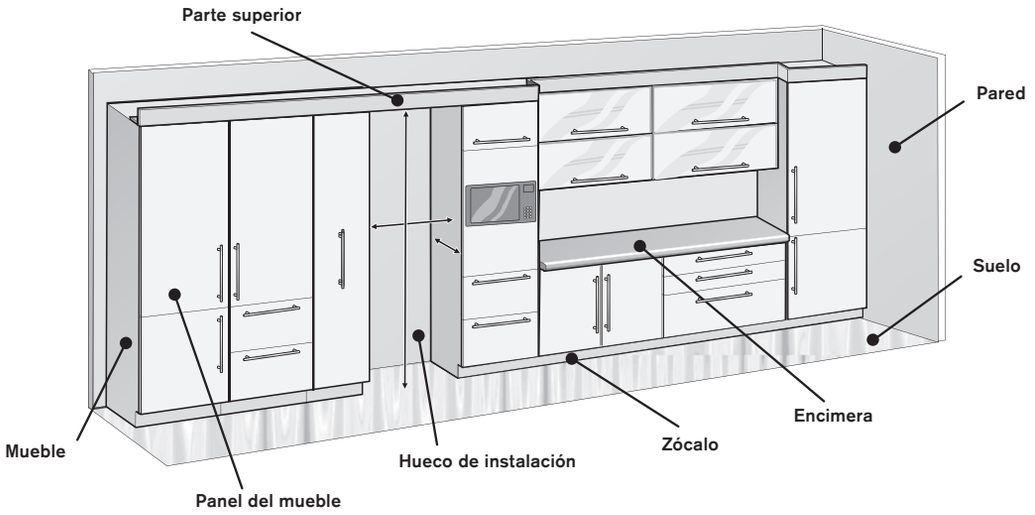
Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.

Anchura 91,4 cm

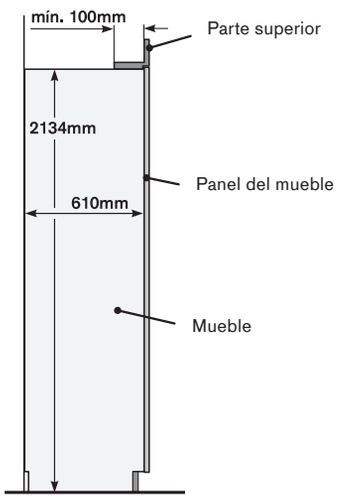


Grosor de la puerta 19 mm.
La dimensiones de las puertas están planificadas para dejar un espacio de 3 mm entre puerta y armario adyacente.

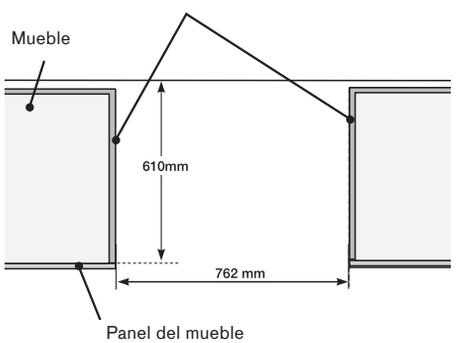
Principio de planificación para un solo aparato.



Sección lateral del hueco de instalación



Sección en planta del hueco de instalación



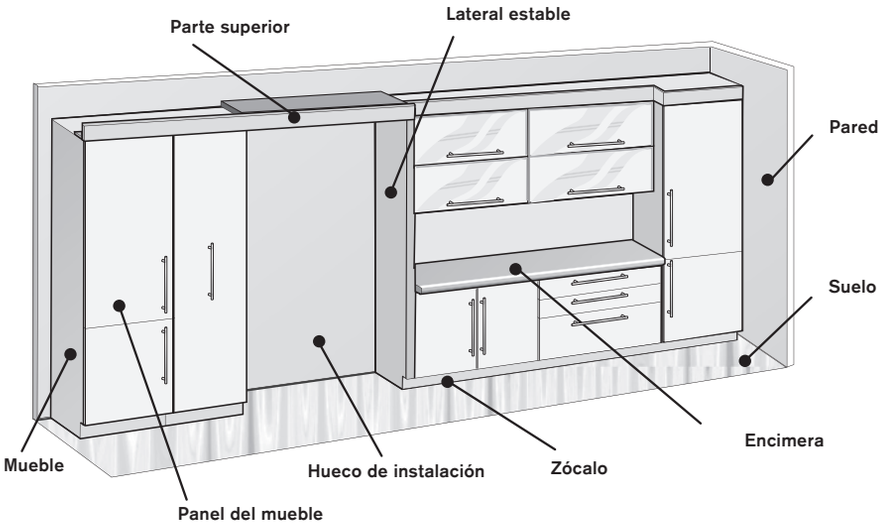
Hueco de instalación para un único aparato de refrigeración (ejemplo: 762 mm de ancho)

En este ejemplo, el hueco de instalación está formado por dos muebles columna (izquierdo y derecho). Con una parte superior apropiada. El panel decorativo del aparato tiene el mismo diseño que el resto de muebles de cocina.

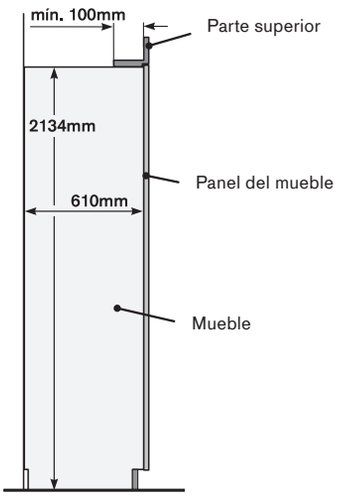
Requisitos para el hueco de instalación:

- Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente planas y cubrir toda la superficie.
- La parte superior debe tener una profundidad mínima de 100 mm y estar hecha de un material sólido (de un grosor mínimo de 16 mm).
- Anchura del hueco de instalación: 762 mm.
- Profundidad del hueco de instalación: 610 mm.

Principio de planificación para una instalación side-by-side.

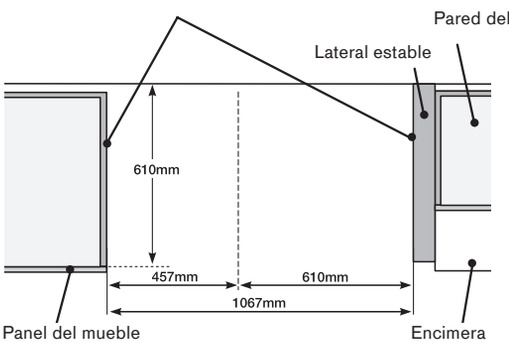


Sección lateral del hueco de instalación



Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente uniformes y planas a lo largo de toda su profundidad.

Sección en planta del hueco de instalación



Hueco de instalación para una instalación side-by-side

- Frigorífico de 610 mm (derecha)
- Congelador de 457 mm (izquierda)

En este ejemplo, el hueco de instalación está formado por un mueble columna (a la izquierda) y un lateral (derecha) con un cierre superior apropiado para el nicho.

El panel del mueble para ambos aparatos tiene el mismo diseño que el resto de muebles en la cocina.

Requisitos para el hueco de instalación:

- Las paredes laterales del hueco de instalación deben ser completamente planas y uniformes a lo largo de toda su profundidad.
- La parte superior debe tener una profundidad mínima de 100 mm y estar hecha de un material sólido (de un grosor mínimo de 16 mm).
- Ancho del hueco de instalación: 610 mm + 457 mm = 1,067 mm.
- Profundidad del hueco de instalación: 610 mm.

Ejemplos de planificación

Instalación side-by-side Ejemplo 1
RF 471/RC 492

Limitaciones en el uso: ninguna.

Accesorios para la instalación:
1 x RA 460 000 accesorio para la instalación side-by-side (SxS)*.

Observaciones: bisagras en la parte exterior de las puertas (apertura de ambas puertas hacia fuera).

Instalación side-by-side Ejemplo 2
RW 414/RB 472

Limitaciones en el uso: ninguna.

Accesorios para la instalación:
1 x RA 460 000 accesorio para la instalación side-by-side (SxS)*.

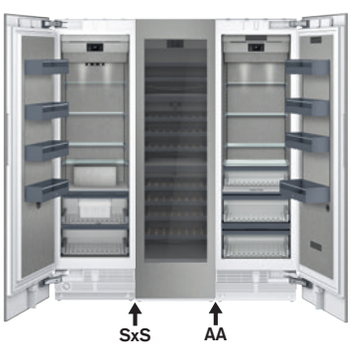
Observaciones: combinación side-by-side en una columna individual con un frigorífico combinado y las bisagras en el lado exterior. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RW. Si instala el marco de acero inoxidable (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

Instalación side-by-side Ejemplo 3
RW 414/RY 492

Limitaciones en el uso: no es posible abrir todas las puertas al mismo tiempo. La puerta izquierda del aparato RY puede chocar con el tirador del aparato RW.

Accesorios para la instalación:
1 x RA 460 011. Accesorio anticondensación (AA)*

Observaciones: todos los elementos de fijación adjuntos con el RA 460 013 deben montarse.
Limitar la apertura de la puerta izquierda del aparato RY a 90°. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RW.
Si instala el marco de acero inoxidable (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

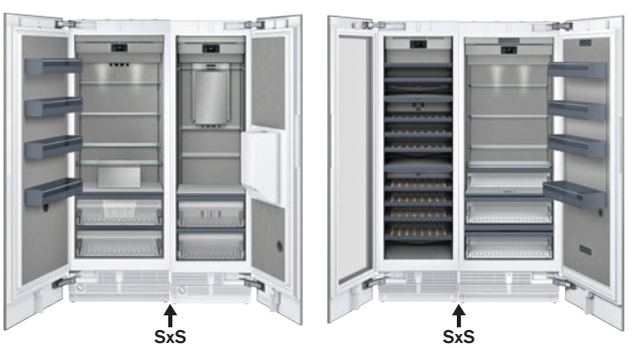


Combinación de 3 aparatos
RF 461/RW 466/RC 462

Limitaciones en el uso: no es posible abrir las puertas de RW y RC al mismo tiempo.

Accesorios para la instalación:
1 x RA 460 000 (SxS)* entre RF y RW.
1 x RA 460 013 (AA)* entre RW y RC.

Observaciones: los tres aparatos se tienen que unir antes del montaje y deslizarlos juntos hasta que queden dentro del nicho de montaje.
Si instala el marco de acero inoxidable con tirador (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.



Distancia máxima
RF 471/RF 463/RW 466/RC 472

Limitaciones en el uso: ninguna. Todos los aparatos pueden abrirse completamente.

Accesorios para la instalación:
2 x RA 460 000 (SxS)*.

Observaciones: dos nichos de montaje separados. La distancia es suficientemente grande para abrir todas las puertas al mismo tiempo. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RF 471 y RW.
Si instala el marco de acero inoxidable con tirador (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

*SxS Accesorio para la instalación side-by-side.
*AA Accesorio anticondensación.

Distancia ≥ 160 mm
RF 471/RF 463/RW 466/RC 472

Limitaciones en el uso: no es posible abrir las puertas de los aparatos del centro al mismo tiempo.

Accesorios para la instalación:
2 x RA 460 000 (SxS)*.

Observaciones: dos nichos de montaje separados. La distancia entre los dos nichos de montaje es mayor de 160 mm. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RW.
Si instala el marco de acero inoxidable con tirador (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

Distancia ≤ 160 mm
RF 471/RF 463/RW 466/RC 472

Limitaciones en el uso: las puertas centrales posiblemente no se puedan abrir al mismo tiempo, pero sí una tras otra.

Accesorios para la instalación:
2 x RA 460 000 (SxS)*.
1 x RA 460 013 (AA)*.

Observaciones: dos nichos de montaje separados con panel intermedio. La distancia entre los dos nichos de montaje es menor de 160 mm. Por ello se necesita el accesorio anticondensación. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RW.
Si instala el marco de acero inoxidable (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

Combinación de 4 aparatos
RF 471/RF 463/RW 466/RC 472

Limitaciones en el uso: sólo una de las puertas de los aparatos centrales se puede abrir al mismo tiempo.

Accesorios para la instalación:
2 x RA 460 000 (SxS)*.
1 x RA 460 013 (AA)*.

Observaciones: los cuatro aparatos se tienen que unir antes del montaje y deslizarlos juntos hasta que queden dentro del nicho de montaje. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RF 471 y RW 466.
Si instala el marco de acero inoxidable con tirador (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

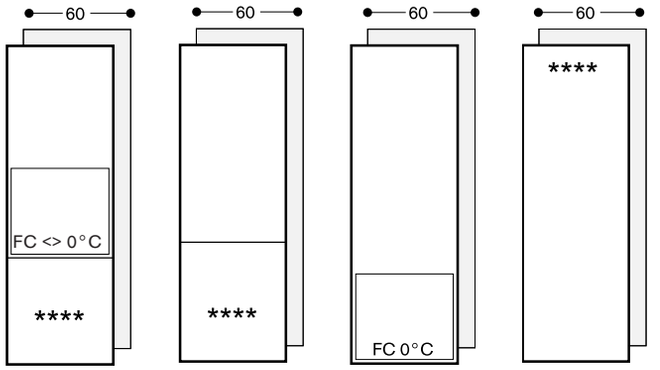
Alternativa para la combinación de 4 aparatos
RF 471/RF 463/RW 466/RC 472

Limitaciones en el uso: si la puerta central está abierta, no es posible abrir la puerta contigua.

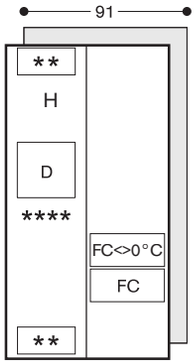
Accesorios para la instalación:
1 x RA 460 000 SxS* (entre RF 463 y RW).
2 x RA 460 013 AA* (entre RF's y RW/RC).

Observaciones: los aparatos centrales se unen como side-by-side. Para la conexión de los otros, se necesitan accesorios anticondensación. Los cuatro aparatos se tienen que unir antes del montaje y deslizarlos juntos hasta que queden dentro del nicho de montaje. Cambiar la bisagra de la puerta del aparato RF 471.
Si instala el marco de acero inoxidable (conservador vinos), seleccione la puerta con el sentido de apertura correcta para el RW.

Hueco 178 cm de altura

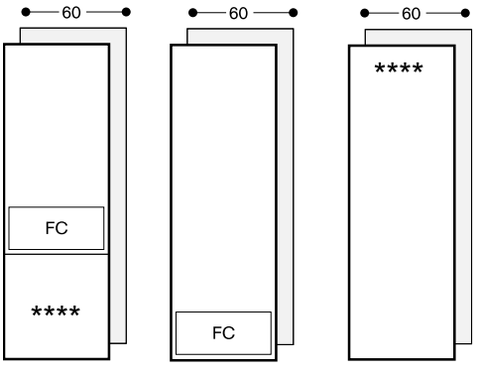


Hueco 178 cm de altura



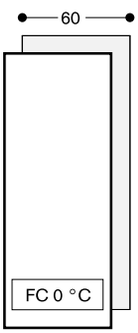
RS 295

Hueco 178 cm de altura



RB 282 RC 282 RF 282

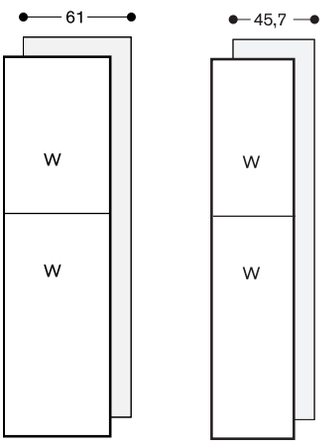
Hueco 140 cm de altura



RC 242

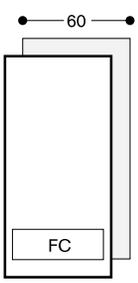
Conservadores de vino

Hueco 213 cm de altura



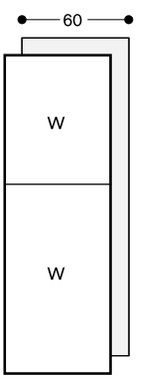
RW 464 RW 414

Hueco 123 cm de altura



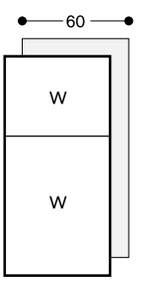
RC 222

Hueco 178 cm de altura



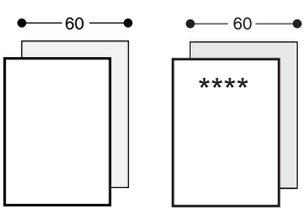
RW 282

Hueco 123 cm de altura



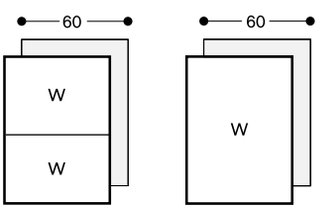
RW 222

Hueco 82 cm de altura / bajo encimera



RC 200 RF 200

Hueco 82 cm de altura / bajo encimera



RW 404 RW 402

RB 289 203

Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
2 compartimentos para huevos.
1 botellero.
1 bandeja de cristal.
1 bandeja para cubitos.
1 bandeja Gastronorm GN 1/3 de acero inoxidable sin perforar.
1 tapa para Gastronorm GN 1/3.

Frigorífico-congelador Vario Serie 200
RB 289

- **Concepto único de conservación de alimentos:**
  - **Máxima capacidad y flexibilidad interior: estantes escalonados de profundidad total y fijaciones integradas para diferentes recipientes.**
  - **Fácil acceso interior: estantes y cajones totalmente extraíbles.**
  - **Óptima visibilidad en todo el interior: iluminación eficiente, empleo de cristal y materiales transparentes.**
  - **Eficiencia en la preparación, cocción y conservación de los alimentos: bandejas Gastronorm integradas.**
- **Gran capacidad interior con 245 l útiles de volumen, gracias a la ubicación del compresor.**
- **4 zonas climáticas, incluídos los dos cajones fresh cooling próximos a 0 °C.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Regulación de temperatura de 2 °C a 8 °C.
3 estantes de cristal de seguridad, 2 de ellas totalmente extraíbles y 1 ajustable en altura.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas.
Fijación para bandeja de cristal.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
1 estante en la puerta con perfil de aluminio.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Estante de aluminio escalonado apto para bandejas Gastronorm.
Combinaciones posibles:
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 más 1 x 1/3 GN.
Volumen neto: 128 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Un cajón totalmente extraíble fresh cooling próximo a 0 °C.
Ideal para carne, pescado y aves.
Un cajón totalmente extraíble fresh cooling próximo a 0 °C, con humedad optimizada.
Ideal para frutas y verduras.
Filtro de carbón activo.
Volumen neto: 56 litros

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 12 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 16 horas.
2 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
Volumen neto: 61 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 236 kWh/año.
Potencia sonora 41 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Retranqueo del zócalo de 90 mm.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Superior: 22 kg.
Inferior: 22 kg.
Se requiere un espacio de 4 mm entre los paneles de las puertas.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,12 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

GN 114 130
Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable, sin perforar, 40 mm de profundidad, 1,5 l de capacidad.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable, 40 mm de profundidad, 3 l de capacidad.

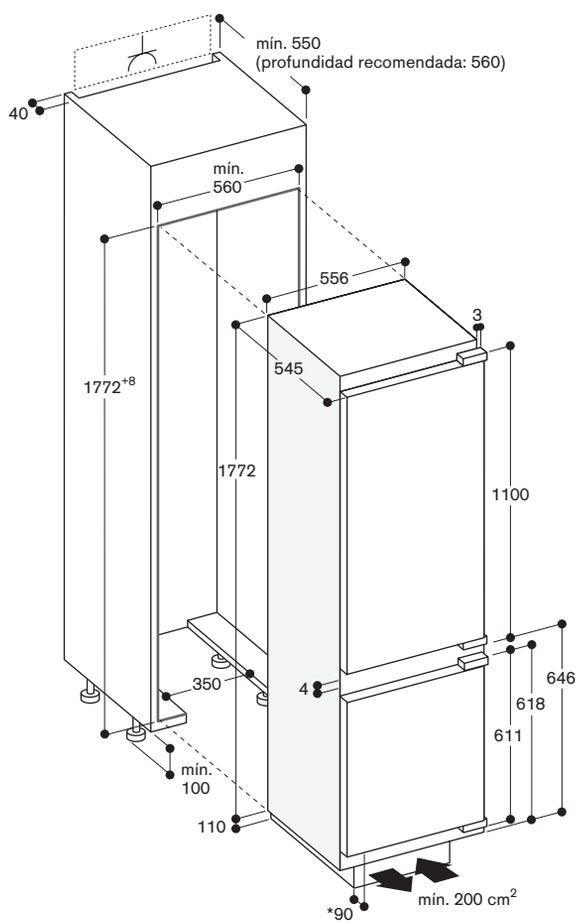
GN 410 130
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GN 144 130
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



RB 287 203

Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
2 compartimentos para huevos.
1 botellero.
1 bandeja de cristal.
1 bandeja para cubitos.
1 bandeja Gastronorm GN 1/3 de acero inoxidable sin perforar.
1 tapa para Gastronorm GN 1/3.

Frigorífico-congelador Vario Serie 200
RB 287

- **Concepto único de conservación de alimentos:**
  - **Máxima capacidad y flexibilidad interior: estantes escalonados de profundidad total y fijaciones integradas para diferentes recipientes.**
  - **Fácil acceso interior: estantes y cajones totalmente extraíbles.**
  - **Óptima visibilidad en todo el interior: iluminación eficiente, empleo de cristal y materiales transparentes.**
  - **Eficiencia en la preparación, cocción y conservación de los alimentos: bandejas Gastronorm integradas.**
- **Gran capacidad interior con 258 l útiles de volumen, gracias a la nueva ubicación del compresor.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Regulación de temperatura de 2 °C a 8 °C.
3 estantes de cristal de seguridad, 2 de ellas ajustables en altura y 1 totalmente extraíble.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas.
Fijación para bandeja de cristal.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
2 estantes en la puerta con perfil de aluminio.
1 cajón para verduras.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Estante de aluminio escalonado apto para bandejas Gastronorm.
Combinaciones posibles:
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 más 1 x 1/3 GN.
Volumen neto: 186 litros.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 15 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 25 horas.
3 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
Volumen neto: 72 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 238 kWh/año.
Potencia sonora 39 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Retranqueo del zócalo de 90 mm.
Peso máximo de los paneles decorativos de las puertas:
Superior: 22 kg.
Inferior: 22 kg.
Se requiere un espacio de 4 mm entre los paneles de las puertas.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,12 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

GN 114 130
Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable, sin perforar, 40 mm de profundidad, 1,5 l de capacidad.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable, 40 mm de profundidad, 3 l de capacidad.

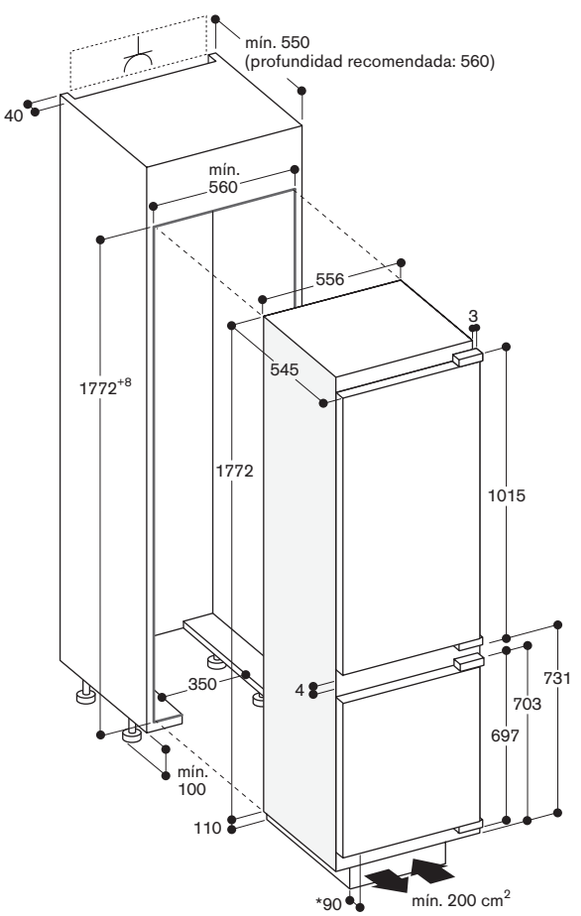
GN 410 130
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GN 144 130
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



RC 289 203

Cajones fresh cooling próximos a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 compartimentos para huevos.
1 botellero.
1 bandeja de cristal.
1 bandeja Gastronorm GN 1/3 de acero inoxidable sin perforar.
1 tapa para Gastronorm GN 1/3.

Frigorífico Vario Serie 200
RC 289

- **Concepto único de conservación de alimentos:**
  - **Máxima capacidad y flexibilidad interior: estantes escalonados de profundidad total y fijaciones integradas para diferentes recipientes.**
  - **Fácil acceso interior: estantes y cajones totalmente extraíbles.**
  - **Óptima visibilidad en todo el interior: iluminación eficiente, empleo de cristal y materiales transparentes.**
  - **Eficiencia en la preparación, cocción y conservación de los alimentos: bandejas Gastronorm integradas.**
- **Gran capacidad interior con 302 l útiles de volumen, gracias a la ubicación del compresor.**
- **3 zonas climáticas, incluídos los tres cajones fresh cooling próximos a 0 °C.**
- **Combinación side-by-bide con el congelador RF 287.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Guías telescópicas y cajones completamente extensibles con sistema de cierre amortiguado.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Alarma de puerta abierta.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Regulación de temperatura de 2 °C a 8 °C.
2 estantes de cristal de seguridad de máxima profundidad completamente extraíbles.
4 estantes de cristal de seguridad, 2 de ellas extraíbles y 2 regulables en altura.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas.
Fijación para bandeja de cristal.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
2 estantes en la puerta con perfil de aluminio.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Estante de aluminio escalonado apto para bandejas Gastronorm.
Combinaciones posibles:
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 más 1 x 1/3 GN.
Volumen neto: 225 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Dos cajones totalmente extraíbles fresh cooling próximo a 0 °C.
Ideal para carne, pescado y aves.
Un cajón totalmente extraíble fresh cooling próximo a 0 °C, con humedad optimizada.
Ideal para frutas y verduras.
Filtro de carbón activo.
Volumen neto: 77 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 133 kWh/año.
Potencia sonora 39 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Retranqueo del zócalo de 90 mm.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 22 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,12 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.

Accesorios especiales

GN 114 130
Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable, sin perforar, 40 mm de profundidad, 1,5 l de capacidad.

GN 114 230
Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable, 40 mm de profundidad, 3 l de capacidad.

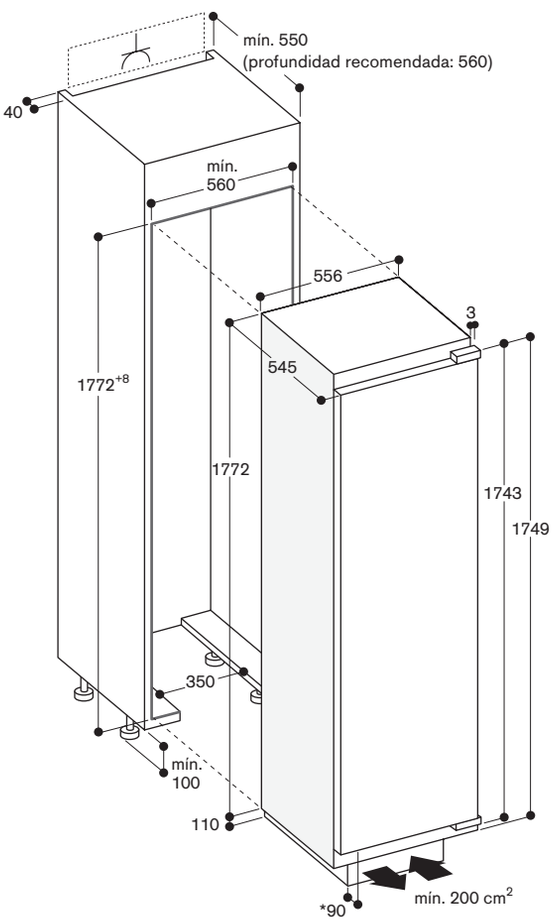
GN 410 130
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GN 144 130
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 144 230
Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.



RF 287 202

Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
1 bandeja para cubitos.

Congelador Vario Serie 200
RF 287

- **Mayor capacidad útil: 210 litros gracias a la ubicación del compresor.**
- **Máxima flexibilidad del interior: todos los cajones y bandejas de cristal son totalmente extraíbles.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Combinación side-by-side con el frigorífico RC 289.**

Funcionamiento
Regulación electrónica de temperatura con visualización en display.
Control táctil.

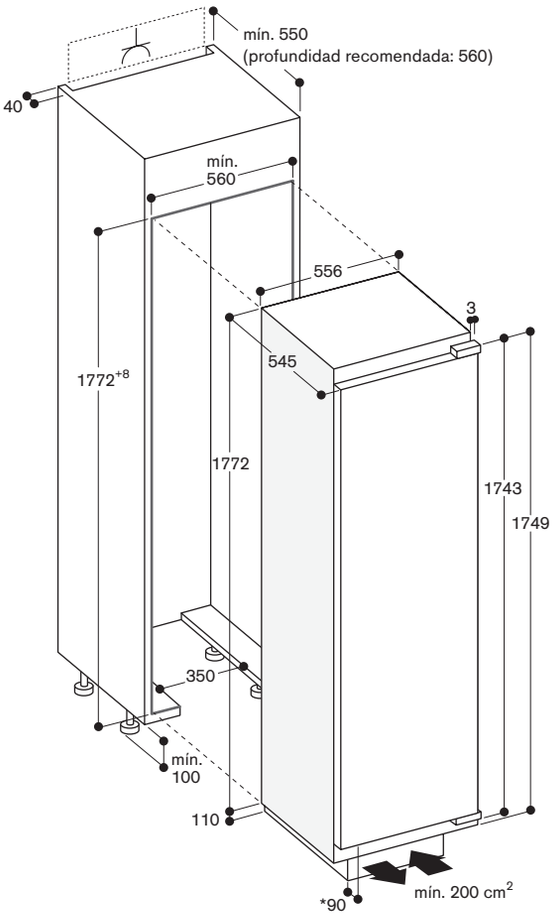
Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Cierre de puerta amortiguado y automático a 20° integrado en las bisagras.
Alarma de puerta abierta y fallo funcional.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura regulable entre -16 °C y -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 18 kg/24 h.
Conservación de la congelación sin corriente durante 20 h.
5 cajones de congelación totalmente extraíbles, 1 de ellos de gran tamaño.
2 bandejas de vidrio con frontal transparente.
4 estantes de cristal de seguridad situadas entre los cajones de congelación.
Todos los cajones de congelación y bandejas de vidrio son extraíbles.
Volumen neto: 210 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético: 242 kWh/año.
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la izquierda, reversible.
Ángulo de apertura de 115°, con posibilidad de limitarlo a 90°.
Retranqueo del zócalo de 90 mm.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 30 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,12 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



RS 295 355

Cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Libre instalación, puerta de cristal Gaggenau Anthracite.
Dispensador negro.
Anchura 91,2 cm.
Altura 175,6 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
1 compartimento para huevos.

Frigorífico-Congelador Side-by-side Serie 200
RS 295

- **4 zonas de temperatura incluyendo fresh cooling próximo a 0 °C y fresh cooling.**
- **Fabricador de hielo integrado con toma de agua.**
- **Dispensador iluminado para hielo, hielo picado y agua fría.**
- **Volumen neto: 541 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Seguro para niños.
Modo reposo.
Paneles superiores y laterales en color acero inoxidable.

Frigorífico
Función de refrigeración rápida.
Distribución dinámica de aire frío.
Temperatura graduable de +2 °C a +8 °C.
4 estantes de cristal de seguridad, 3 de ellos ajustables en altura, 1 incluso sin quitarlo.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas removible.
2 estantes botelleros de gran tamaño, 1 de ellos ajustable en altura.
4 estantes en la puerta, 2 de ellos ajustables en altura.
Iluminación LED.
1 cajón profundo.
Filtro de carbón activo.
Volumen neto: 368 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Un amplio cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 26 litros.

Fresh cooling
1 amplio cajón fresh cooling.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación grande.
2 pequeñas zonas de 2 estrellas.
Capacidad de congelación 12 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 12 horas.
3 bandejas de cristal, 2 de ellas ajustables en altura.
2 cajones de congelación de gran tamaño.
Todos los cajones de congelación y bandejas de vidrio son extraíbles.
4 estantes en la puerta.
Iluminación LED.
Volumen neto: 158 litros.

Dispensador de agua y hielo.
Iluminación independiente.
Apto para jarras y botellas grandes.
Dispensador de hielo integrado en el congelador con toma de agua.
Se puede desconectar individualmente.
Producción de hielo: 1 kg/24 h.
Cubos de hielo y hielo picado.
Depósito de hielo extraíble con una capacidad de 2,3 kg.
Suministro de agua fría: 1 litro.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 348 kWh/año.
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

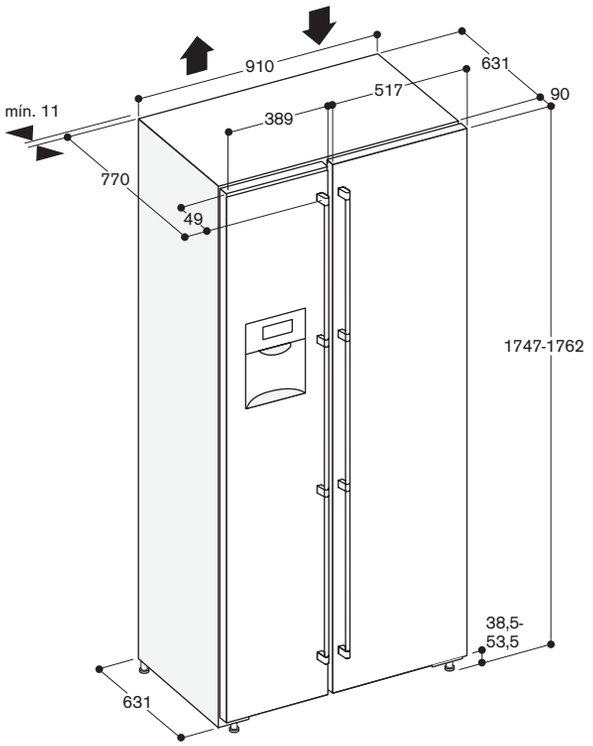
Precauciones de montaje
Distancia mínima a la pared: 11 mm.
Patas delanteras y traseras regulables en 15 mm desde la parte frontal del aparato.
Ángulo de apertura de puertas 122°, el congelador puede utilizarse correctamente a 90°.
Prever lateralmente un enchufe y una llave de paso de agua, estas deben estar siempre accesibles.
Si la presión del agua supera los 0,8 MPa (8 bar), conecte la válvula de disminución de presión entre la toma de agua y la manguera.
Peso del aparato vacío 170 kg.

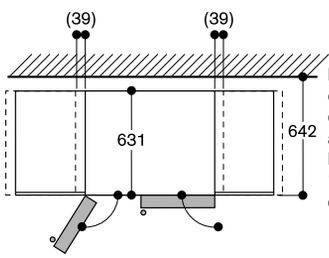
Características técnicas
Potencia absorbida: 0,190 kW.
Incluye cable de conexión de 2,4 m con enchufe tipo Schuko.
Toma de agua.
Tubo de entrada de agua de 3,0 m con conexión de 3/4".
Presión de agua de 2 a 8 bar.

Accesorios especiales

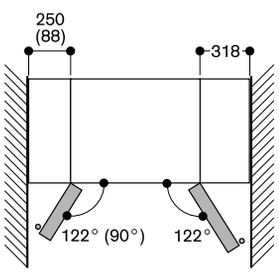
RA 450 010

Filtro de carbón activo con indicador de saturación.

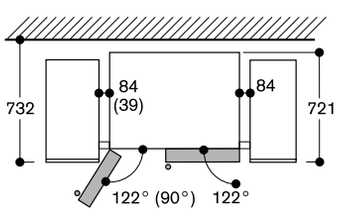




La puerta se abre sólo 100° cuando el cuerpo del aparato está integrado con los muebles adyacentes.
Para una apertura de puerta de 122°, se necesita una holgura de 39 mm

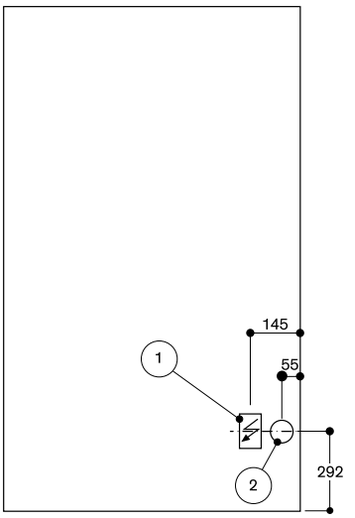


Si se instala junto a una pared lateral se debe dejar una distancia de 250 mm a la izquierda y de 318 mm a la derecha para que el fabricador de cubitos y los cajones puedan extraerse.
Para una apertura de puerta de 90° se puede dejar una distancia de 80 mm a la izquierda.
Los cajones no podrán extraerse.



Si se instala completamente integrado se deben dejar distancias laterales de 84 mm (con una apertura de puerta de 90° se debe dejar una distancia de 39 mm), para que el fabricador de cubitos y los cajones puedan extraerse.
Los cajones podrán extraerse si la puerta está abierta a 122°.

Vista desde atrás



(1) Toma de corriente del aparato
(2) Toma de agua del aparato

RB 282 305

Con fresh cooling próximo a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
3 compartimentos para huevos.
1 botellero.
1 bandeja para cubitos.
1 bandeja de cristal.

Disponibilidad Junio 2019.

Frigorífico-Congelador Serie 200
RB 282

- **4 zonas climáticas, incluídos los dos cajones fresh cooling próximos a 0 °C.**
- **Estantes de vidrio regulables en altura.**
- **Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 223 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Características
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Temperatura ajustable de +3 °C a +8 °C.
2 estantes de cristal de seguridad regulables en altura, una de ellas extraíble.
1 estante integrado.
Botellero plegable con capacidad para 4 botellas.
1 gran estante botellero de aluminio en la puerta.
1 estante en la puerta con perfil de aluminio.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Volumen neto: 101 litros.

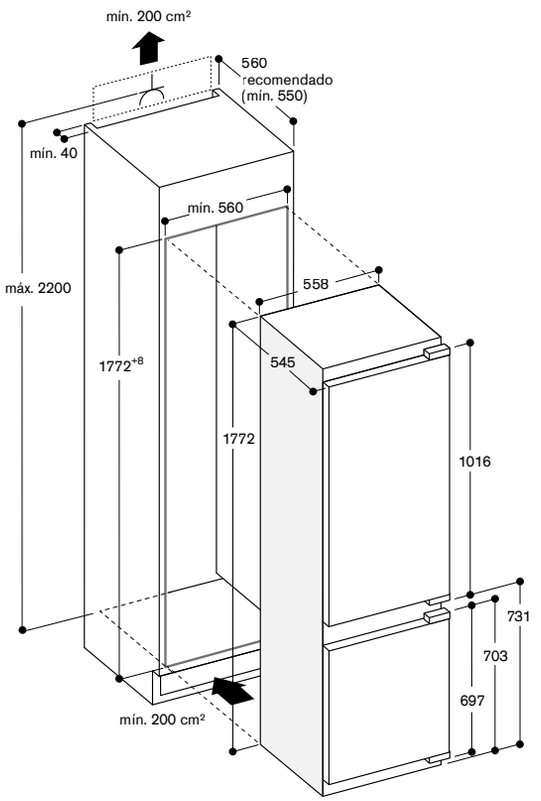
Fresh cooling próximo a 0 °C
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C totalmente extraíble con iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C totalmente extraíble con iluminación integrada.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 55 litros.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Desagüe integrado para el desescarche.
Capacidad de congelación 8 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 13 horas.
3 cajones de congelación, 1 de ellos de gran tamaño.
2 bandejas de vidrio.
Volumen neto: 67 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 162 kWh/año.
Potencia sonora 37 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



Accesorios especiales

RA 430 100
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RC 282 305

Con fresh cooling próximo a 0 °C.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 compartimentos para huevos.
1 botellero.

Disponibilidad Mayo 2019.

Accesorios especiales

RA 430 100

Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

Frigorífico Serie 200
RC 282

- **3 zonas climáticas, incluyendo 3 cajones fresh cooling próximos a 0 °C.**
- **Estantes de vidrio regulables en altura.**
- **Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.**
- **Combinación side-by-side con RF 282.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 284 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Características
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

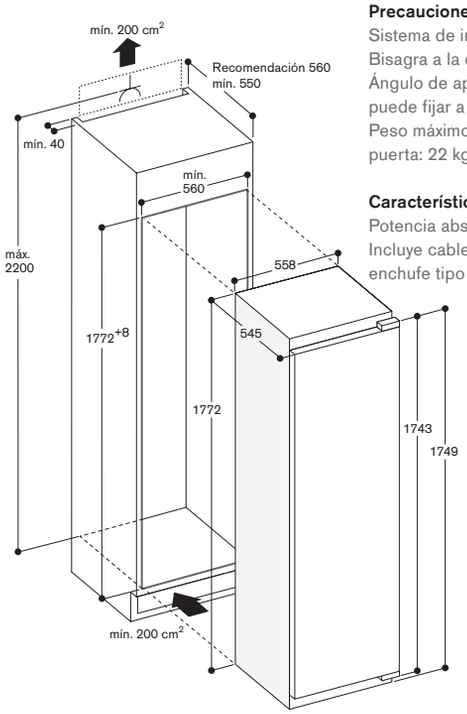
Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Temperatura ajustable de +3 °C a +8 °C
6 estantes de cristal de seguridad regulables en altura, una de ellas extraíble.
1 estante integrado.
Botellero plegable con capacidad para 4 botellas.
1 gran estante botellero de aluminio en la puerta.
4 estantes en la puerta con perfil de aluminio.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Volumen neto: 201 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
1 cajón fresh cooling próximo a 0 °C totalmente extraíble con iluminación integrada.
Humedad regulable manualmente.
Ideal para frutas y verduras.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 83 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 87 kWh/año.
Potencia sonora 37 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 22 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



RF 282 303

Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 177,5 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
1 bandeja para cubitos.

Congelador Serie 200
RF 282

- **Configuración interior flexible: Cajones y bandejas de vidrio extraíbles.**
- **Combinación side-by-side con RC 282.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 211 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

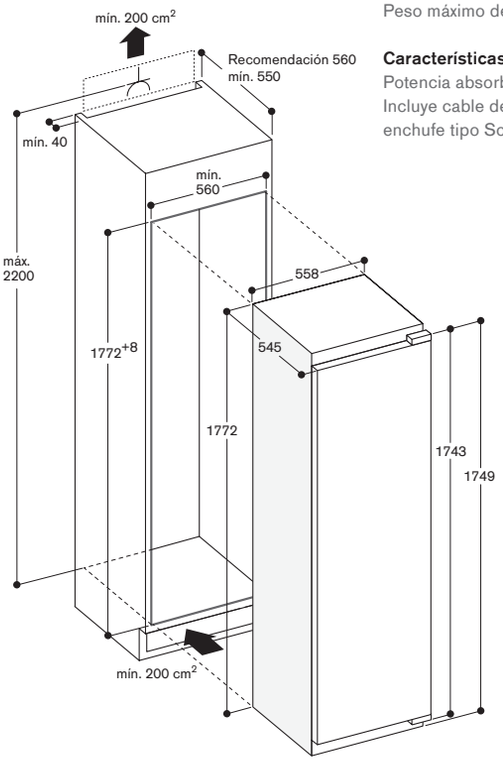
Prestaciones
Distribución dinámica del aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

Congelador
Tecnología No-frost con función de congelación rápida.
Temperatura graduable de -16 °C a -24 °C.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 20 kg/24 h.
Conservación de alimentos sin corriente durante 22 horas.
5 cajones de congelación, 2 de ellos de gran tamaño.
4 estantes de cristal de seguridad situadas entre los cajones de congelación.
2 estantes de cristal de seguridad con frontal transparente.
Todos los cajones de congelación y bandejas de vidrio son extraíbles.
Volumen neto: 211 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 243 kWh/año.
Potencia sonora 39 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la izquierda, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel de la puerta 30 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,12 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



RC 242 203

Cajón fresh cooling próximo a 0°C.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 140 cm.

Incluye:
2 compartimentos para huevos.
1 botellero.

Accesorios especiales

RA 430 100

Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

Frigorífico Serie 200
RC 242

- **Dos zonas climáticas, incluyendo compartimento próximo a 0 °C.**
- **Estantes de vidrio regulables en altura.**
- **Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 222 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

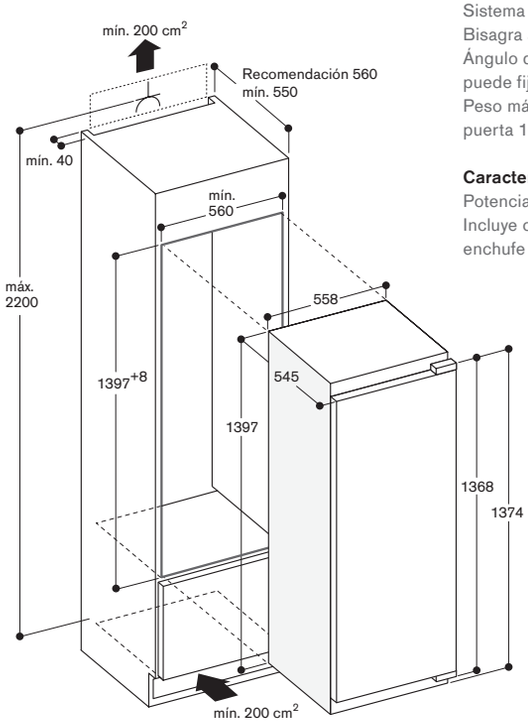
Frigorífico
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Regulación de temperatura de 3 °C a 8 °C.
4 estantes de cristal de seguridad,
1 totalmente extraíble y 4 ajustables en altura.
1 estante integrado.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas.
1 estante de gran tamaño con perfil de aluminio, para botellas.
3 estantes en la puerta.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Volumen neto: 163 litros.

Fresh cooling próximo a 0 °C
Un cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Humedad regulable manualmente ideal para frutas y verduras.
Un cajón fresh cooling próximo a 0 °C.
Ideal para carne, pescado y aves.
Volumen neto: 59 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 124 kWh/año.
Potencia sonora 37 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 14 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



RC 222 203

Cajón fresh cooling.
Totalmente integrable.
Anchura 56 cm.
Altura 122,5 cm.

Incluye:
1 botellero.
2 compartimentos para huevos.

Accesorios especiales

RA 430 100

Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

Frigorífico Serie 200
RC 222

- **Dos zonas de temperatura, incluyendo compartimento fresh cooling con ajuste manual de humedad.**
- **Estantes de vidrio regulables en altura.**
- **Estantes con perfiles de aluminio en la puerta.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 211 litros.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.

Prestaciones
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.

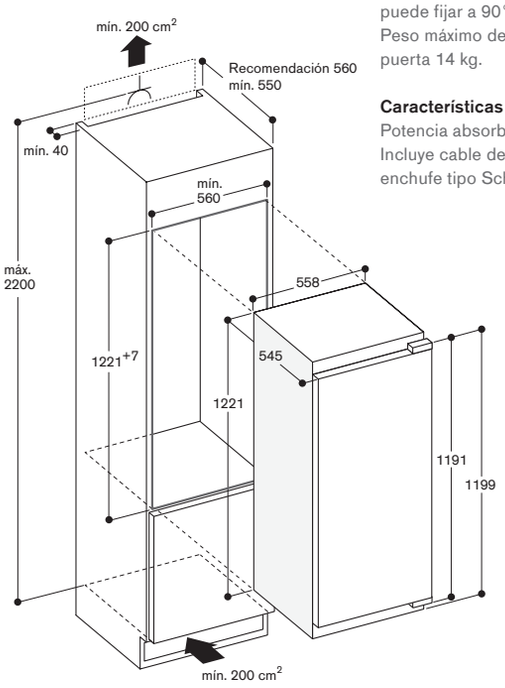
Frigorífico
Sistema de enfriamiento rápido.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Regulación de temperatura de 2 °C a 8 °C.
6 estantes de cristal de seguridad con perfil de aluminio, de las cuales 5 son regulables en altura.
Botellero abatible con capacidad para 4 botellas.
1 estante botellero de gran tamaño en la puerta.
3 estantes en la puerta con perfil de aluminio.
1 cajón para verduras.
Iluminación lateral en todo el interior sin reflejos.
Volumen neto: 211 litros.

Fresh cooling
Un cajón con fresh cooling.
Humedad regulable manualmente ideal para frutas y verduras.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético 105 kWh/año.
Potencia sonora 33 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta 14 kg.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



RC 200 202

Totalmente integrable, bajo encimera.
Anchura 60 cm.
Altura 82 cm.

Incluye:
1 compartimento para huevos.

Accesorios especiales

RA 430 100

Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

Frigorífico Serie 200
RC 200

- **Combinable con RF 200 para realizar un conjunto side-by-side.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 137 litros.**

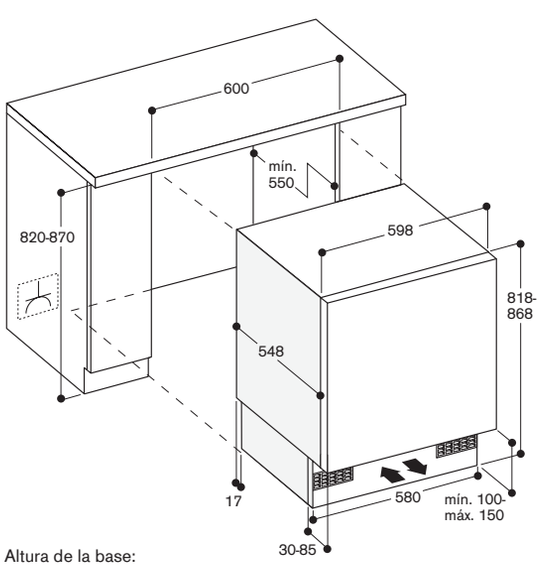
Prestaciones
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.

Frigorífico
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
3 estantes de cristal de seguridad regulables en altura, 2 de ellos regulabres en altura.
1 cajón para verduras.
1 cajón extraíble.
1 estante de gran capacidad para botellas en la puerta.
2 estantes en la puerta.
Iluminación interior brillante.
Volumen neto: 137 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético: 92 kWh/año.
Potencia sonora: 38 dB.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 14 kg.
Altura regulable.
Altura del zócalo para altura de 820 mm.: 100 - 170 mm.
Altura del zócalo para altura de 870 mm.: 150 - 220 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Debe colocarse la rejilla de ventilación incluida con el aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



Altura de la base:
-100 mm con altura de nicho 820 mm
-150 mm con altura de nicho 870 mm

RF 200 202

Totalmente integrable, bajo encimera.
Anchura 60 cm.
Altura 82 cm.

Incluye:
2 acumuladores de frío.
1 bandeja para cubitos.

Congelador Serie 200
RF 200

- **Combinable con RC 200 para realizar un conjunto side-by-side.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Volumen neto: 98 litros.**

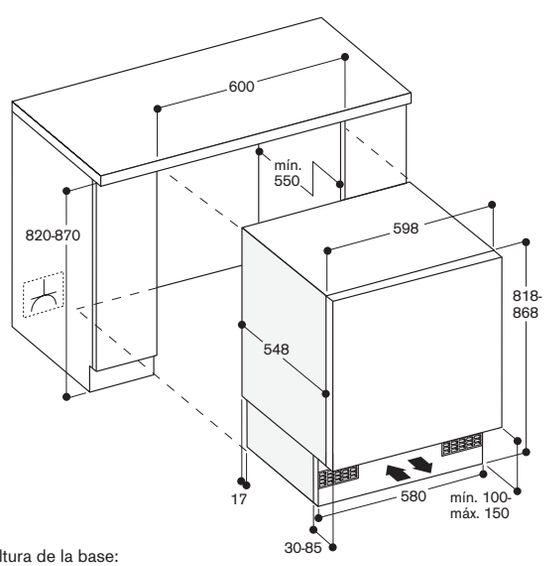
Prestaciones
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta, a partir de un ángulo de apertura de 20°.

Congelador
Función de congelación rápida.
Compartimento de 4 estrellas de congelación.
Capacidad de congelación 12 kg/24 h.
Conservación de la congelación sin corriente durante 23 horas.
3 cajones.
Volumen neto: 98 litros.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo energético: 184 kWh/año.
Potencia sonora: 38 dB.

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 14 kg.
Altura regulable.
Altura del zócalo para altura de 820 mm.: 100 - 170 mm.
Altura del zócalo para altura de 870 mm.: 150 - 220 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Debe colocarse la rejilla de ventilación incluida con el aparato.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,09 kW.
Incluye cable de conexión de 2,3 m con enchufe tipo Schuko.



Altura de la base:
-100 mm con altura de nicho 820 mm
-150 mm con altura de nicho 870 mm

RW 282 261

Conservador de vino.
Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura 56 cm.
Altura 177,2 cm.

Disponibilidad Julio 2019.

Hasta Julio, solicitar el modelo
RW 282 260.

Accesorios especiales

RA 050 220

Filtro de carbón activo.

Conservador de vino
RW 282

- **Dos zonas climáticas independientes.**
- **Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Bandejas extraíbles de aluminio y haya.**
- **Iluminación de interior opcional.**
- **Sistema antivibraciones.**
- **Capacidad para 80 botellas.**

Funcionamiento

Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional para cada zona climática.
Iluminación interior regulable con apertura y cierre de la puerta.

Características

Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Seguro para niños.

Prestaciones

Capacidad 80 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
10 estantes para botellas, de los cuales 8 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.
Volumen neto: 254 litros.

Datos de consumo

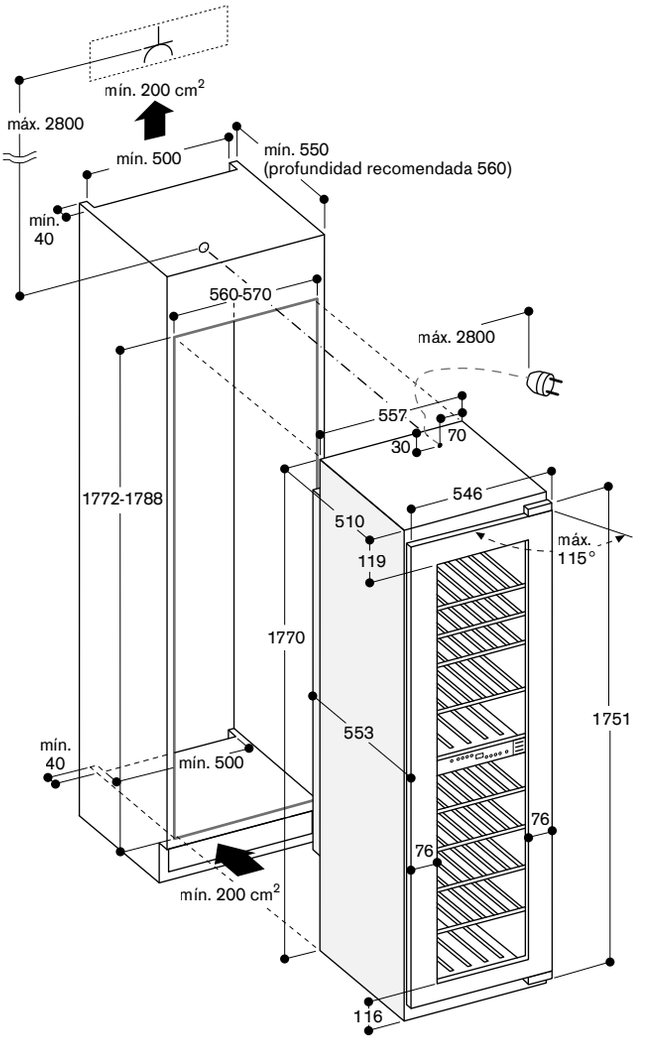
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 163 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje

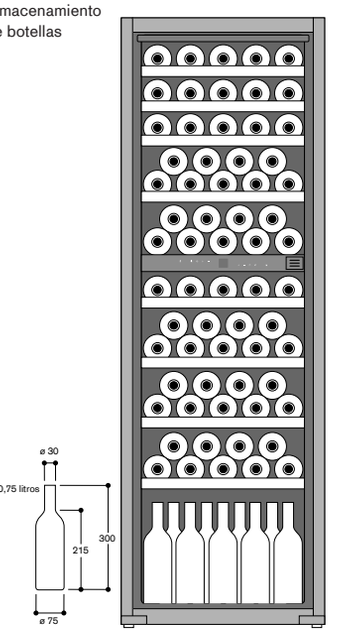
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 20 kg.
Grosor de la puerta mín. 16 mm / máx. 22 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Para una instalación side by side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre o mueble columna.
Cuando se instala un conservador de vino con otro aparato de refrigeración, es indispensable que este otro tenga un elemento de calor para evitar la condensación (anticondensación). Sin anticondensación, es necesario tener una distancia minima de 150 mm entre los dos aparatos.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas

Potencia absorbida: 0,130 kW.
Incluye cable de conexión de 2,8 m con enchufe tipo Schuko.



Almacenamiento
de botellas



RW 222 261

Totalmente integrable, con puerta de cristal.
Anchura 56 cm.
Altura 122 cm.

Disponibilidad Julio 2019.

Hasta Julio, solicitar el modelo RW 222 260.

Accesorios especiales

RA 050 220

Filtro de carbón activo.

Conservador de vino
RW 282

- **Dos zonas climáticas independientes.**
- **Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Bandejas extraíbles de aluminio y haya.**
- **Iluminación de interior opcional.**
- **Sistema antivibraciones.**
- **Capacidad para 48 botellas.**

Funcionamiento

Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional para cada zona climática.
Iluminación interior regulable con apertura y cierre de la puerta.

Características

Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Seguro para niños.

Prestaciones

Capacidad 48 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
6 estantes para botellas, de los cuales 4 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.
Volumen neto: 158 litros.

Datos de consumo

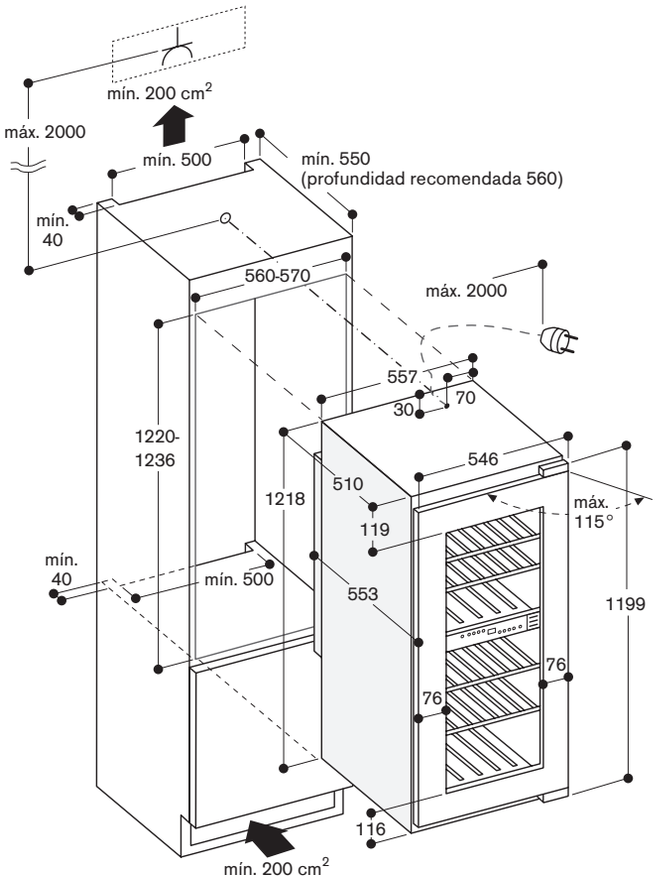
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 152 kWh/año.
Potencia sonora 35 dB (re 1 pW).

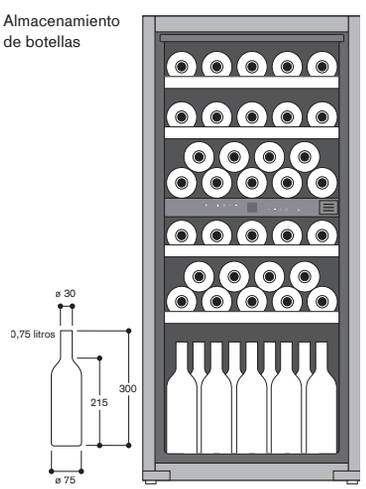
Precauciones de montaje

Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
Ángulo de apertura de puerta 115°, se puede fijar a 90°.
Peso máximo del panel decorativo de la puerta: 20 kg.
Grosor de la puerta mín. 16 mm / máx. 22 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
Para una instalación side by side, cada aparato debe planearse con su propio hueco de encastre o mueble columna.
Cuando se instala un conservador de vino con otro aparato de refrigeración, es indispensable que este otro tenga un elemento de calor para evitar la condensación (anticondensación). Sin anticondensación, es necesario tener una distancia minima de 150 mm entre los dos aparatos.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas

Potencia absorbida: 0,130 kW.
Incluye cable de conexión de 2,0 m con enchufe tipo Schuko.





RW 404 261

Integrable bajo encimera con puerta de cristal y acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Altura 82 cm.

Conservador de vino Serie 200
RW 404

- **Dos zonas climáticas independientes.**
- **Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Bandejas extraíbles de aluminio y haya.**
- **Iluminación LED.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Puerta con cerradura.**
- **Posibilidad de instalación side-by-side, con accesorio especial.**
- **Capacidad para 34 botellas.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional para cada zona climática.
Iluminación interior regulable con apertura y cierre de la puerta.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo para ambas zonas climáticas.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Seguro para niños.

Características
Volumen neto: 176 litros.
Capacidad 34 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
5 bandejas, de las cuales 3 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 144 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
El ángulo de apertura de puerta se puede fijar a 95°.
Para integración a un lado de pared, es necesario dejar una distancia mínima de 150 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,13 kW.
Incluye cable de conexión de 2,0 m con enchufe tipo Schuko.

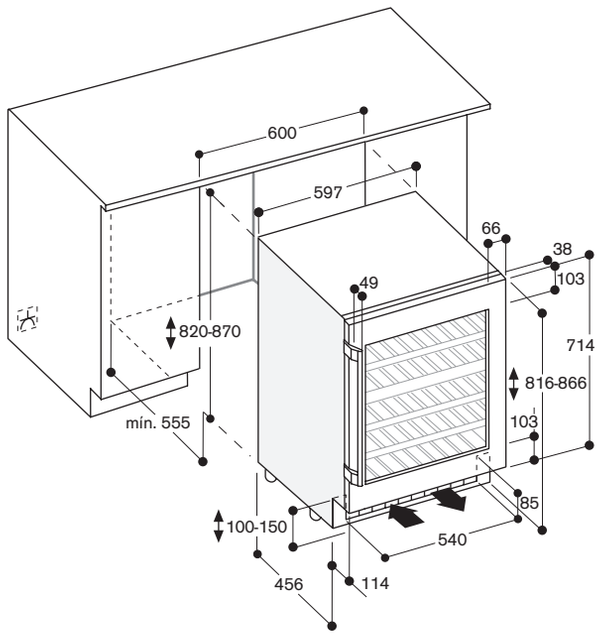
Accesorios especiales

RA 050 220

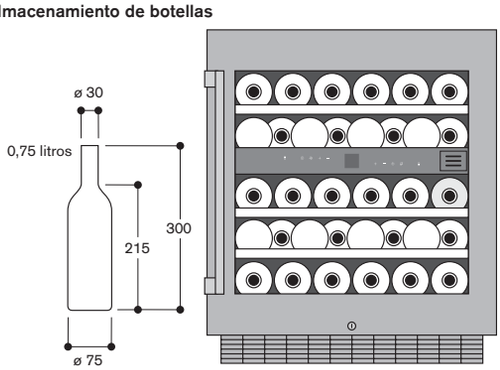
Filtro de carbón activo.

RA 097 600

Accesorio instalación side-by-side para conservadores de vino bajo encimera.



Almacenamiento de botellas



RW 402 261

Integrable bajo encimera con puerta de cristal y acero inoxidable.
Anchura 60 cm.
Altura 82 cm.

Conservador de vino Serie 200
RW 402

- **Una sola zona climática para mayor capacidad.**
- **Control preciso de temperatura entre +5 °C y +20 °C.**
- **Control de humedad.**
- **Bandejas extraíbles de aluminio y haya.**
- **Iluminación LED.**
- **Cierre de puerta con amortiguador integrado.**
- **Puerta con cerradura.**
- **Posibilidad de instalación side-by-side, con accesorio especial.**
- **Capacidad para 42 botellas.**

Funcionamiento
Control electrónico de temperatura con display digital.
Control táctil.
Iluminación interior opcional y graduable.
Iluminación interior regulable con apertura y cierre de la puerta.

Prestaciones
Distribución dinámica de aire frío.
Desescarche automático mediante evaporación del agua.
Sistema de cierre amortiguado integrado en la puerta.
Filtro de carbón activo.
Protección UV.
Indicador acústico de puerta abierta y fallo funcional.
Filtro antipolvo lavable en lavavajillas.

Características
Volumen neto: 110 litros.
Capacidad 42 botellas (botellas estándar de 0,75 l).
4 estantes para botellas, de los cuales 3 son extraíbles.
Posibilidad de almacenar botellas magnum.
Iluminación LED.

Datos de consumo
Eficiencia energética A (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta G).
Consumo energético 145 kWh/año.
Potencia sonora 38 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Sistema de instalación de puerta fija.
Bisagra a la derecha, reversible.
Altura regulable.
El ángulo de apertura de puerta se puede fijar a 95º.
Para integración a un lado de pared, es necesario dejar una distancia mínima de 150 mm.
El enchufe Schuko debe situarse en una zona exterior al hueco de encastre.
No se recomienda la instalación a una altura mayor de 1.500 m sobre el nivel del mar.

Características técnicas
Potencia absorbida: 0,13 kW.
Incluye cable de conexión de 2,0 m con enchufe tipo Schuko.

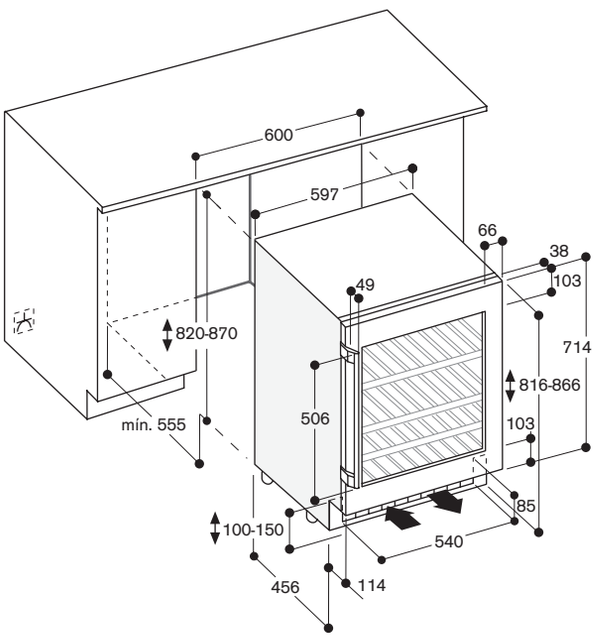
Accesorios especiales

RA 050 220

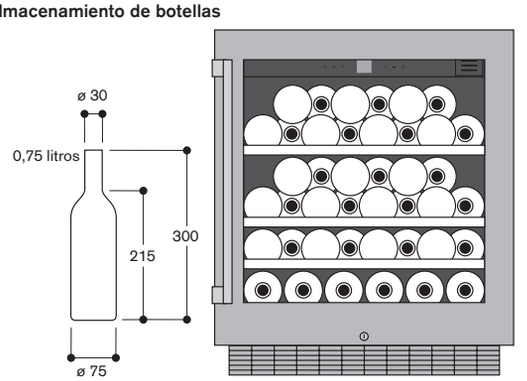
Filtro de carbón activo.

RA 097 600

Accesorio instalación side-by-side para conservadores de vino bajo encimera.



Almacenamiento de botellas



Accesorios especiales para aparatos de refrigeración Vario cooling Serie 200.

GN 114 130

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).

GN 114 230

Bandeja Gastronorm de acero inoxidable GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

GN 410 130

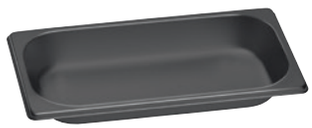
Tapa para Bandeja Gastronorm GN 1/3, acero inoxidable.

GN 410 230

Tapa para Bandeja Gastronorm GN 2/3, acero inoxidable.

GN 144 130

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 1/3, 40 mm de profundidad (1,5 l).



GN 144 230

Bandeja Gastronorm antiadherente GN 2/3, 40 mm de profundidad (3 l).

Accesorios especiales para frigoríficos, congeladores y conservadores de vino Serie 200.

RA 430 100

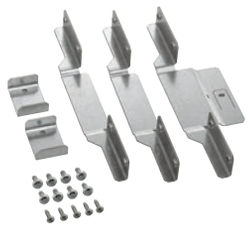
Recipiente para conservación, color antracita con tapa transparente.

RA 050 220

Filtro de carbón activo, para ambas zonas climáticas.

RA 097 600

Accesorio instalación side-by-side para conservadores de vino bajo encimera.



Vario Cooling Serie 400

Tipo de aparato		Frigorífico-congelador	Frigorífico-congelador	Frigorífico-congelador	Frigorífico
Totalmente integrable / integrable[1]		RY 492 304	RB 492 304	RB 472 304	RC 492 304
Dimensiones					
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(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
Dimensiones nicho (ancho x alto x fondo)	(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
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	61	61	61	61
Peso del aparato vacío	(kg)	230	226	203	205
Peso del aparato más embalaje	(kg)	248	244	219	223
Peso del aparato totalmente cargado	(kg)	622	616	433	564
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	100 x 226 x 75	100 x 226 x 75	85 x 226 x 75	100 x 230 x 75
Tipo y configuración					
Frigorífico / congelador / vino		•/•/–	•/•/–	•/•/–	•/–/–
Fresh cooling 0 °C / fresh cooling <> 0 °C / fresh cooling		–/•/•	–/•/•	–/•/•	•/–/•
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/•/–	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Puerta de cristal		–	–	–	–
Completamente panelada / puerta panelada		–/◦	–/◦	–/◦	–/◦
Volumen / datos consumo					
Volumen total bruto / volumen total neto	(l)	633/518	637/521	517/418	669/567
– Volumen neto frigorífico	(l)	344	347	281	509
– Volumen neto de fresh cooling 0 °C / Fresh cooling <> 0 °C	(l)	34	34	27	58
– Volumen neto del congelador[1]	(l)	140	140	110	–
Capacidad almacenamiento botellas de 0,75 litros	(n°)	–	–	–	–
Clasificación energética[1]		A++	A++	A++	A++
Consumo energético diario DIN EN 153[2]	(kWh/24h)	0,947	0,950	0,822	0,413
Consumo energético anual DIN EN 153[2]	(kWh)	346	347	301	151
Consumo energético diario por 100 l de volumen neto[2]	(kWh)	0,18	0,18	0,2	0,07
Potencia sonora[1]	(dB (re 1 pW))	42	42	42	40
Clase climática[1]		SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
Funcionamiento					
Pantalla TFT táctil		•	•	•	•
Asistencia de apertura para puertas y cajón congelador		•	•	•	•
Pantalla intuitiva con textos	(n° de idiomas)	52	52	52	52
Prestaciones					
Cubitos de hielo / dispensador agua y hielo / hielo picado / agua		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/–/–
Zonas Fresh cooling con control de temperatura	(n°)	•	•	•	•
Zonas Fresh cooling con control de humedad	(n°)	•	•	•	•
Temperatura / Zonas climáticas	(n°)	4	4	4	3
Display de temperatura interno / externo		•/–	•/–	•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•	•
Tecnología No-Frost[1]		•	•	•	•
Descongelación automática: frigorífico / fresh cooling / congelador		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/–
Filtro carbón activo		•	•	•	•
Interior acero inoxidable		–	•	•	•
Modo vacaciones		•	•	•	•
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•	•/•	•/•
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		–/•	–/•	–/•	–/•
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	•	•	•
Frigorífico / Fresh cooling					
Función de refigeración rápida		•	•	•	•
Distribución de aire frío dinámico		•	•	•	•
Niveles interiores	(n°)	4	3	3	4
Compartimentos / cajones interiores	(n°)	2	2	2	3
Estantes en la puerta	(n°)	6	3	3	3
Recipiente para huevos	(n° de huevos)	18	18	18	18
Congelador					
Función de congelación rápida		•	•	•	–
Capacidad de congelación[1]	(kg/24h)	16	16	14	–
Tiempo de conservación en caso de fallo energético[1]	(hrs)	17	17	17	–
Compartimentos interiores	(n°)	–	–	–	–
Cajones interiores	(n°)	2	2	2	–
Estantes en la puerta	(n°)	–	–	–	–
Cubeta de hielo, bandeja para cubitos de hielo	(n°)	1	1	1	–
Conexiones					
Potencia absorbida	(kW)	0,3	0,3	0,3	0,3
Conexión a toma de agua		•	•	•	–

• de serie – no disponible ◦ accesorio especial

[1] El consumo de energía en 365 días se basa en la normativa EN 153 edición de 2006 y la normativa EN: ISO 15502 edición de 2005: el cálculo de las letras de eficiencia energética se basa en el reglamento 1060/2010 de la comisión europea. Las indicaciones se refieren a 230V y 50Hz.

[2] Los datos normalizados de consumo permiten comparar los distintos aparatos. Los valores resultantes en la práctica pueden variar respecto a los datos normalizados.

Frigorífico	Frigorífico	Congelador	Congelador	Congelador	Congelador	Congelador
RC 472 304	RC 462 304	RF 463 304	RF 463 305	RF 471 304	RF 461 304	RF 411 304
75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	75,6 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	76,2 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
61	61	61	61	61	61	61
182	163	166	166	182	158	130
198	178	181	181	199	173	143
564	555	401	401	483	401	300
85 x 226 x 75	70 x 226 x 74	70 x 226 x 75	70 x 226 x 75	85 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
•/–/–	•/–/–	– / • /–	– / • /–	– / • /–	– / • /–	– / • /–
•/–/•	•/–/•	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
•/–/•	•/–/•	• /– /–	– / • /–	–/•/•	–/•/•	–/•/•
–	–	–	–	–	–	–
–/◦	–/◦	–/◦	–/◦	–/◦	–/◦	–/◦
547/463	422/356	357/300	357/300	494/429	382/328	268/226
416	321	–	–	–	–	–
47	35	–	–	–	–	–
–	–	300	300	429	328	226
–	–	–	–	–	–	–
A++	A++	A+	A+	A++	A++	A++
0,386	0,358	0,936	0,936	0,930	0,778	0,692
141	131	342	342	340	284	253
0,08	0,10	0,31	0,31	0,22	0,24	0,31
40	40	42	42	42	42	42
SN – T	SN – T	SN – T	SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
52	52	52	52	52	52	52
–/–/–/–	–/–/–/–	–/•/•/•	–/•/•/•	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
•	•	–	–	–	–	–
•	•	–	–	–	–	–
3	3	1	1	1	1	1
•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–	•/–
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•/•/–	•/•/–	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
•	•	–	–	–	–	–
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•	–/•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	–	–	–	–	–
•	•	–	–	–	–	–
4	4	–	–	–	–	–
3	3	–	–	–	–	–
4	4	–	–	–	–	–
18	18	–	–	–	–	–
–	–	•	•	•	•	•
–	–	14	14	20	18	16
–	–	10	10	14	13	10
–	–	4	4	5	5	5
–	–	2	2	2	2	2
–	–	–	–	4	4	4
–	–	1	1	1	1	1
0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
–	–	•	•	•	•	•

Conservadores de vino Vario Cooling Serie 400

Tipo de aparato		Conservador de vino	Conservador de vino	Conservador de vino	Conservador de vino
Totalmente integrable / integrable		RW 466 364	RW 414 364	RW 466 304	RW 414 304
Dimensiones					
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8	60,3 x 212,5 x 60,8	45,1 x 212,5 x 60,8
Dimensiones nicho (ancho x alto x fondo)	(cm)	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61	61 x 213,4 x 61	45,7 x 213,4 x 61
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	61	61	61	61
Peso del aparato vacío	(kg)	165	140	159	139
Peso del aparato más embalaje	(kg)	179	152	173	152
Peso del aparato totalmente cargado	(kg)	571	377	571	377
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75	70 x 226 x 75	55 x 226 x 75
Tipo y configuración					
Frigorífico / congelador / vino		–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
Fresh cooling 0°C / fresh cooling <> 0°C / fresh cooling		–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Puerta de cristal		•	•	–	–
Completamente panelada / puerta panelada		–/◦	–/◦	–/◦	–/◦
Volumen / datos consumo					
Volumen total bruto / volumen total neto	(l)	443/366	311/269	443/366	311/269
Capacidad almacenamiento botellas de 0,75 litros	(n°)	99	70	99	70
Clasificación energética[1]		A	A	A	A
Consumo energético diario DIN EN 153[2]	(kWh/24h)	0,468	0,457	0,468	0,457
Consumo energético anual DIN EN 153[2]	(kWh)	171	167	171	167
Consumo energético diario por 100 l de volumen neto[2]	(kWh)	0,13	0,17	0,13	0,17
Potencia sonora[1]	(dB (re 1 pW))	42	42	42	42
Clase climática[1]		SN – T	SN – T	SN – T	SN – T
Funcionamiento					
Pantalla TFT táctil		•	•	•	•
Asistencia de apertura para puertas		•	•	•	•
Pantalla intuitiva con textos	(n° de idiomas)	52	52	52	52
Prestaciones					
Temperatura / Zonas climáticas	(n°)	3	2	3	2
Display de temperatura interno / externo		•/–	•/–	•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•	•
Tecnología No-Frost		•	•	•	•
Descongelación automática: frigorífico / fresh cooling / congelador		•/–/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–
Iluminación de presentación	(n°)	5	5	5	5
Cerradura con llave		◦	◦	◦	◦
Control de humedad		•	•	•	•
Filtro carbón activo		•	•	•	•
Tecnología antivibraciones		•	•	•	•
Protección UV		•	•	•	•
Interior acero inoxidable		•	•	•	•
Modo vacaciones		•	•	•	•
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•	•/•	•/•
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		–/•	–/•	–/•	–/•
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	•	•	•
Vino					
Máximo n° de niveles en el interior		12	13	12	13
Bandejas totalmente extraíbles / extraíbles		•/–	•/–	•/–	•/–
Estantes totalmente extraíbles		◦	◦	◦	◦
Posibilidad de almacenar botellas Magnum		•	•	•	•
Posibilidad de almacenar decantadores y botellas abiertas		◦	◦	◦	◦
Conexiones					
Potencia absorbida	(kW)	0,3	0,3	0,3	0,3
Conexión a toma de agua		–	–	–	–

• de serie – no disponible ◦ accesorio especial

[1] El consumo de energía en 365 días se basa en la normativa EN 153 edición de 2006 y la normativa EN: ISO 15502 edición de 2005:
el cálculo de las letras de eficiencia energética se basa en el reglamento 1060/2010 de la comisión europea. Las indicaciones se refieren a 230V y 50Hz.

[2] Los datos normalizados de consumo permiten comparar los distintos aparatos. Los valores resultantes en la práctica pueden variar respecto a los datos normalizados.

Conservadores de vino Serie 200

Tipo de aparato		Conservador de vino	Conservador de vino	Conservador de vino	Conservador de vino
Totalmente integrable / integrable		RW 282 261	RW 222 261		
Puerta de acero inoxidable y cristal				RW 404 261	RW 402 261
Dimensiones					
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	55,7 x 178 x 56,65	55,7 x 122 x 56,7	59,7 x 82–87 x 57	59,7 x 82-87 x 57
Dimensiones nicho (ancho x alto x fondo)	(cm)	56 x 177,2 x 55	56 x 122 x 55	60 x 82–87 x 58	60 x 82-87 x 58
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	55	55	58	58
Peso del aparato vacío	(kg)	87	64	51	45
Peso del aparato más embalaje	(kg)	96	71	55	49
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	64 x 190 x 64	64 x 139 x 64	66 x 87 x 69	66 x 87 x 69
Tipo y configuración					
Frigorífico / congelador /vino		–/–/•	–/–/•	–/–/•	–/–/•
Fresh cooling 0 °C / fresh cooling <> 0 °C / fresh cooling		–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–	–/–/•/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•
Volumen / datos de consumo					
Volumen total bruto / volumen total neto	(l)	289/254	183/158	123/94	135/110
Capacidad almacenamiento botellas de 0,75 litros	(n°)	80	48	34	42
Clasificación energética[1]		A	A	A	A
Consumo energético diario DIN EN 153[2]	(kWh/24h)	0,438	0,411	0,392	0,396
Consumo energético anual DIN EN 153[2]	(kWh)	160	151	144	145
Consumo energético diario por 100 l de volumen neto[2]	(kWh)	0,17	0,26	0,42	0,36
Potencia sonora[1]	(dB (re 1pW))	35	35	38	38
Clase climática[1]		SN – ST	SN – ST	SN – ST	SN – ST
Funcionamiento					
Temperatura / Zonas climáticas	(n°)	2	2	2	1
Display de temperatura interno / externo		•/–	•/–	•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•	•
Descongelación automática		•	•	•	•
Iluminación de presentación		•	•	•	•
Cerradura con llave		–	–	•	•
Control de humedad		•	•	•	•
Filtro carbón activo		•	•	•	•
Tecnología antivibraciones		•	•	•	•
Protección UV		•	•	•	•
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/–	•/–	•/–	•/–
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•	•/•	•/•
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–	–	–
Frigorífico / Fresh cooling					
Distribución de aire frío dinámico		•	•	•	•
Vino					
Máximo n° de niveles en el interior		10	6	5	4
Bandejas totalmente extraíbles / extraíbles		–/•	–/•	–/•	–/•
Posibilidad de almacenar botellas Magnum		•	•	•	•
Posibilidad de almacenar decantadores y botellas abiertas		–	–	–	–
Conexiones					
Potencia absorbida	(kW)	0,13	0,13	0,13	0,13
Conexión a toma de agua		–	–	–	–

• de serie – no disponible

[1] El consumo de energía en 365 días se basa en la normativa EN 153 edición de 2006 y la normativa EN: ISO 15502 edición de 2005: el cálculo de las letras de eficiencia energética se basa en el reglamento 1060/2010 de la comisión europea. Las indicaciones se refieren a 230V y 50Hz.

[2] Los datos normalizados de consumo permiten comparar los distintos aparatos. Los valores resultantes en la práctica pueden variar respecto a los datos normalizados.

Vario cooling Serie 200

Tipo de aparato		Frigorífico-congelador Combinado	Frigorífico-congelador Combinado
Totalmente integrable / integrable		RB 289 203	RB 287 203
Dimensiones			
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5
Dimensiones nicho (ancho x alto x fondo)	(cm)	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	55	55
Peso del aparato vacío	(kg)	80	73
Peso del aparato más embalaje	(kg)	86	79
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
Tipo y configuración			
Frigorífico / congelador / vino		•/•/–	•/•/–
Fresh cooling 0 °C / fresh cooling <> 0 °C / fresh cooling		–/•/–	–/–/–
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		•/–/–/–	•/–/–/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/–/•	•/–/•
Volumen / datos de consumo			
Volumen total bruto / volumen total neto	(l)	273/245	287/258
– Volumen neto frigorífico	(l)	128	186
– Volumen neto de fresh cooling 0 °C / Fresh cooling <> 0 °C	(l)	56	–
– Volumen neto congelador	(l)	61	72
Clasificación energética[1]		A++	A++
Consumo energético diario DIN EN 153[2]	(kWh/24h)	0,646	0,648
Consumo energético anual DIN EN 153[2]	(kWh)	236	237
Consumo energético diario por 100 l de volumen neto[2]	(kWh)	0,26	0,25
Potencia sonora[1]	(dB (re 1pW))	41	39
Clase climática[1]		SN – ST	SN – T
Prestaciones			
Cubitos de hielo / dispensador agua y hielo / hielo picado / agua		–/–/–/–	–/–/–/–
Zonas Fresh cooling con control de humedad	(n°)	1	–
Zonas cooling con control de humedad	(n°)	–	–
Temperatura / Zonas climáticas	(n°)	4	2
Display de temperatura interno / externo		•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•
Tecnología No-Frost		•	•
Descongelación automática frigorífico / fresh cooling / congelador		•/•/•	•/–/•
Filtro carbón activo		•	–
Modo vacaciones		–	–
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		•/•	•/•
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	–
Frigorífico / Fresh cooling			
Función de refrigeración rápida		•	•
Distribución de aire frío dinámico		•	•
Niveles interiores	(n°)	5	6
Compartimentos / cajones interiores	(n°)	2	1
Estantes en la puerta	(n°)	2	3
Estante para vino y champagne		•	•
Bandejas Gastronorm		•	•
Bandeja de cristal		•	•
Recipiente para huevos	(n° de huevos)	14	14
Congelador			
Función de congelación rápida		•	•
Capacidad de congelación[1]	(kg/24h)	12	15
Tiempo de conservación en caso de fallo energético[1]	(h)	16	25
Compartimentos interiores	(n°)	–	–
Cajones interiores	(n°)	2	3
Estantes en la puerta	(n°)	–	–
Bandejas para cubitos	(n°)	1	1
Acumuladores de frío	(n°)	2	2
Conexiones			
Potencia absorbida	(kW)	0,12	0,12
Conexión a toma de agua		–	–

• de serie – no disponible ◦ accesorio especial

[1] El consumo de energía en 365 días se basa en la normativa EN 153 edición de 2006 y la normativa EN: ISO 15502 edición de 2005: el cálculo de las letras de eficiencia energética se basa en el reglamento 1060/2010 de la comisión europea. Las indicaciones se refieren a 230V y 50Hz.

[2] Los datos normalizados de consumo permiten comparar los distintos aparatos. Los valores resultantes en la práctica pueden variar respecto a los datos normalizados.

Frigorífico	Congelador
RC 289 203	RF 287 202
55,6 x 177,2 x 54,5	55,6 x 177,2 x 54,5
56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
55	55
90	74
96	80
63 x 198 x 66	63 x 198 x 66
•/–/–	–/•/–
–/•/–	–/–/–
•/–/–/–	•/–/–/–
•/–/•	–/•/•
316/302	237/210
225	–
77	–
–	210
A++	A++
0,363	0,663
133	242
0,12	0,32
39	42
SN – T	SN – T
–/–/–/–	–/–/–/–
1	–
–	–
3	1
•/–	•/–
•	•
–	•
•/•/–	–/–/•
•	–
–	–
•/•	•/•
•/•	•/•
–	–
•	–
•	–
8	–
3	–
3	–
•	–
•	–
•	–
14	–
–	•
–	18
–	20
–	7
–	5
–	–
–	1
–	2
0,12	0,12
–	–

Aparatos de refrigeración Serie 200

Tipo de aparato		Frigorífico-congelador Side-by-side	Frigorífico-congelador Combinado	Frigorífico
Totalmente integrable / integrable			RB 282 305	RC 282 305
Puerta cristal Anthracite		RS 295 355		
Dimensiones				
Dimensiones aparato (ancho x alto x fondo)	(cm)	91,2 x 175,6 x 72,1	55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 177,2 x 54,5
Dimensiones nicho (ancho x alto x fondo)	(cm)	–	56 x 177,5 x 55	56 x 177,5 x 55
Profundidad incluida la separación a la pared	(cm)	73,2	55	55
Peso del aparato vacío	(kg)	170	68	70
Peso del aparato más embalaje	(kg)	177	74	76
Dimensiones del aparato embalado (ancho x alto x fondo)	(cm)	98 x 189 x 84	62 x 184 x 64	62 x 184 x 64
Tipo y configuración				
Frigorífico / congelador / vino		•/•/–	•/•/–	•/–/–
Fresh cooling 0 °C / fresh cooling <> 0 °C / fresh cooling		–/•/•	–/ •/–	–/ • /–
Totalmente integrable / integrable / bajo encimera / libre instalación		–/–/–/•	•/–/–/–	•/–/–/–
Bisagra de la puerta derecha / izquierda / reversible		•/•/–	•/–/•	•/–/•
Completamente panelada / puerta panelada		•/–	–/–	–/–
Volumen / datos de consumo				
Volumen total bruto / volumen total neto	(l)	636/541	267/223	313/284
– Volumen neto frigorífico	(l)	368	101	201
– Volumen neto de fresh cooling 0 °C / Fresh cooling <> 0 °C	(l)	26	55	83
– Volumen neto congelador	(l)	173	67	–
Clasificación energética[1]		A++	A+++	A+++
Consumo energético diario DIN EN 153[2]	(kWh/24h)	0,953	0,442	0,238
Consumo energético anual DIN EN 153[2]	(kWh)	348	162	87
Consumo energético diario por 100 l de volumen neto[2]	(kWh)	0,18	0,20	0,08
Potencia sonora[1]	(dB (re 1pW))	42	37	36
Clase climática[1]		SN – T	SN – T	SN – T
Prestaciones				
Cubitos de hielo / dispensador agua y hielo / hielo picado / agua		•/•/•	–/–/–	–/–/–
Zonas Fresh cooling con control de humedad	(n°)	1	•	•
Temperatura / zonas climáticas	(n°)	4	4	3
Display de temperatura interno / externo		–/•	•/–	•/–
Temperatura precisa regulable grado a grado		•	•	•
Tecnología No-Frost		•	•	–
Descongelación automática frigorífico / fresh cooling / congelador		•/•/–	•/•/•	•/•/–
Desagüe integrado para el desescarche		•	•	–
Filtro carbón activo		•	–	–
Modo vacaciones		•	•	–
Alarma visual / acústica de fallo funcional		•/•	•/•	–/–
Alarma visual / acústica de puerta abierta o bloqueo de puerta		–/•	•/•	•/•
Home Connect con módulo WiFi integrado		–	•	•
Frigorífico / Fresh cooling				
Función de refrigeración rápida		•	•	•
Distribución de aire frío dinámico		•	–	–
Niveles interiores	(n°)	5	3	7
Compartimentos / cajones interiores	(n°)	3	2	3
Estantes en la puerta	(n°)	6	2	5
Estante para vino y champagne		•	•	•
Bandeja de cristal		–	–	–
Recipiente para huevos	(n° de huevos)	20	12	12
Congelador				
Función de congelación rápida		•	•	–
Capacidad de congelación	(kg/24h)	12	8	–
Tiempo de conservación en caso de fallo energético	(h)	12	13	–
Compartimentos interiores	(n°)	3	3	–
Cajones interiores	(n°)	2	3	–
Estantes en la puerta	(n°)	4	–	–
Bandejas para cubitos	(n°)	–	1	–
Acumuladores de frío	(n°)	2	2	–
Conexiones				
Potencia absorbida	(kW)	0,19	0,09	0,09
Conexión a toma de agua		•	–	–

• de serie – no disponible ◦ accesorio especial

[1] El consumo de energía en 365 días se basa en la normativa EN 153 edición de 2006 y la normativa EN: ISO 15502 edición de 2005: el cálculo de las letras de eficiencia energética se basa en el reglamento 1060/2010 de la comisión europea. Las indicaciones se refieren a 230V y 50Hz.

[2] Los datos normalizados de consumo permiten comparar los distintos aparatos. Los valores resultantes en la práctica pueden variar respecto a los datos normalizados.

Congelador	Frigorífico	Frigorífico	Frigorífico	Congelador
RF 282 303	RC 242 203	RC 222 203	RC 200 202	RF 200 202
55,8 x 177,2 x 54,5	55,8 x 139,7 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
56 x 177,5 x 55	56 x 140 x 55	56 x 122,5 x 55	60 x 82 x 55	60 x 82 x 55
55	55	55	55	55
67	54	50	34	36
73	59	52	36	39
62 x 184 x 64	61 x 147 x 64	62 x 130 x 64	67 x 89 x 61	67 x 89 x 61
–/•/–	•/–/–	•/–/–	•/–/–	–/•/–
–/–/–	–/•/–	–/–/•	–/–/–	–/–/–
•/–/–/–	•/–/–/–	•/–/–/–	–/–/•/–	–/–/•/–
–/•/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•	•/–/•
–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
235/211	238/222	215/211	139/137	114/98
–	163	211	137	–
–	59	–	–	–
211	–	–	–	98
A++	A++	A++	A++	A+
0,665	0,337	0,285	0,252	0,504
243	124	105	92	184
0,32	0,15	0,14	0,18	0,51
36	37	33	38	38
SN – T	SN – T	SN – T	SN – ST	SN – ST
–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–	–/–/–
–	1	•	–	–
1	2	1	1	1
•/–	•/–	•/–	–/–	•/–
•	•	•	–	–
•	–	–	–	–
–/–/•	•/•/–	•/–/–	•/–/–	–/–/–
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
–	–	–	–	–
•/•	–/–	–/–	–/–	•/•
–/•	–/•	–/•	–/–	–/–
–	–	–	–	–
–	–	•	–	–
–	•	–	•	–
–	5	6	4	–
–	2	1	1	–
–	4	4	5	–
–	•	•	–	–
–	–	–	–	–
–	14	14	7	–
•	–	–	–	•
20	–	–	–	12
22	–	–	–	23
7	–	–	–	–
5	–	–	–	3
–	–	–	–	–
1	–	–	–	1
2	–	–	–	1
0,12	0,09	0,09	0,09	0,09
–	–	–	–	–

GAGGENAU
GAGGENAU
00:57
START

Lavavajillas

Terminología de Lavavajillas	300
Lavavajillas Serie 400	302
Lavavajillas Serie 200	304
Accesorios	309
Planificación técnica de lavavajillas	310
Especificaciones técnicas	318
Terminología de Lavado y Secado	320
Lavadora	322
Secadora	323
Especificaciones técnicas	324

Lavavajillas

Apertura Push-to-open

Sistema de apertura para lavavajillas sin tirador gracias a una ligera presión en la puerta. Exclusivo en Serie 400.

Aqua sensor

Un sensor de infrarrojos determina el grado de suciedad del agua después del aclarado. Si detecta que el agua puede aprovecharse para el siguiente programa de lavado, no se efectuará el usual cambio de agua. Gracias a esta prestación, en el lavado de una vajilla con suciedad normal, el consumo de agua disminuye hasta 6 litros sin disminuir la calidad del lavado.

Los lavavajillas completamente automáticos o con 8 programas disponen de un sensor que detecta incluso las pequeñas partículas indisolubles como residuos de té, permitiendo una mayor eficiencia en el uso del agua sin perjudicar los aclarados.

Función vacaciones. Acciona la apertura de puerta automática al finalizar cualquier programa elegido.

Bandeja para cubiertos

La tercera bandeja con cierre amortiguado, totalmente extraíble, es apta para cubiertos, utensilios de cocina o tazas de café, lo que permite aumentar la capacidad hasta 13 servicios. Los laterales se regulan en altura, dejando más espacio en la bandeja inferior para piezas más grandes.

Cestas Flex Plus. Sistema de cestas flexibles con extracción muy suave y sistema de cierre amortiguado en la cesta superior, inferior y también en la tercera bandeja.

Bisagras para lavavajillas de puerta deslizante

Los lavavajillas equipados con las nuevas bisagras super resistentes permiten el uso de materiales más pesados para el revestimiento de las puertas (hasta 11 Kg de peso).

Cesta con cierre amortiguado

Este sistema exclusivo de la Serie 400, frena las cestas al introducirlas cargadas al lavavajillas, reduciendo el riesgo de roturas.

Cesta para cristalería

Este accesorio especial está diseñado para colocar y proteger la cristalería más delicada, como las copas altas y los vasos largos (12 uds) y hasta 24 tazas.

Cesta superior Flex Plus

La cesta superior, con guía totalmente extraíble y suave deslizamiento, dispone de múltiples varillas y rejillas abatibles, garantizando la máxima flexibilidad y aprovechamiento del espacio.

Compartimento para cubiertos de plata

Este práctico accesorio de aluminio, permite colocar en su interior la cubertería de plata. Durante el lavado los cubiertos estarán protegidos contra la corrosión y la pérdida de brillo.

Detección automática de detergente todo en 1

Los controles del lavavajillas reconocen automáticamente si se están usando pastillas de detergente combinado todo en 1 y el programa se ajusta para lograr resultados de limpieza y de secado óptimos.

Difusor para bandejas de horno

Para la limpieza de objetos grandes, la cesta superior puede extraerse del lavavajillas para colocar un pequeño aspersor en la parte trasera de la cuba del lavavajillas, que garantiza que el chorro de agua se distribuya de manera uniforme.

Función ahorro de energía

En aquellos lavavajillas dotados de secado por Zeolitas, la función ahorro de energía permite combinar al mismo tiempo el intercambiador de calor y el secado por Zeolitas, consiguiendo un ahorro energético del 15%.

Función extra secado

Mejora los resultados de secado, especialmente en recipientes de plástico. Esta función combina el secado por Zeolitas, el incremento de temperatura durante el aclarado y un ciclo de secado más largo.

Función Higiene Plus

En varias fases del programa, la temperatura se eleva hasta 72 °C por un periodo de 10 minutos, eliminando así microorganismos y bacterias. Resulta muy práctico para biberones, cuchillos o tablas de cortar que requieren máxima higiene.

Función media carga

Esta opción ahorra energía, agua y tiempo para lavados con poca carga en ambas cestas.

Función Turbo

Permite realizar un ciclo completo de lavado y secado en muy poco tiempo con resultados óptimos. Seleccionando la función Eco y la función Turbo se realiza un ciclo completo de lavado y secado en tan sólo 57 - 59 minutos. Los programas Auto e Intensivo funcionan un 30% más rápido.

Función vacaciones

Acciona la apertura de puerta automática al finalizar el programa. La función apoya al proceso de secado, reduciendo la humedad en el interior del aparato y, por ende, el crecimiento potencial de bacterias. Es ideal para utilizar en periodos de ausencia y en segundas residencias.

Función zona intensiva

Esta función permite lavar ollas y sartenes muy sucias en la cesta inferior, incrementando un 20% la presión del agua, además de incrementar la temperatura y los ciclos de lavado. Al mismo tiempo, la presión y temperatura de la cesta superior respeta el programa seleccionado.

Iluminación interior

Los lavavajillas están dotados de una iluminación que facilita la visualización del interior del lavavajillas. Los modelos de la Serie 400 cuentan adicionalmente con 6 paneles traseros de luz LED.

Info-Light

En los lavavajillas totalmente integrables, un punto rojo de luz proyectado en el suelo indica que el programa de lavado está en funcionamiento.

Intercambiador de calor

Este elemento permite aprovechar el calor residual de las paredes de la cuba interior del lavavajillas para precalentar el siguiente llenado de agua. Esto permite un ahorro del 15% del consumo de energía y además el ciclo de secado no precisa de energía adicional.

Programa de prelavado

La vajilla muy sucia se coloca en la cesta inferior del lavavajillas, donde es prelavada a 55 °C, antes de ejecutar el programa seleccionado. Esto aumenta el poder de limpieza sin usar altas temperaturas, lo que es ideal para cargas mixtas que incluyen cristalería delicada.

Programa delicado

Programa especialmente suave para proteger la cristalería más delicada. Lava a 40 °C y seca a 55 °C.

Programa intensivo 70 °C

Programa de lavavajillas para cazuelas y ollas muy sucias. Alcanza temperaturas de 50 °C en el ciclo de prelavado y de 65 °C hasta 75 °C durante los ciclos de lavado y de aclarado.

Programa nocturno

Dado su bajo nivel sonoro, de tan solo 40 dB, este programa es adecuado duranta la noche. Además, permite beneficiarse de tarifas nocturas más económicas.

Programa ECO

Este programa de lavado funciona a una temperatura de 50 a 55 °C en lugar de los 60 a 65 °C del programa normal. El proceso de prelavado queda suprimido, actuando de forma que la temperatura interior aumente progresivamente, lo que significa que consume menos agua y energía en comparación con el programa normal.

Programa rápido

Este programa es especialmente adecuado para vajilla no muy sucia. Los vasos, platos y la cubertería estarán listos en sólo 30 minutos.

Proyección de tiempo restante

Los lavavajillas totalmente integrables proyectan en el suelo de la cocina el tiempo restante hasta la finalización del ciclo de lavado. Una proyección clara, sin importar el material o color del suelo.

Ademas del tiempo restante, un símbolo informa el estado actual del programa en curso. En la función de programación diferida, se proyecta el tiempo restante para el inicio del programa.

Puerta deslizante

Gracias a un innovador diseño de bisagra, los lavavajillas permiten eliminar prácticamente la distancia entre la parte inferior del lavavajillas y el mueble situado bajo este. Ofreciendo una perfecta integración y una estética inmejorable.

Rackmatic

La altura de la cesta superior del lavavajillas puede ajustarse fácilmente de 5 cm, incluso cuando está totalmente cargada, ofreciendo gran flexibilidad en la colocación de la vajilla.

Esto significa que pueden acomodarse fácilmente los elementos voluminosos, como copas altas, en la cesta superior y fuentes grandes en la inferior.

Secado por condensación

Durante el ciclo de secado del lavavajillas, el vapor caliente se condensa en forma de gotas en los lados del intercambiador de calor, que se rellena con agua fría y el agua después se descarga. Esto garantiza un procedimiento de secado muy higiénico sin necesidad de energía adicional o de suministro exterior de aire.

Tecnología de cuidado del cristal

Evita daños a las cristalerías de alta calidad en el lavavajillas. El intercambiador de calor evita grandes fluctuaciones en la temperatura del agua de aclarado. Además, la dureza del agua, que normalmente varía, es compensada durante la operación de aclarado.

Zeolitas

El exclusivo sistema de secado mediante Zeolitas, un mineral capaz de absorber la humedad depositada en la vajilla y transformarla en calor seco, consigue resultados perfectos en menos tiempo y de forma más eficiente.

Proyección de tiempo restante. Un display proyectado en el suelo de la cocina permite conocer el estado del programa, la fase de lavado y el tiempo restante.

Puerta deslizante con bisagras super-resistentes. Permite medidas de zócalo más reducidas y el uso de materiales más pesados para el revestimiento de la puerta.

DF 481 162

Totalmente integrable.
Altura 86,5 cm.

DF 480 162

Totalmente integrable.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 soporte para copas.
2 soportes para bandejas Gastronorm.
1 perfil de acero inoxidable.

Lavavajillas Serie 400
DF 481/DF 480

- **Iluminación mediante 6 paneles LED traseros.**
- **Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura.**
- **8 programas con Aqua sensor y 5 opciones, como turbo e intensivo:**
  - Lava y seca la vajilla en 57 minutos.
  - Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.
- **Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Proyección de tiempo restante.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Sistema de apertura Push-to-Open para una perfecta integración en puertas sin tirador.**
- **Muy silencioso: 43 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Datos útiles para la indicación de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección de tiempo restante.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua instantáneo (calentador continuo).
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
8 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programa nocturno.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

5 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Media carga.
Higiene Plus.
Extra secado.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.
Soporte para copas de tallo largo.

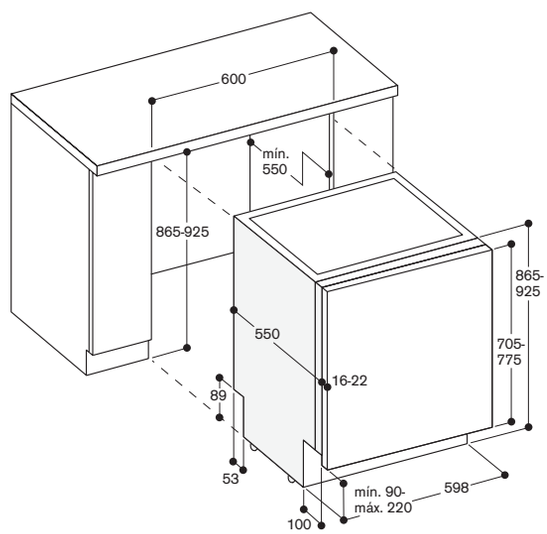
Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.
Lavavajillas 81,5 cm
(cesta superior/inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

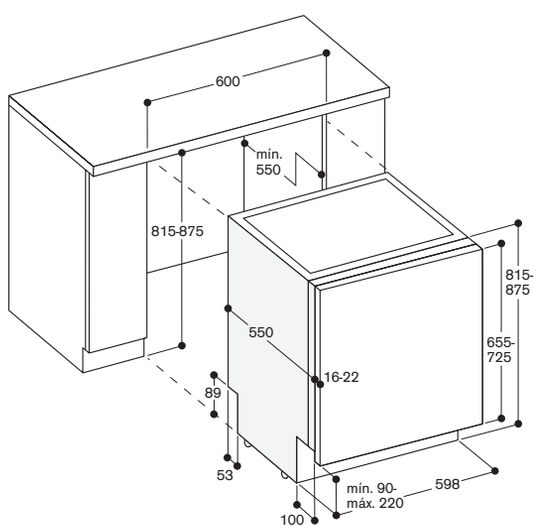
Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,8 kWh .
Potencia sonora 43 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín. 40 mm + grosor del frontal de la puerta.
Para una óptima proyección del tiempo restante, la altura máxima del zócalo tendrá que reducirse como mínimo 30 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8,5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura



Lavavajillas de 81,5 cm de altura



También es posible la instalación con puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.

DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000

Soporte para 4 copas
Colocar en la cesta inferior.

DF 481 163F

Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 86,5 cm.

DF 480 163F

Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 soporte para copas.
2 soportes para bandejas Gastronorm.
1 perfil de acero inoxidable.

Lavavajillas Serie 400
DF 481/DF 480

- **Iluminación mediante 6 paneles LED traseros.**
- **Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura.**
- **8 programas con Aqua sensor y 5 opciones, como turbo e intensivo:**
  - Lava y seca la vajilla en 57 minutos.
  - Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.
- **Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Sistema de apertura Push-to-Open para una integración perfecta con puertas sin tirador.**
- **Muy silencioso: 43 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Información clave con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería mediante zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
8 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Intensivo 70 °C.
Eco 50 °C.
Programa nocturno.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

5 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Media carga.
Higiene Plus.
Extra secado.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles y cierre amortiguado en bandeja superior e inferior.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.
Soporte para copas de tallo largo.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.

Lavavajillas 81,5 cm
(cesta superior/inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,8 kWh .
Potencia sonora 43 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 11 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
Zócalo entre 50 y 220 mm.

También es posible la instalación con puerta con tirador. El sistema de apertura Push-to-Open permanece activo.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4”.
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.

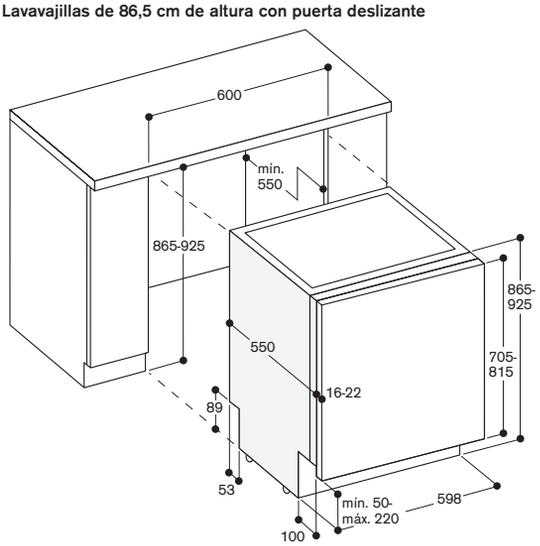
DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

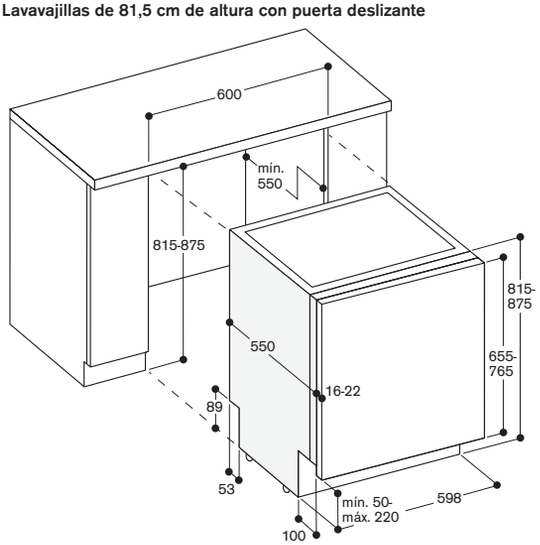
DA 043 000

Soporte para 4 copas.
Colocar en la cesta inferior.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura con puerta deslizante



Lavavajillas de 81,5 cm de altura con puerta deslizante



DF 261 165

Totalmente integrable.
Altura 86,5 cm.

DF 260 165

Totalmente integrable.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Lavavajillas Serie 200
DF 261/DF 260

- **Apertura opcional de la puerta al finalizar el programa, apoyo al proceso de secado higiénico.**
- **6 programas con Aqua sensor y 3 opciones, como turbo e intensivo:**
  - **Lava y seca la vajilla en 59 minutos.**
  - **Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.**
- **Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Proyección de tiempo restante.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Muy silencioso: 42 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Datos útiles para la indicación de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección de tiempo restante.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua instantáneo (calentador continuo).
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Vacaciones: Apertura de la puerta al finalizar el programa.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.
Lavavajillas 81,5 cm
(cesta superior/ inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,9 kWh .
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín. 40 mm + grosor del frontal de la puerta.
Para una óptima proyección del tiempo restante, la altura máxima del zócalo tendrá que reducirse como mínimo 30 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8,5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

GH 045 010

Tirador de acero inoxidable 45 cm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.

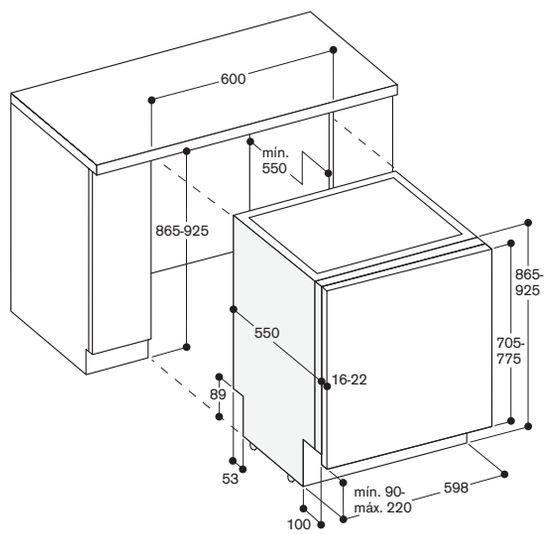
DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

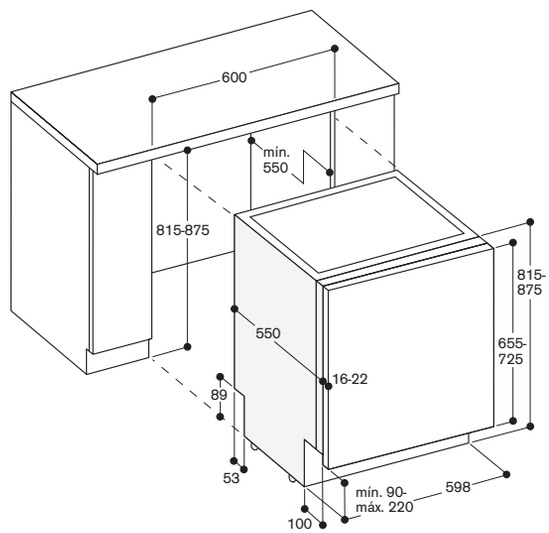
DA 043 000

Soporte para 4 copas.
Colocar en la cesta inferior.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura



Lavavajillas de 81,5 cm de altura



DF 261 166F

Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 86,5 cm.

DF 260 166F

Totalmente integrable.
Puerta deslizante.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Lavavajillas Serie 200
DF 261/DF 260

- **Apertura opcional de la puerta al finalizar el programa, apoyo al proceso de secado higiénico.**
- **6 programas con Aqua sensor y 3 opciones, como turbo e intensivo:**
  - **Lava y seca la vajilla en 59 minutos.**
  - **Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.**
- **Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Muy silencioso: 42 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Información clave con indicaciones de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua continuo.
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Vacaciones: Apertura de la puerta al finalizar el programa.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm (cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.

Lavavajillas 81,5 cm (cesta superior/inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,9 kWh.
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 11 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.
Zócalo entre 50 y 220 mm.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

GH 045 010

Tirador de acero inoxidable 45 cm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.

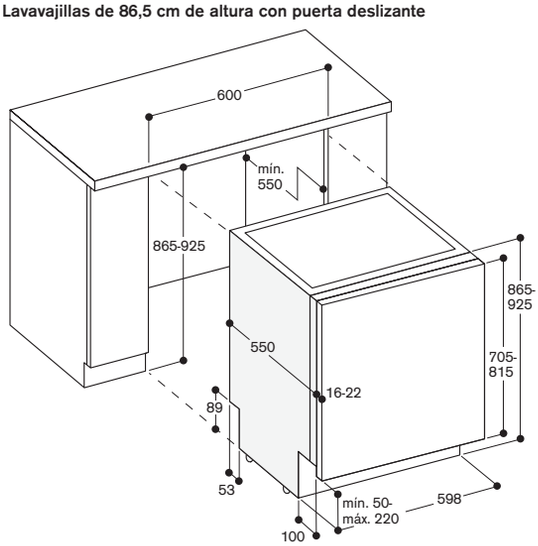
DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

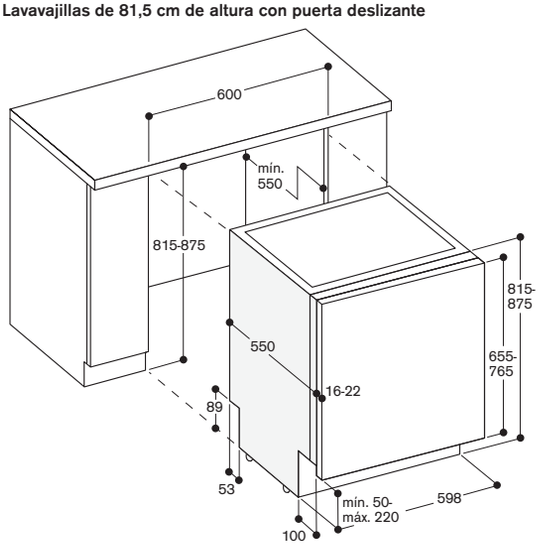
DA 043 000

Soporte para 4 copas.
Colocar en la cesta inferior.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura con puerta deslizante



Lavavajillas de 81,5 cm de altura con puerta deslizante



DI 261 112

Integrable.
Frontal acero inoxidable.
Altura 86,5 cm.

DI 260 112

Integrable.
Frontal acero inoxidable.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.
1 perfil de acero inoxidable.

Lavavajillas Serie 200
DI 261/DI 260

- **Apertura opcional de la puerta al finalizar el programa, apoyo al proceso de secado higiénico.**
- **6 programas con Aqua sensor y 3 opciones, como turbo e intensivo:**
  - **Lava y seca la vajilla en 59 minutos.**
  - **Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.**
- **Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Muy silencioso: 42 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Datos útiles para la indicación de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua instantáneo (calentador continuo).
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Vacaciones: Apertura de la puerta al finalizar el programa.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles con extracción suave en todos los niveles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior:
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Soporte divisible para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm (cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.
Lavavajillas 81,5 cm (cesta superior/inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 12 servicios.
Capacidad máx. 23 copas de vino.

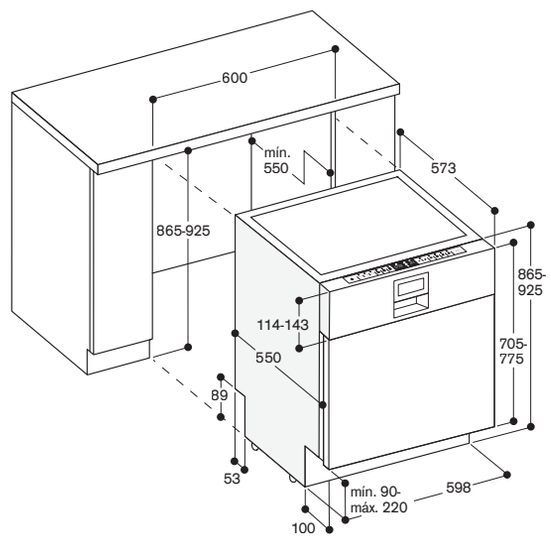
Datos de consumo
Eficiencia energética A++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,9 kWh .
Potencia sonora 42 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 8,5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

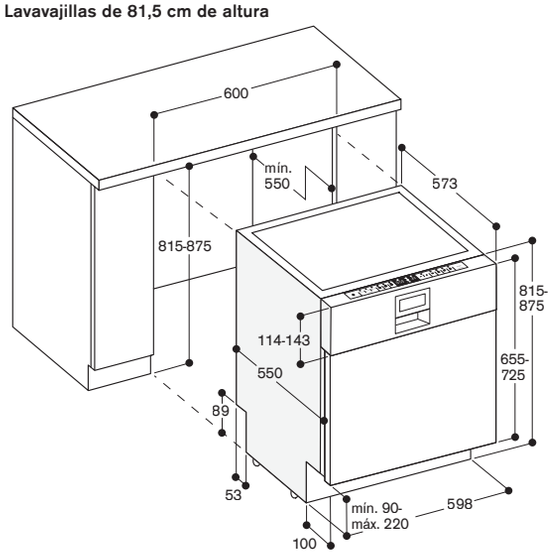
Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura



Lavavajillas de 81,5 cm de altura



Accesorios para instalación

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.

DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

DA 043 000

Soporte para 4 copas.
Colocar en la cesta inferior.

DF 251 161

Totalmente integrable.
Altura 86,5 cm.

DF 250 161

Totalmente integrable.
Altura 81,5 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.

Lavavajillas Serie 200
DF 251/DF 250

- **6 programas con Aqua sensor y 3 opciones, como turbo e intensivo:**
  - **Lava y seca la vajilla en 59 minutos.**
  - **Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.**
- **Pantalla TFT táctil para un manejo intuitivo de todas las funciones.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Muy silencioso: 44 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla TFT indicando tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Panel de control táctil.
Datos útiles para la indicación de uso.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Info-Light.

Características
Iluminación interior brillante.
Protección de cristalería.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua instantáneo (calentador continuo).
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Aqua stop con garantía.
Seguro para niños.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para controlar el aparato desde dispositivos móviles.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

3 funciones especiales:
Intensivo.
Turbo.
Vacaciones: Apertura de la puerta al finalizar el programa.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles.

Cesta superior:
Totalmente extraíble.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
2 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
1 rejilla para cuchillos.

Cesta inferior:
4 varillas plegables.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato:
Lavavajillas 86,5 cm
(cesta superior/inferior):
29/28, 26,5/30,5 o 24/34 cm.
Lavavajillas 81,5 cm
(cesta superior/inferior):
27/25, 24,5/27,5 o 22/31 cm.

Capacidad 13 servicios.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+ + (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua 9,5 litros.
Consumo energético 0,92 kWh.
Potencia sonora 44 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 10/8,5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

DA 020 010
Perfil de acero inoxidable para lavavajillas de altura 81,5 cm.

DA 020 110
Perfil de acero inoxidable para lavavajillas de altura 86,5 cm.

GH 045 010
Tirador de acero inoxidable 45 cm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

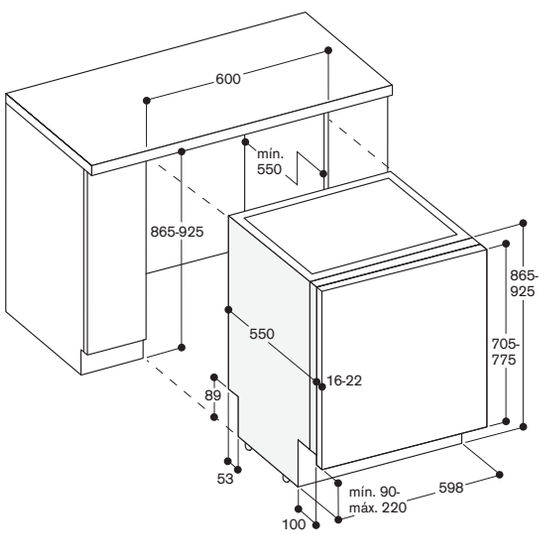
DA 041 061
Tercera bandeja Flex Plus.

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

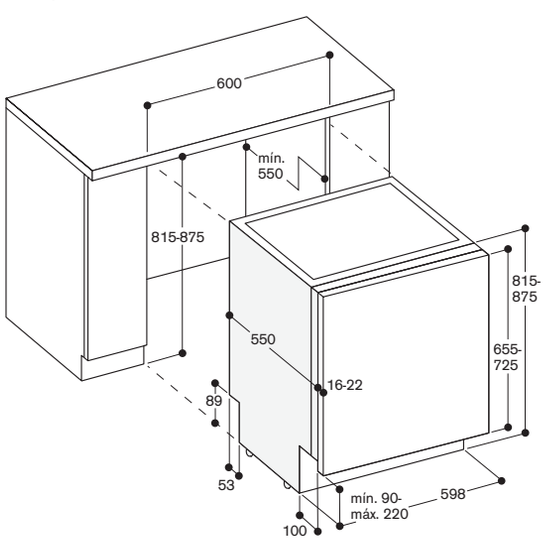
DA 043 000
Soporte para 4 copas.
Colocar en la cesta inferior.

DA 043 060
Cesta especial para vasos largos para lavavajillas de ancho 60 cm.

Lavavajillas de 86,5 cm de altura



Lavavajillas de 81,5 cm de altura



DF 250 141

Lavavajillas.
Totalmente integrable.
Altura 81,5 cm.
Anchura 45 cm.

Incluye:
1 difusor para bandejas de horno.

Lavavajillas Serie 200
DF 250

- **Protección óptima para cristalería delicada mediante secado por Zeolitas a baja temperatura.**
- **6 programas con Aqua sensor y 2 opciones con turbo e intensivo:**
  - **Lava y seca la vajilla en 65 min.**
  - **Lavado intensivo en la cesta inferior y protección del cristal en la superior.**
- **Sistema de cestas flexibles, incluye bandeja superior para cubiertos.**
- **Proyección de tiempo restante.**
- **Iluminación interior brillante.**
- **Muy silencioso: 44 dB.**
- **Aqua stop ®.**

Funcionamiento
Pantalla indicando el tiempo restante, falta de sal, abrillantador y entrada de agua.
Programación diferida hasta 24 h.
Indicador visual y acústico de finalización de programa.
Proyección de tiempo restante.

Características
Iluminación interior brillante.
Óptima protección de cristalería mediante zeolitas.
Aqua sensor.
Sensor de carga.
Detección automática de detergente.
Regeneración electrónica.
Intercambiador de calor.
Sistema de calentamiento de agua instantáneo (calentador continuo).
Triple filtro autolimpiable.
Cierre suave.
Garantía Aqua stop.

Programas
6 programas:
Auto 35 °C - 45 °C.
Auto 45 °C - 65 °C.
Auto 65 °C - 75 °C.
Eco 50 °C.
Rápido 45 °C (29 min.).
Prelavado.

2 funciones especiales:
Turbo.
Intensivo.

Prestaciones
Sistema de cestas flexibles.
Bandeja con raíles para cubiertos.

Cesta superior:
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
3 varillas plegables.
1 rejilla plegable.

Cesta inferior:
4 varillas plegables.
1 rejillas plegables.
Soporte para copas.
Cestillo para cubiertos.

Diámetro máximo del plato en cesta superior/inferior:
19/25, 16,5/27,5 o 14/31 cm respectivamente.
Capacidad 10 servicios.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo agua: 9,5 litros.
Consumo energético 0,66 kWh.
Potencia sonora 44 dB (re 1 pW).

Precauciones de montaje
Altura regulable.
Retranqueo de zócalo 100 mm.
Para la proyección del tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mín. 40 mm + grosor del frontal de la puerta.
La altura del zócalo tendrá que ser como mín. 30 mm para una optima proyección del tiempo restante.
Patas traseras regulables desde el frente.
Peso máx. del panel decorativo de la puerta 7,5 kg.
La altura de la puerta depende de la altura del zócalo del mueble de cocina.

Ver opciones de montaje y accesorios en páginas 309 - 317.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,4 kW.
Cable con enchufe.
Conexión a la red de agua de 3/4".
Posibilidad de conexión a toma de agua caliente.

Accesorios para instalación

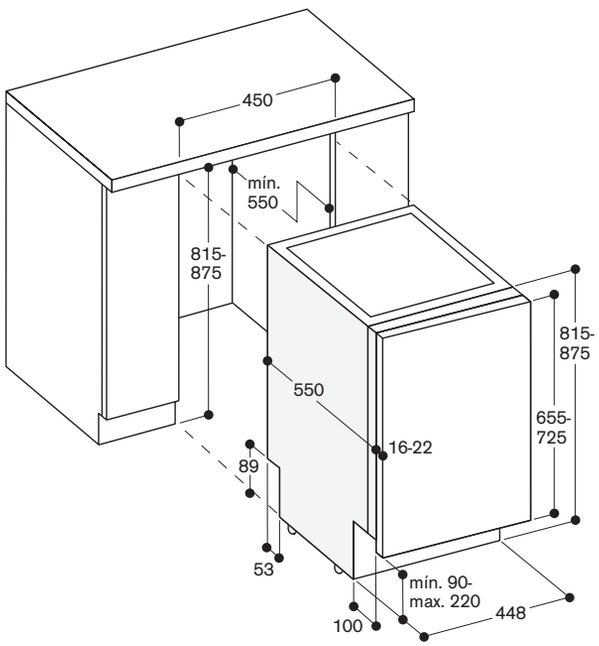
DA 020 010
Perfil de acero inoxidable para lavavajillas de altura 81,5 cm.

GH 035 010
Tirador de acero inoxidable 35 cm (distancia entre puntos de anclaje 327 mm).

GZ 010 011
Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

Accesorios especiales

DA 042 030
Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.



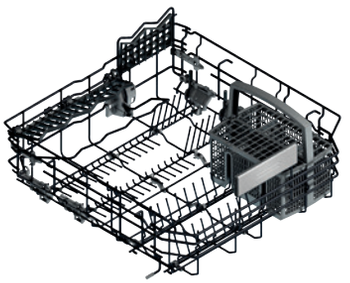
Accesorios especiales.

Cesta superior Flex Plus

Totalmente extraíble.
Deslizamiento ultra suave.
Rackmatic de 3 niveles, ajustables en altura hasta 5 cm.
6 varillas plegables.
4 rejillas plegables.
2 soportes para copas.

Cesta inferior Flex Plus

Soporte divisible para copas.
8 varillas plegables.
2 rejillas plegables.
Cestillo para cubiertos.



DA 041 160

Tercera bandeja Flex Plus con cierre amortiguado.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para cubiertos, utensilios de cocina y tazas de espresso.
Incrementa la capacidad a 13 servicios.

DA 041 061

Tercera bandeja Flex Plus.
Tercer nivel, por encima de la cesta superior. Perfecta para cubiertos, utensilios de cocina y tazas de espresso.
Incrementa la capacidad a 14 servicios.
Para lavavajillas DF 250 / DF 251 160.

DA 043 060

Cesta especial para vasos largos para lavavajillas de ancho 60 cm.
Para colocarla es necesario plegar las varillas de la cesta inferior.
Capacidad: 12 vasos largos o 24 tazas.
Color gris, con 4 niveles plegables.
A x H x P: 49 x 23 x 26 cm.

DA 043 000

Soporte para 4 copas.
Asegura una optima posición de las copas durante el proceso de lavado, ofreciendo máxima limpieza. Para colocar en la cesta inferior.

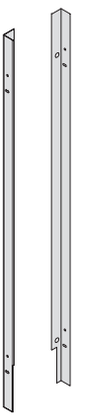
DA 042 030

Contenedor de aluminio para cubiertos de plata.

Fabricado en aluminio para proteger la plata de la corrosión.
Cartucho fácilmente insertable en el cestillo de cubiertos.
A x H x P: 5,5 x 20,2 x 4,1 cm.
Para todos los lavavajillas.

Perfiles decorativos

Set de 2 perfiles decorativos laterales.
Para cubrir el espacio entre el aparato y el mueble adyacente o mejorar la fijación al nicho.
El marco blanco se reemplaza por estos perfiles de acero inoxidable.
A x P: 2,2 x 2,0 cm.



DA 020 010

Acero inoxidable.
Para lavavajillas de 81,5 cm de alto.
Altura 62,2 cm.

DA 020 110

Acero inoxidable.
Para lavavajillas de 86,5 cm de alto.
Altura 67,2 cm.

GZ 010 011

Prolongación para tubo de entrada y salida de agua con Aqua stop (2 m).

GH 045 010

Tirador de acero inoxidable 45 cm (distancia entre puntos de anclaje 427 mm).

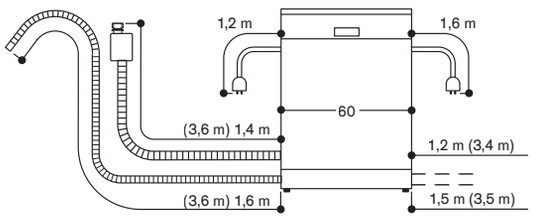
GH 035 010

Tirador de acero inoxidable 35 cm (distancia entre puntos de anclaje 327 mm).

Instalación de lavavajillas Gaggenau

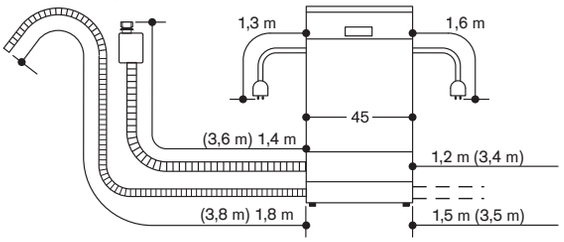
Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 60 cm de ancho.
Los datos entre paréntesis se refieren a la extensión del tubo de Aqua stop GZ 010 011.

Dimensiones para la conexión



Dimensiones para la conexión de lavavajillas de 45 cm de ancho.
Los datos entre paréntesis se refieren a la extensión del tubo de Aqua stop GZ 010 011.

Dimensiones para la conexión

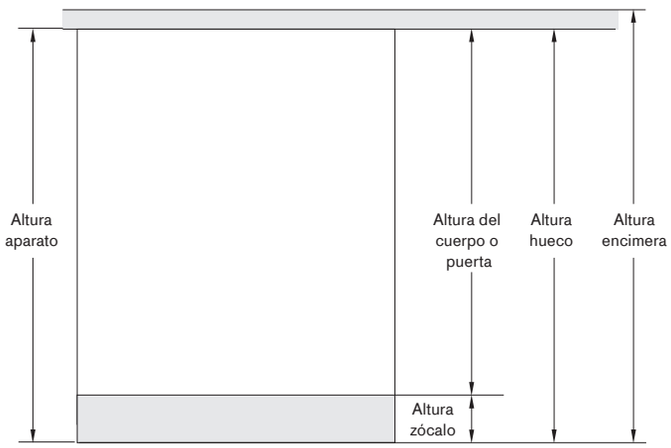


Notas de planificación adicionales para instalación estándar de lavavajillas sin puerta deslizante.

Para alturas de hueco de 815 a 855 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 81,5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 885 a 925 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 86,5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 865 a 875 mm, puede instalarse tanto el modelo de 81,5 cm como el de 86,5 cm. La elección dependerá de la altura del zócalo elegida. (Ver matriz inferior).



Si el zócalo tiene una altura entre 170 mm y 220 mm siempre se debe instalar un lavavajillas de 81,5 cm.

Si el zócalo tiene una altura entre 100 mm y 150 mm siempre se debe instalar un lavavajillas de 86,5 cm.

Si el zócalo tiene una altura entre 150 mm y 170 mm son válidas ambas alternativas.

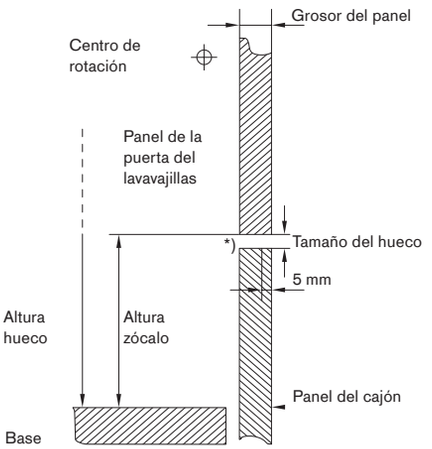
Para lavavajillas con proyección de tiempo restante es necesario instalar el zócalo a una profundidad mínima de 30 mm para una proyección optima.

	Altura del cuerpo 655–765 mm							Altura del cuerpo 705–815 mm				
Altura del zócalo en mm / Altura del hueco en mm →	815	825	835	845	855	865	875	885	895	905	915	925
<90	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
90	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S)	❻	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
100	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
110	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)	❻ (S)
120	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D)	❶ (S) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)	❻ (S)
130	❶	❶	❶	❶	❶	❶ (S/D) ❻	❶ (S) ❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)	❻ (S)
140	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ (S/D) ❻	❻	❻	❻	❻	❻ (S/D)
150	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
160	❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
170		❶	❶	❶	❶	❶	❶ ❻	❻	❻	❻	❻	❻
180			❶	❶	❶	❶	❶	❻	❻	❻	❻	❻
190				❶	❶	❶	❶		❻	❻	❻	❻
200					❶	❶	❶			❻	❻	❻
210						❶	❶				❻	❻
220							❶					❻

Instalación en alto sin puerta deslizante

Instalación de lavavajillas en alto con panel del cajón sin achaflanar.

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo.

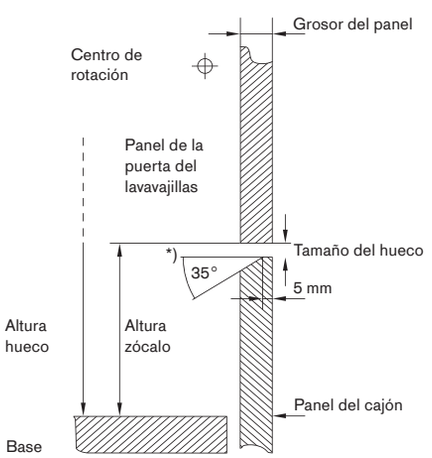


* Mínimo 4 mm.

Altura del nicho (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
825	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
835	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
845	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
855	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
865	16	10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5	
	19	12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5	
	22	13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5	
875	16		10.5	11	12	13	14.5	16.5	19	22.5
	19		12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22	25.5
	22		13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5	28.5
885	16			10.5	11	12	13	14.5	16.5	19
	19			12	12.5	13.5	15	16.5	18.5	22
	22			13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21	24.5
895	16				10.5	11	12	13	14.5	16.5
	19				12	12.5	13.5	15	16.5	18.5
	22				13.5	14.5	15.5	16.5	18.5	21
905	16					10.5	11	12	13	14.5
	19					12	12.5	13.5	15	16.5
	22					13.5	14.5	15.5	16.5	18.5
915	16						10.5	11	12	13
	19						12	12.5	13.5	15
	22						13.5	14.5	15.5	16.5
925	16							10.5	11	12
	19							12	12.5	13.5
	22							13.5	14.5	15.5

Instalación de lavavajillas en alto con panel del cajón achaflanado.

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo.



* Mínimo 4 mm.

Altura del nicho (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		90	100	110	120	130	140	150	160	170
815	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
825	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
835	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
845	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
855	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
865	16	6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5	
	19	7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17	
	22	7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18	
875	16		6.5	6.5	7	7.5	8	9	12	15.5
	19		7	7.5	8	8.5	9.5	11	13	17
	22		7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14	18
885	16			6.5	6.5	7	7.5	8	9	12
	19			7	7.5	8	8.5	9.5	11	13
	22			7.5	7.5	8	9	9.5	11.5	14
895	16				6.5	6.5	7	7.5	8	9
	19				7	7.5	8	8.5	9.5	11
	22				7.5	7.5	8	9	9.5	11.5
905	16					6.5	6.5	7	7.5	8
	19					7	7.5	8	8.5	9.5
	22					7.5	7.5	8	9	9.5
915	16						6.5	6.5	7	7.5
	19						7	7.5	8	8.5
	22						7.5	7.5	8	9
925	16							6.5	6.5	7
	19							7	7.5	8
	22							7.5	7.5	8

Instalación de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante.

Para alturas de hueco de 815 a 860 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 81,5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 880 a 925 mm, es recomendable en la mayoría de los casos la instalación de un lavavajillas de 86,5 cm independientemente de la altura del zócalo.

Para alturas de hueco de 865 a 875 mm, puede instalarse tanto el modelo de 81,5 cm como el de 86,5 cm. La elección dependerá de la altura del zócalo elegida.

La instalación de un lavavajillas con **puerta deslizante** dependerá de varios factores.

	Altura del cuerpo 655-765 mm									
← Altura del zócalo en mm	Altura del hueco en mm →									
	815	820	825	830	835	840	845	850	855	860
50	❶									
55	❶	❶								
60	❶	❶	❶							
65	❶	❶	❶	❶						
70	❶	❶	❶	❶	❶					
75	❶	❶	❶	❶	❶	❶				
80	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶			
85	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶		
90	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	
95	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
100	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶	❶
105	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶	❶
110	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶	❶
115	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶	❶
120	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶	❶
125	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶	❶
130	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶
135	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
140	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
145	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
150	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
155	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
160	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
165		❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
170			❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
175				❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
180					❶*	❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
185						❶*	❶*	❶*	❶*	❶*
190							❶*	❶*	❶*	❶*
195								❶*	❶*	❶*
200									❶*	❶*
205										❶*
210										
215										
220										

❶ = Lavavajillas de 81,5 cm de alto con puerta deslizante DF 480 163F / DF 260 166F
❻ = Lavavajillas de 86,5 cm de alto con puerta deslizante DF 481 163F / DF 261 166F
* También es posible con lavavajillas sin puerta deslizante.

Altura del cuerpo 705-815 mm

865	870	875	880	885	890	895	900	905	910	915	920	925
6												
6	6											
6	6	6										
6	6	6	6									
6	6	6	6	6								
6	6	6	6	6	6							
6	6	6	6	6	6	6						
6	6	6	6	6	6	6	6					
6*	6	6	6	6	6	6	6	6				
6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6			
1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6		
1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6	
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6	6
1/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6	6
1*/6*	1/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6	6
1*/6*	1*/6*	1/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*/6*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*/6*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*/6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*		6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*			6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*				6*	6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*					6*	6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*						6*	6*	6*	6*	6*
1*	1*	1*							6*	6*	6*	6*
	1*	1*									6*	6*
		1*										6*

Instalación en alto de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante.

Instalación de lavavajillas con puerta deslizante en alto.
Interior del panel inferior sin achaflanar.

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del nicho, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.

Altura nicho (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5
820	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4
825	16			3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
830	16				3	3	3	3	3	3
	19				3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
	22				3,5	3,5	3,5	4	4	4
835	16					3	3	3	3	3
	19					3	3	3,5	3,5	3,5
	22					3,5	3,5	3,5	4	4
840	16						3	3	3	3
	19						3	3	3,5	3,5
	22						3,5	3,5	3,5	4
845	16							3	3	3
	19							3	3	3,5
	22							3,5	3,5	3,5
850	16								3	3
	19								3	3
	22								3,5	3,5
855	16									3
	19									3
	22									3,5
860	16									
	19									
	22									
865	16	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	19	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5
870	16		3	3	3	3	3	3	3	3
	19		3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4
875	16			3	3	3	3	3	3	3
	19			3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	22			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
880	16				3	3	3	3	3	3
	19				3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
	22				3,5	3,5	3,5	4	4	4
885	16					3	3	3	3	3
	19					3	3	3,5	3,5	3,5
	22					3,5	3,5	3,5	4	4
890	16						3	3	3	3
	19						3	3	3,5	3,5
	22						3,5	3,5	3,5	4
895	16							3	3	3
	19							3	3	3,5
	22							3,5	3,5	3,5
900	16								3	3
	19								3	3
	22								3,5	3,5
905	16									3
	19									3
	22									3,5
910	16									
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
	22									
925	16									
	19									
	22									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8						
4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11						
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8					
4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11					
3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6				
3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8				
4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11				
3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8			
4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11			
3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6		
3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8		
4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11		
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8	
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8
4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5
3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5
3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6						
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8						
4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11						
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6					
3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8					
4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11					
3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6				
3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8				
4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11				
3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6			
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8			
4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11			
3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6		
3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8		
4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11		
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6	
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8	
4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11	
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	6
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5	8
4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5	11
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4
3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5	5
3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6	6,5
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4
3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	5
3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5	6
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4
3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5
3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5	4,5
	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5,5
		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
		3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4,5
		3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5
			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3,5
			3	3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	4	4	4	4
			3,5	3,5	3,5	4	4	4	4	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5

Instalación en alto de lavavajillas Gaggenau con puerta deslizante.

Instalación de lavavajillas con puerta deslizante en alto.
Interior del panel inferior achaflanado.

La tabla proporciona el tamaño del hueco necesario entre la puerta del mueble del lavavajillas y la puerta del mueble situado debajo, en relación a la altura del nicho, altura del zócalo y grosor del panel de la puerta. Los grosores de las puertas son los estándares usados para la integración del lavavajillas.

Altura nicho (mm)	Grosor del panel (mm)	Altura del zócalo (mm)								
		50	55	60	65	70	75	80	85	90
815	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
820	16		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3
825	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
830	16				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
835	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
840	16						2,5	2,5	2,5	2,5
	19						2,5	2,5	2,5	2,5
	22						2,5	2,5	2,5	2,5
845	16							2,5	2,5	2,5
	19							2,5	2,5	2,5
	22							2,5	2,5	2,5
850	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
	22								2,5	2,5
855	16									2,5
	19									2,5
	22									2,5
860	16									
	19									
	22									
865	16	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3
870	16		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3
875	16			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
880	16				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22				2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
885	16					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	19					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	22					2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
890	16						2,5	2,5	2,5	2,5
	19						2,5	2,5	2,5	2,5
	22						2,5	2,5	2,5	2,5
895	16							2,5	2,5	2,5
	19							2,5	2,5	2,5
	22							2,5	2,5	2,5
900	16								2,5	2,5
	19								2,5	2,5
	22								2,5	2,5
905	16									2,5
	19									2,5
	22									2,5
910	16									
	19									
	22									
915	16									
	19									
	22									
920	16									
	19									
	22									
925	16									
	19									
	22									

95	100	105	110	115	120	125	130	135	140	145	150	155	160	165	170
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11						
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6				
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8			
2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8		
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11		
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	
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8	
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11	
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6						
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8						
3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11						
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6					
2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8					
3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11					
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6				
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8				
3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11				
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8			
2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11			
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3,5	6		
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8		
2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11		
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	
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3,5	4	8	
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	5	11
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5
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
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
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3	3,5
	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
	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
	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3	3
		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	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3
		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3	3
			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	2,5	2,5	2,5	3	3
			2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	3	3	3	3

Lavavajillas.

Tipo de aparato		Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas
Panel de control				
Altura 81,5 cm		DF 480 162		DF 260 165
Altura 86,5 cm		DF 481 162		DF 261 165
Altura 81,5 cm con puerta deslizante			DF 480 163F	
Altura 86,5 cm con puerta deslizante			DF 481 163F	
Anchura		60	60	60
Capacidad servicio estándar		12/13[3]	12/13[3]	12/13[3]
Diámetro máx. del plato	(cm)	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]
Eficiencia energética[5]		A+++	A+++	A++
Consumo anual de energía[6]	(kWh)	230	230	258
Consumo de energía	(kWh)	0,8	0,8	0,9
Consumo de energía: modo apagado / sin apagar	(W)	0,5/0,5	0,5/0,5	0,5/0,5
Consumo anual de agua[6]	(l)	2,660	2,660	2,660
Consumo de agua[6]	(l)	9,5	9,5	9,5
Eficiencia de secado[5]		A	A	A
Programa Norma[7]		Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
Duración programa Norma	(min)	125	195	140
Duración del modo sin apagar	(min)	0		0
Potencia sonora[7]	(dB)	43	43	42
Programas				
Número de programas		8 + 5	8 + 5	6 + 3
Programas de lavado		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	–
		Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
		Programa nocturno	Programa nocturno	–
		Rápido 45 °C	Rápido 45 °C	Rápido 45 °C
		Prelavado	Prelavado	Prelavado
Funciones especiales		Intensivo	Intensivo	Intensivo
		Turbo (57 min.)	Turbo (57 min.)	Turbo (59 min.)
		Media carga	Media carga	–
		Higiene Plus	Higiene Plus	Vacaciones
		Extra secado	Extra secado	–
Prestaciones				
Tecnología de cuidado del cristal con Zeolitas / Tecnología de cuidado del cristal		• / –	• / –	– / •
Aqua sensor		•	•	•
Sensor de carga		•	•	•
Dosificador especial para detergentes en pastillas		•	•	•
Detección automática de detergentes		•	•	•
Regeneración electrónica		•	•	•
Intercambiador de calor		•	•	•
Secado por Zeolitas a baja temperatura		•	•	–
Apertura automática		–	–	•
Calentador continuo		•	•	•
Indicador electrónico de falta de sal		•	•	•
Indicador electrónico de falta de abrillantador		•	•	•
Indicador electrónico de entrada de agua		•	•	•
Indicador electrónico de tiempo restante		•	•	•
Proyección de tiempo restante		•	–	•
Info-Light		–	•	–
Iluminación panel posterior con LED / Luz interior brillante		• / –	• / –	– / •
Programación diferida		24 h	24 h	24 h
Cierre suave		•	•	•
Filtro triple		•	•	•
Posibilidad de 3ª bandeja Flex Plus		DA 041 160[1/2]	DA 041 160[1/2]	DA 041 160[1/2]
Extracción suave / cierre amortiguado		• / •	• / •	• / –
Varillas plegables en cesta superior / cesta inferior		6 / 8	6 / 8	6 / 8
Rejillas plegables en cesta superior / cesta inferior		4 / 2	4 / 2	4 / 2
Cesta Rackmatic 3 niveles		•	•	•
Seguro para niños		•	•	•
Aqua stop		•	•	•
Difusor bandeja de hornos / soporte bandejas Gastronorm / soporte para copas / perfil acero inox		•/•/•/•	•/•/•/•	•/ – / – / •
Home Connect con módulo WiFi integrado		•	•	•
Características técnicas				
Posibilidad de conexión a toma de agua fría / caliente		• / •	• / •	• / •
Consumo energético	(kW)	2,4	2,4	2,4

• de serie – no disponible

[1] Accesorios 81,5 cm. [2] Accesorios 86,5 cm. [3] Con accesorio DA 041 160. [4] Con accesorio DA 041 161. [5] En una escala de G (menos eficiente) a A (más eficiente). [6] Valores calculados según la directiva 2010/30/EU en el programa ECO 50° C. Consumos anuales basados en 280 ciclos de lavado normal utilizando agua fría. Los consumos anuales dependen de las condiciones de utilización del aparato. [7] El programa ECO 50° C es el apto para lavar una vajilla de suciedad normal y es el más eficiente en términos de consumo combinado de energía y agua. [8] Valores calculados según Norma UNE/EN 60704-2-13.

Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas	Lavavajillas
	Acero inoxidable		
	DI 260 112	DF 250 161	DF 250 141
	DI 261 112	DF 251 161	
DF 260 165F			
DF 261 165F			
60	60	60	45
12/13[3]	12/13[3]	13[4]	10
31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31[1]/34[2]	31
A++	A++	A++	A+++
258	258	262	188
0,9	0,9	0,92	0,66
0,5/0,5	0,5/0,5	0,5/0,5	0,1/0,1
2,660	2,660	2,660	2,660
9,5	9,5	9,5	9,5
A	A	A	A
Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
140	125	140	140
0	0	0	0
42	42	44	44
6 + 3	6 + 3	6 + 3	6 + 2
Auto 35 °C – 45 °C	Auto 35 °C – 45 °C	Auto 35 °C – 45 °C	Auto 35°C–45°C
Auto 45 °C – 65 °C	Auto 45 °C – 65 °C	Auto 45 °C – 65 °C	Auto 45°C–65°C
Auto 65 °C – 75 °C	Auto 65 °C – 75 °C	Auto 65 °C – 75 °C	Auto 65°C–75°C
–	–	–	–
Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C	Eco 50 °C
–	–	–	–
Rápido 45 °C	Rápido 45 °C	Rápido 45 °C	Rápido 45 °C
Prelavado	Prelavado	Prelavado	Prelavado
Intensivo	Intensivo	Intensivo	Intensivo
Turbo (59 min.)	Turbo (59 min.)	Turbo (59 min.)	Turbo (65 min.)
–	–	–	–
Vacaciones	Vacaciones	–	–
–	–	Extra secado	–
– / •	– / •	– / •	• / –
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
–	–	–	•
•	•	–	–
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	–	–	•
–	–	•	–
– / •	– / •	– / •	– / •
24 h	24 h	24 h	24 h
•	•	•	•
•	•	•	•
• /	DA 041 160[1/2]	DA 041 061[1/2]	•
• / –	• / –	– / –	– / –
6 / 8	6 / 8	2 / 4	3 / 4
4 / 2	4 / 2	2 / 0	1 / 1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•/ – / – /•	• / – / – / •	• /• / – / –	• /• / – / –
•	–	•	–
• / •	• / •	• / •	• / •
2,4	2,4	2,4	2,4

Lavado y Secado

Antimanchas automático

En los programas resistentes como algodón y sintéticos se puede indicar el tipo de mancha que tiene la colada. La lavadora adaptará automáticamente el programa y el proceso de temperaturas para eliminar la mancha (reconoce 4 tipologías: vino, sangre, hierba y aceite), sin ningún tipo de tratamiento adicional, protegiendo los tejidos y obteniendo resultados óptimos.

Bomba de calor

La tecnología de bomba de calor está compuesta por tres elementos: evaporador, condensador y compresor. Se consigue reutilizar el calor generado para lograr una mejor eficiencia. Además trabaja con rangos de temperatura de unos 30 °C inferiores a las secadoras convencionales, pudiendo secar incluso los tejidos más delicados.

Condensador autolimpiable

Con el agua condensada extraída de la ropa, el sistema limpia el condensador varias veces durante el ciclo de secado, evitando que se obstruya debido a las pelusas. La secadora no pierde eficiencia en cada ciclo como en la secadoras con limpieza manual.

Control electrónico por sensores.

Deteminan el agua, la temperatura, la cantidad de detergente y el tiempo necesario de forma automática en cada lavado.

- **Aqua sensor:** Sensor que mide la turbiedad del agua para determinar la suciedad de la ropa en los programas automáticos.

- **Detector de exceso de detergente**: Avisa cuando se ha producido un exceso de espuma durante el ciclo de lavado, debido a una sobredosificación de detergente de forma manual.

- **Función de recarga**: Aparecerá un aviso cuando sea necesario rellenar los depósitos de detergente y suavizante.

- **Sensor de carga continuo:** Detecta la cantidad de ropa durante la carga de la lavadora y muestra en el display cómo va aumentando.

- **Sensor de caudal de agua:** Mide la cantidad de agua que entra en la lavadora de forma exacta, evitando variaciones en el llenado por cambios de presión en la red de agua.

- **Sensor de estabilidad de carga:** El sensor compensa de forma automática cualquier descentramiento de la carga dentro del tambor, corrigiendo los desequilibrios con ajustes en la velocidad de centrifugado, manteniendo su estabilidad y preservando la seguridad del grupo oscilante.

- **Sensor de humedad:** Mide la conductividad de la ropa mojada en función de la energía electroestática derivada de la fricción entre las prendas y el tambor. Así determina el grado de humedad de la ropa durante todo el ciclo y lo finaliza en función del grado de secado elegido y la humedad inicial de la ropa.

Garantía Aquastop

Sensor con garantía de por vida que detecta y protege de posibles fugas de agua, tanto en el tubo de entrada como en cualquier otro punto de la lavadora, cortando la entrada de agua y desaguando para evitar desbordamientos.

Tiene garantía de por vida, cubriendo los posibles daños en el hogar derivados de un fallo de funcionamiento del Aquastop (consultar en la documentación del aparato).

Opciones de lavado

- **Eco perfect:** reduce hasta un 50% el consumo de energía pudiendo lavar hasta 8 kg de ropa.

- **Speed perfect:** reduce hasta un 65% el tiempo de lavado para un máximo de 5 kg de carga.

- **i-Dos I:** centrifugado delicado y ahuecado de la colada para facilitar el planchado.

- **i-Dos II:** aporte extra de agua.

Programas de lavado

- **Camisas/blusas:** Centrifugado a bajas revoluciones, este programa facilita el autoalisado y es indicado para coladas de hasta 2 kg para ropa no muy sucia.

- **Cortinas:** Adecuado para el lavado de hasta 3,5 kg de cortinas. Aumenta el nivel de agua durante el aclarado para

Depósitos i-Dos. Comodidad de uso gracias a los dos depósitos para detergente y suavizante con capacidad para un máximo de 20 ciclos de lavado.

Tambor softDry. El diseño y la corriente de aire permanente de aire del tambor softDry consiguen un deslizamiento suave de la ropa, cuidando los tejidos.

eliminar completamente los restos de detergente. Centrifuga a bajas revoluciones para conseguir las mínimas arrugas.

- Higiene plus: Con lavados largos a alta temperatura, mayor nivel de agua y un ciclo adicional de aclarado, este programa maximiza la eliminación de gérmenes y bacterias.

- Lencería: Programa adecuado para tejidos de lencería como seda, terciopelo, encaje, raso, etc, hasta 1 kg de ropa. Protege las prendas sensibles con bajas temperaturas y revoluciones.

- Microfibras: Programa indicado para prendas outdoor, con movimientos suaves y baja temperatura, no daña las costuras de estos tejidos. Se puede añadir un detergente especial de impregnación para mantener la impermeabilidad de los mismos.

- Nocturno: Programa especialmente silencioso que centrifuga a menos revoluciones.

- Súper 15/30: Programa de 15 minutos a 30 °C para pequeñas coladas con un grado ligero de suciedad.

- Toallas: Programa para tejidos con relleno como toallas, almohadas, plumíferos. Consigue máxima suavidad hasta 2 kg de ropa.

Programa limpieza de tambor

Es un programa de mantenimiento. Con una pequeña cantidad de detergente en polvo, se limpia el interior de la máquina a 90 °C.

Aparecerá un aviso en el display tras varios ciclos a menos de 60 °C y es de utilidad si ha trascurrido mucho tiempo desde el último uso de la lavadora.

Secado con cesto

El cesto incluido en el aparato y los dos programas especiales, secan la prendas delicadas y calzado deportivo sin que gire el tambor, evitando que se estropeen.

Sistema inteligente i-Dos

Sistema de doble depósito para detergente y suavizante, dosificados en cada lavado de forma automática y con la misma precisión hasta 20 ciclos de lavado. El depósito de detergente líquido tiene capacidad para 1,3 litros y el de suavizante para 0,5 litros.

Salvo en los programas automáticos, existe la posibilidad de dosificar de forma manual el detergente mediante un depósito adicional e independiente de los depósitos i-Dos, con autolimpieza después de cada lavado.

Tambor softDry

El diseño del tambor softDry con pequeñas superficies elípticas consigue un secado más suave y uniforme, incluso en las prendas más grandes. Mantiene una corriente de aire permanente y a temperatura constante minimizando las arrugas y favoreciendo el alisado.

Programas con cesto. Calzado deportivo y prendas delicadas siempre como nuevos con los programas de secado con cesto.

Diseño antivibración. Tanto la lavadora como la secadora disponen de este diseño en forma de “onda de agua” en los paneles laterales que absorbe las ondas de vibración mecánica minimizando su propagación lateral.

WM 260 163

Libre instalación, bajo encimera o columna.
Anchura 60 cm.
Altura 84,8 cm.

Lavadora
WM 260

- **Sistema inteligente iDos para un control automático de dosificación de detergente líquido y suavizante.**
- **Tambor de 9 kg con iluminación interior.**
- **Ojo de buey de gran tamaño con apertura 180°.**
- **Motor eficiente BLDC con 10 años de garantía. Óptimo rendimiento, menor consumo y ruido.**
- **Función antimanchas automática.**
- **Combinación perfecta con WT 260 101.**
- **Eficiencia energética A+++.**

Funcionamiento
Control electrónico.
Mando giratorio con sistema de iluminación integrado On-Off.
Panel con control táctil.
Display TFT con textos y símbolos.
Recomendación de carga y dosificación de detergente.
Indicador de estado del programa y de tiempo restante.
Programación diferida 24 horas.
Múltiples tonos de aviso.

Prestaciones
Aqua sensor.
Garantía Aqua stop.
Sensor de caudal de agua.
Antimanchas automático.
Sensor de carga continuo.
Detector de exceso de detergente.
Velocidad de centrifugado de 400 a 1.600 r.p.m.
Función de recarga.
Sensor de estabilidad de carga.
Sistema antiarrugas.
Seguro para niños.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para servicios digitales (Home Connect).

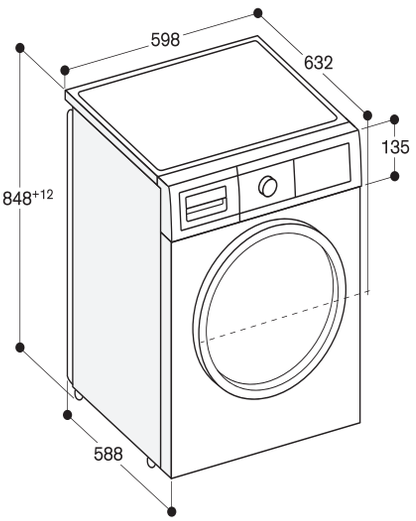
Programas
Algodón.
Algodón Eco.
Sintéticos.
Rápido / Mix.
Delicados / Seda.
Lana.
Camisas / Blusas.
Súper 15/30.
Higiene.
Deporte.
Vaqueros.
Automático Suave.
Automático Intensivo.
Programas adicionales:
Plumíferos, cortinas, Centrifugado Plus, Aclarado Plus, Limpieza del tambor, Desaguar.
Opciones:
Eco Perfect, Speed Perfect, Aclarado Plus, Planchado Fácil, Aclarado en espera, Extra agua, Lavado Silencioso, Prelavado, Detector de manchas.

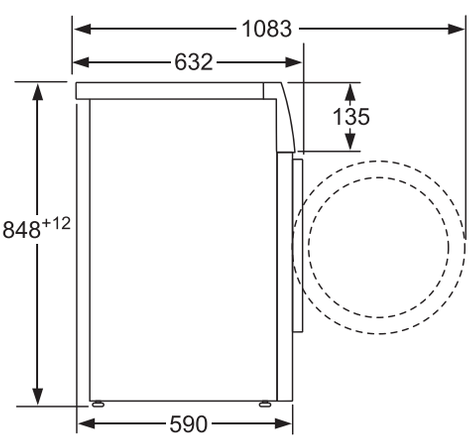
Características
Compartimento de detergente en polvo autolimpiable después de cada lavado.
2 dosificadores iDos de 1,3 y 0,5 l para detergente líquido y suavizante.
Tambor de acero inoxidable.
Iluminación interior del tambor.
Capacidad de carga de 1 a 9 kg.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).
Consumo de agua 11.220 l/año.
Consumo de energía 152 kWh/año.

Precauciones de montaje
Apertura izquierda.
Altura regulable.
Altura del mueble para instalación bajo encimera: 85 cm.
Para instalación en columna bajo la secadora WT 260 101 se requiere un accesorio especial.

Características técnicas
Potencia absorbida: 2,3 kW.
Cable de conexión de 2,10 m con enchufe tipo Schuko.
Conexión a toma de agua 3/4".





WT 260 101

Secadora con bomba de calor.
Libre instalación, bajo encimera o en columna.
Anchura 60 cm.
Altura 84,2 cm.

Incluye:
Cesto para secar ropa delicada.

Secadora con bomba de calor
WT 260

- **Combina perfectamente con WM 260 163.**
- **Gran tambor con iluminación interior.**
- **Ojo de buey de gran tamaño con apertura 180°.**
- **Condensador autolimpiable: mayor eficiencia y sin mantenimiento.**
- **Tecnología de secado por bomba de calor.**
- **Eficiencia energética A+++.**

Funcionamiento
Control electrónico por sensores.
Mando giratorio con sistema de iluminación integrado On-Off.
Panel con control táctil.
Display TFT con textos y símbolos.
Indicador de estado de programa y tiempo restante.
Programación diferida 24 horas.
Múltiples tonos de aviso.

Prestaciones
Programas con control de humedad y de tiempo.
Tecnología de bomba de calor.
Condensador autolimpiable.
Ciclo antiarrugas al finalizar el programa.
Seguro para niños.

Home Connect
Módulo WiFi integrado para servicios digitales (Home Connect).

Programas
Algodón.
Sintéticos.
Mix.
Delicados.
Lana en cesta.
Frío.
Caliente.
Higiene.
Súper 40.
Toallas.
Deporte.
Plumíferos.
Camisas / Blusas.
Opciones: Planchado Fácil, Ajustes de secado, Velocidad de centrifugado, Secado suave.

Características
Gran tambor de acero inoxidable con estructura de panal.
Secado de lana sin que se deteriore o encoja gracias al cesto para lana incluido.
Capacidad de carga de 1 a 8 kg.
Iluminación interior del tambor.

Datos de consumo
Eficiencia energética A+++ (en rango de eficiencia energética desde A+++ hasta D).

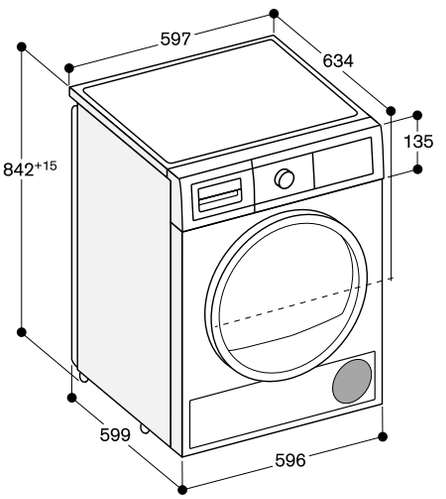
Precauciones de montaje
Apertura a derecha, reversible.
Altura regulable.
Altura del mueble para instalación bajo encimera: 84,2 cm.
Para la instalación en columna sobre la lavadora WM 260 163 se requiere un accesorio especial.

Características técnicas
Potencia absorbida: 1,0 kW.
Cable de conexión de 1,45 m con enchufe tipo Schuko.

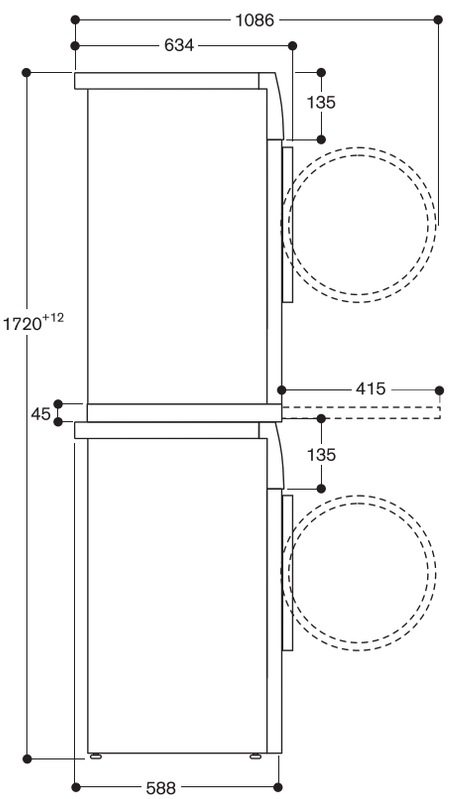
Accesorios especiales

WA 032 001

Accesorio para instalación en columna con estante extraíble.



Vista lateral de WD 260 sobre WM 260 con el accesorio especial WA 032 001



Lavadora

Tipo de aparato		Lavadora
Blanco / libre instalación		WM 260 163
Capacidad de carga[1]	(kg)	9
Clase eficiencia energética		A+++
Consumo anual de energía[2]	(kWh)	152
Prueba programa 1[4]		Algodón 60° Eco Perfect
Prueba programa 2[4]		Algodón 40° Eco Perfect
Consumo de energía prueba programa 1, carga completa	(kWh)	0,92
Consumo de energía prueba programa 1, carga parcial	(kWh)	0,60
Consumo de energía prueba programa 2, carga parcial	(kWh)	0,42
Consumo de energía: modo apagado / sin apagar	(W)	0,12/0,43
Consumo anual de agua[2]	(l)	11.220
Eficiencia en centrifugado [3]		A
Velocidad máxima de centrifugado en programa 1	(rpm)	1.552
Contenido de humedad residual 47%		
Duración programa 1, carga completa	(min)	275
Duración programa 1, carga parcial	(min)	270
Duración programa 2, carga parcial	(min)	270
Potencia sonora lavado / centrifugado	(dB)	47/73
Dimensiones / capacidad		
Anchura	(cm)	60
Dimensión aparato ancho x alto x fondo (incluyendo puerta)	(mm)	598 x 848 x 632
Altura aparato bajo encimera	(mm)	850
Bisagra		Izquierda
Ángulo de apertura	(°)	180
Programas		
Programas de lavado y opciones especiales		Algodón
		Algodón Eco
		Sintéticos
		Rápido / Mix
		Delicados / Seda
		Lana
		Camisas / Blusas
		Súper 15/30
		Higiene
		Deporte
		Vaqueros
		Automático Suave
		Automático Intensivo
Temperaturas de lavado		Frío/30 °C/40 °C/60 °C/90 °C
Programas especiales		Plumíferos, cortinas, Centrifugado Plus, Aclarado Plus, Limpieza del tambor, Desaguar
Opciones		Eco Perfect, Speed Perfect, Aclarado Plus, Planchado Fácil, Aclarado en espera, Extra agua, Lavado Silencioso, Prelavado, Detector de manchas
Prestaciones		
Control electrónico		•
Display TFT de funciones		•
Recomendación de dosificación de detergente		•
Indicador de secuencia del programa		•
Indicador de tiempo restante		•
Indicador de fin de programa		•
Aqua sensor		•
Estabilización automática		•
Aquastop con garantía		•
Sistema antiarrugas		•
Bloqueo para niños		•
Cajón iDos de detergente líquido / autolimpiable		2 / •
Tambor Vario soft de gran tamaño		•
Iluminación interior		•
Sensor de carga		•
Programación diferida	(h)	24
Selección de centrifugado		•
Home Connect con módulo WiFi integrado		•
Características técnicas		
Potencia absorbida	(kW)	2,3
Longitud cable derecha / izquierda	(cm)	210
Longitud entrada de agua derecha / izquierda	(cm)	150
Longitud desagüe derecha / izquierda	(cm)	150
Altura máxima del desagüe	(cm)	100

Datos según Reglamento delegado (UE) n° 1061/2010 de la Comisión por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE.

Secadora

Tipo de aparato		Secadora
Blanco / libre instalación		WT 260 101
Capacidad de carga[1]	(kg)	8
Tipo de secadora		Bomba de calor
Clase eficiencia energética		A+++
Consumo anual de energía[2]	(kWh)	176
Consumo de energía programa normal, carga completa[4]	(kWh)	1,71
Consumo de energía programa normal, carga parcial[4]	(kWh)	1
Consumo de energía: modo apagado / sin apagar	(W)	0,1/1
Duración del modo sin apagar	(min)	30
Duración del programa normal, carga completa	(min)	186
Duración del programa normal, carga parcial	(min)	116
Eficiencia en condensación[3]		A
Eficiencia en condensación prog. normal carga completa/parcial		88%
Potencia sonora lavado / centrifugado	(dB)	62
Dimensiones / capacidad		
Anchura	(cm)	60
Dimensión aparato ancho x alto x fondo (incluyendo puerta)	(mm)	597 x 842 x 634
Altura aparato bajo encimera	(mm)	844
Bisagra		derecha / reversible
Ángulo de apertura	(°)	180
Programas		
Programas de lavado y opciones especiales		Algodón
		Sintéticos
		Mix
		Delicados
		Lana en cesta
		Frío
		Caliente
		Higiene
		Súper 40
		Toallas
		Deporte
		Plumíferos
Opciones especiales		Camisas / Blusas Memoria 1 y 2 Planchado Fácil, Ajustes de secado, Velocidad de centrifugado, Secado suave
Prestaciones		
Display TFT de funciones		•
Control electrónico		•
Indicador de secuencia de programa		•
Indicador de tiempo restante		•
Programación diferida		•
Indicador de fin de programa		•
Tecnología de secado por bomba de calor	(n)	24 (en Programación diferida)
Condensador autolimpiable		•
Bloqueo para niños		•
Tambor softDry de acero inoxidable		•
Manejo y funcionamiento		Mando rotatorio con sistema de iluminación
Iluminación interior		•
Ciclo antiarrugas		•
Ojo de buey de cristal		•
Home Connect con módulo WiFi integrado		•
Características técnicas		
Potencia absorbida	(kW)	1
Longitud cable	(cm)	145
Altura máxima del desagüe	(cm)	100

Datos según reglamento delegado (UE) n° 392/2012 de la Comisión, por el que se complementa la Directiva 2010/30/UE.

[1] Capacidad asignada en kg de algodón para el programa normal de algodón a 60° C con carga completa.

[2] Basado en 160 ciclos de secado en programa normal de algodón con carga parcial y carga completa, y utilizando de los modos de bajo consumo.
El consumo real de energía depende del cómo se utilice el aparato.

[3] En una escala de G (menos eficiente) a A (más eficiente).

[4] El programa normal con carga completa/parcial, son los programas normales de secado, son aptos para secar tejidos de algodón con humedad normal, programas más eficientes en términos de consumo de energía.

[5] La bomba de calor de la secadora contiene gases fluorados de efecto invernadero en un contenedor sellado herméticamente. (Cantidad de llenado del agente de refrigeración: 0,290 kg, equivalente de CO2 - GWP total: 514 t).

GAGGENAU

Precios de referencia

Novedades y sustituciones 328

Servicios 331

Nuevo	Descripción	Desaparece
Horno EB 333		
EB 333 111	Horno pirolítico 90 cm, acero, 17 funciones.	**EB 333 110**
Hornos Serie 400		
BO 480 112	Horno pirolítico, 76 cm acero / derecha / 17 funciones, Home Connect.	**BO 480 111**
BO 481 112	Horno pirolítico, 76 cm acero / izquierda / 17 funciones, Home Connect.	**BO 481 111**
BO 470 112	Horno pirolítico, acero / derecha / 17 funciones, Home Connect.	**BO 470 111**
BO 470 102	Horno pirolítico, Gaggenau Anthracite / derecha / 17 funciones, Home Connect.	**BO 470 101**
BO 471 112	Horno pirolítico, acero / izquierda / 17 funciones, Home Connect.	**BO 471 111**
BO 471 102	Horno pirolítico, Gaggenau Anthracite / izquierda / 17 funciones, Home Connect.	**BO 471 101**
BO 450 112	Horno pirolítico, Gaggenau Anthracite / izquierda / 17 funciones, Home Connect.	**BO 450 111**
BO 451 112	Horno pirolítico, acero / izquierda / 13 funciones, Home Connect.	**BO 451 111**
BO 420 102	Horno pirolítico, Gaggenau Anthracite / derecha / 9 funciones, Home Connect.	**BO 420 101**
BO 421 102	Horno pirolítico, Gaggenau Anthracite / izquierda / 9 funciones, Home Connect.	**BO 421 101**
Horno Serie 200		
BOP 250 102	Horno pirolítico, Anthracite / derecha, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 250 101**
BOP 250 112	Horno pirolítico, Metallic / derecha, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 250 111**
BOP 250 132	Horno pirolítico, Silver / derecha, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 250 131**
BOP 251 102	Horno pirolítico, Anthracite / izquierda, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 251 101**
BOP 251 112	Horno pirolítico, Metallic / izquierda, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 251 101**
BOP 251 132	Horno pirolítico, Silver / izquierda, 13 funciones, Home Connect.	**BOP 251 131**
	Horno catalítico, Anthracite / derecha, 13 funciones.	**BOP 240 101**
	Horno catalítico, Metallic / derecha, 13 funciones.	**BOP 240 111**
	Horno catalítico, Silver / derecha, 13 funciones.	**BOP 240 131**
	Horno catalítico, Anthracite / izquierda, 13 funciones.	**BOP 241 101**
	Horno catalítico, Metallic / izquierda, 13 funciones.	**BOP 241 111**
	Horno catalítico, Silver / izquierda, 13 funciones.	**BOP 241 131**
	Tirador Serie 400, para hornos BS 60 cm acero.	**BA 476 110**
	Tirador Serie 400, para hornos BS 60 cm acero.	**BA 476 310**
	Tirador Serie 400, para hornos WS 60 cm acero.	**BA 476 510**
	Tirador Serie 400, para hornos BO 76 cm acero.	**BA 478 110**
	Tirador Serie 400, para hornos BS 76 cm acero.	**BA 478 310**
	Tirador Serie 400, para hornos WS 76 cm acero.	**BA 478 510**
	Tirador mueble Serie 200, 17,3 cm combinable con BSP/BMP.	**GH 017 010**
	Tirador mueble Serie 200, 30,5 cm combinable con BOP.	**GH 031 010**
Placas Serie Vario 400		
VI 414 111	Teppan Yaki Vario Serie 400, 2 zonas, mandos de acero.	**VP 414 110**
Placas serie Vario 200		
VI 262 120	Inducción 60 cm, Serie 200, panel de mandos integrado esmaltado negro, 4 zonas, 2 Flex.	**VI 260 114**
VI 242 120	Inducción Vario Serie 200, esmaltado negro, 2 zonas, 1 Flex, 38 cm.	
VI 232 120	Inducción Vario Serie 200, esmaltado negro, 2 zonas, 1 Flex, 28 cm.	**VI 230 114**
VG 264 120F	Placa de gas 60 cm, Serie 200, gas butano, esmaltado negro, 4 zonas.	**VG 264 114F**
VG 264 220	Placa de gas 60 cm, Serie 200, gas natural, esmaltado negro, 4 zonas.	**VG 264 214**
VG 232 120F	Placa de gas Vario Serie 200, esmaltado negro, gas butano, 2 zonas.	**VG 232 114F**
VG 232 220	Placa de gas Vario Serie 200, esmaltado negro, gas natural, 2 zonas.	**VG 23 2214**
VG 231 120F	Wok Vario Serie 200, esmaltado negro, gas butano.	**VG 231 114F**
VG 231 220	Wok Vario Serie 200, esmaltado negro, gas natural.	**VG 231 214**
VP 230 120	Teppan Yaki Vario Serie 200, esmaltado negro.	**VP 230 114**
VR 230 120	Grill Vario Serie 200, esmaltado negro, 2 zonas.	**VR 230 114**

Nuevo	Descripción	Desaparece
VL 200 120	Extractor de superficie Vario Serie 200, esmaltado negro, con mando de control.	**VL 041 115**
	Extractor de superficie Vario Serie 200, acero, sin mando de control.	**VL 040 115**
VD 200 020	Tapa acero inoxidable para Vario 200, esmaltado negro.	**VD 201 014**
VV 200 010	Junta de unión para Vario 200, acero.	**VV 200 014**
VV 200 020	Junta de unión para Vario 200, esmaltado negro.	
Placas Serie 200		
CI 292 111	Flex inducción 90 cm, 5 zonas, 2 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 292 110**
CI 292 101	Flex inducción 90 cm, 5 zonas, 2 flex, enrasada, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 292 100**
CI 290 111	Flex inducción 90 x 35 cm, 3 zonas, 1 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 290 110**
CI 283 112	Flex inducción 80 cm, 5 zonas, 1 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 283 111**
CI 283 102	Flex inducción 80 cm, 5 zonas, 1 flex, enrasada, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 283 101**
CI 282 111	Flex inducción 80 cm, 4 zonas, 1 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 282 110**
CI 282 101	Flex inducción 80 cm, 4 zonas, 1 flex, enrasada, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 282 100**
CI 272 111	Flex inducción 70 cm, 4 zonas, 2 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 272 110**
CI 272 101	Flex inducción 70 cm, 4 zonas, 2 flex, enrasada, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 272 100**
CI 262 114	Flex inducción 60 cm, 4 zonas, 1 flex, marco acero inox, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 262 111**
CI 262 104	Flex inducción 60 cm, 4 zonas, 1 flex, enrasada, Twist-Pad, Home Connect.	**CI 262 101**
VG 295 120F	Placa de gas, 90 cm, Serie 200, butano, 5 zonas, esmaltado negro.	**VG 295 114F**
VG 295 220	Placa de gas, 90 cm, Serie 200, natural, 5 zonas, esmaltado negro.	**VG 295 214**
Aparatos y accesorios extractores		
AC 250 121	Extractor de techo integrado Serie 200, 120 cm, light bronze, Home Connect.	
	Extractor de techo Serie 200, 90 cm, acero inoxidable.	**AC 250 190**
	Campana inclinada de pared Serie 200, 70 cm, Metallic, recirculación, Home Connect.	**AW 251 172**
	Campana inclinada de pared Serie 200, 70 cm, Silver, recirculación, Home Connect.	**AW 253 172**
	Campana inclinada de pared Serie 200, 90 cm, Metallic, recirculación, Home Connect.	**AW 251 192**
	Campana inclinada de pared Serie 200, 90 cm, Silver, recirculación, Home Connect.	**AW 253 192**
	Campana vertical de pared Serie 200, 90 cm, Metallic, recirculación, Home Connect.	**AW 271 192**
	Campana vertical de pared Serie 200, 90 cm, Silver, recirculación, Home Connect.	**AW 273 192**
AA 010 811	Módulo de recirculación para AC 250, acero inoxidable.	**AA 010 810**
AA 012 811	Módulo de recirculación para AC 250, blanco.	
AA 413 111	Recambio filtro de carbón activo para AR 413 121, anti-fish.	**AA 413 110**
AA 410 112	Recambio filtro carbón activo regenerable para AR 410 110.	
AD 410 040	Pieza de conexión flexible para conducto plano con VL 200 Ø 150 mm.	
	Pieza conexión para conductos cilíndricos (motor AR 400 132)	**AD 754 047**
AD 851 041	Pieza de conexión para conducto plano con mayor profundidad.	
	Adaptador conducto Ø 125 - 150 mm.	**UR 020 151**
Frigoríficos Serie 200		
RB 282 305	Frigorífico-congelador integrable, 178 cm, fresh cooling, A++, Home Connect.	**RB 282 204**
RC 282 305	Frigorífico integrable 178 cm, fresh cooling, A++, Home Connect.	**RC 282 203**
Conservadores de vino		
RW 282 261	Conservador de vinos Serie 200, altura 178 cm, 2 zonas climáticas, totalmente integrable.	**RW 282 260**
RW 222 261	Conservador de vinos Serie 200, altura 123 cm, 2 zonas climáticas, totalmente integrable.	**RW 222 260**

Las novedades se resaltan en color gris

Lo extraordinario, está conectado.

Gaggenau y Home Connect*

La diferencia es Gaggenau.

Este es el comienzo del futuro de la cocina. Ayudado por un dispositivo digital, el usuario puede, por ejemplo, precalentar el horno, poner en marcha el lavavajillas, elegir el mejor programa para ropa delicada, descargar manuales de usuario en formato digital o solicitar que un técnico ejecute un diagnóstico de comprobación, todo de forma remota.

La integración en diferentes sistemas operativos del hogar garantiza que la cocina siga siendo el corazón del hogar digital. El cocinero puede pedir a través de un asistente de voz que encienda la extracción mientras verifica el tiempo restante del horno.

- Conexión:
  Control y monitorización remotos**. Habilite el diagnóstico remoto mediante un técnico en línea.
- Acceso:
  Descargue los manuales de usuario, elija una receta de los cientos que le ofrece la sección Gusto, trucos y consejos sobre alimentación o almacenamiento y utilice nuestra red de empresas asociadas.
- Integración:
  Home Connect es compatible con diferentes sistemas operativos del hogar.

Esto es solo el inicio, explore todas las posibilidades en home-Connect.com.

* El uso de la funcionalidad Home Connect depende de los servicios de Home Connect, éste no está disponible en todos los países. Para obtener más información, consulte: home-Connect.com.

** No disponible en todos los modelos.

Servicios Gaggenau

Showroom Gaggenau
Atención profesional y exclusiva para distribuidores y clientes con cita previa. Inspírese y déjese asesorar en un espacio donde vive la experiencia Gaggenau.

Atención comercial especial
Delegados comerciales experimentados efectúan un asesoramiento profesional a su medida y realizan un seguimiento constante de los proyectos en marcha.

Servicio al Distribuidor y Servicio al Usuario
Equipos de gestores especializados le apoyarán antes y después de la compra de los aparatos de cocina y le mantendrán informado de forma puntual.

Entrega domiciliaria gratuita
Solicite la entrega de los electrodomésticos directamente a la dirección del cliente. Un equipo especializado estudiará las necesidades específicas de cada entrega.

Asesoramiento integral de producto
Apoyo en la planificación y configuración de los aparatos, resolución de dudas técnicas y de instalación a través de **showroom-barcelona@gaggenau.com**

Servicios gratuitos de asesoramiento específico en extracción
- Servicio de planificación de extracción: asesoramiento sobre el mejor sistema de extracción integrado en su proyecto.
- Estudio técnico de extracción en obra: cálculo del rendimiento real de la instalación y prescripción de la mejor solución.
- Servicio especial de dibujo y despiece de la instalación.
- Envíe sus consultas a **Serviciocampanas@gaggenau.com**

Formación continua en el Showroom de Barcelona
Cursos generales que revisan todo el catálogo, o específicos de novedades; de argumentación de ventas o más técnicos. Consulte a su delegado y regístrese en www.experiencia.gaggenau.es/actividades

www.gaggenau.es
En nuestra página web puede encontrar los datos más completos de cada producto, así como mayor información sobre nosotros, nuestra historia, el distribuidor más cercano, además de recursos útiles para arquitectos y diseñadores. Se completa con una extensa e inspiradora información sobre arquitectura, diseño, artesanía, gastronomía o vino.
Si es más asiduo de las redes sociales, nos encontrará en **Instagram, Pinterest o Vimeo.**

Experiencia Gaggenau
www.experiencia.gaggenau.es complementa la web de la marca, con información de utilidad tanto para el distribuidor como para el usuario en España:
- Distribuidores: pueden solicitar los servicios Gaggenau Ready y 3 años Confort, comprar accesorios y repuestos originales o registrarse en las promociones en vigor.
- Usuarios: pueden registrar sus aparatos, solicitar una demostración de cocina gratuita, una vista al showroom o apuntarse a cursos de cocina y promociones.
- Otros: Recetas, información de la marca, consejos, eventos.

Newsletter
Newsletter periódica con novedades de producto, acontecimientos relacionados con la gastronomía e inspiradores entrevistas a personajes destacados en diferentes áreas el diseño, la artesanía, la arquitectura...

Toda nuestra experiencia al servicio de los mejores proyectos.

La diferencia es Gaggenau

Oficinas centrales:

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Parque Empresarial PLA-ZA
Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza
Servicio al distribuidor:
976 305 701
Servicio al usuario:
976 305 718
www.gaggenau.es

Gaggenau Showroom:

C/ Ricardo Villa, 4
08017 Barcelona
Tel. 93 206 41 44
showroom-barcelona@gaggenau.com
www.experiencia.gaggenau.es
Atención personalizada con cita previa.

© 2019, BSH Electrodomésticos España, S.A.

Parque Empresarial PLA-ZA Ronda del Canal Imperial, 18-20, 50197 Zaragoza

Edición Febrero 2019.

Gaggenau se reserva el derecho de modificar sus aparatos, características, accesorios y precios de referencia sin previo aviso. Características técnicas y precios de referencia válidos salvo error tipográfico u omisión.

Precios de referencia no vinculantes válidos desde el 1 de abril de 2019.

Q8AGTEC194